

**COLORS USED**



**PAPER SPECIFICATION**

Woodfree	<input checked="" type="checkbox"/>	80g				
Art Matt	<input type="checkbox"/>	128g	<input type="checkbox"/>	250g	<input type="checkbox"/>	300g
CCN (C1S)	<input type="checkbox"/>	250g	<input type="checkbox"/>	300g		
	<input type="checkbox"/>	350g	<input type="checkbox"/>	450g		
White Sticker	<input type="checkbox"/>	80g				
3-Hook Sleeve (F-fluted)	<input type="checkbox"/>	300g				
6-Hook Box (E-fluted)	<input type="checkbox"/>	350g				
Giftbox	<input type="checkbox"/>	B-fluted	<input type="checkbox"/>	E-fluted	<input type="checkbox"/>	350g EE-fluted
Set Box (BE-fluted)	<input type="checkbox"/>	350g				
Half Open Box	<input type="checkbox"/>	250g F-fluted	<input type="checkbox"/>	350g EE-fluted		
Remailer Box	<input type="checkbox"/>					

COATING	<input type="checkbox"/>	Matt PP Lamination	<input type="checkbox"/>	Matt Varnish
	<input type="checkbox"/>	Gloss Varnish	<input type="checkbox"/>	Spot UV

**OTHERS**

.....

.....



# CARE & USE

**We started with one goal in mind:  
to bring healthy cooking within everyone's reach.**



## SAFETY WARNINGS

### **PLEASE READ ALL SAFETY INFORMATION CAREFULLY BEFORE USE**

- Never leave cookware unattended while in use and do not allow children near the stove while cooking.
- Use caution when handling hot cookware. Make sure the handles do not extend over the edge of the stove and do not allow handles to extend over an in-use burner or they may become hot resulting in a burn hazard.
- If the handle of your cookware becomes loose, stop using immediately and tighten the screw or other fixation device. Using cookware with a loose handle can result in a burn injury. If you are unable to tighten the handle, contact customer service.
- Lids and handles are constructed to minimize heat transfer, though both may become hot during cooking. Use caution when removing lids or grabbing the handles. Oven mitts or kitchen towels are recommended.



## SAFETY WARNINGS

- Do not plunge a hot lid into water, as the thermal shock can cause the lid to shatter.
- Do not use in a microwave.

### KNOW YOUR BOUNDARIES

<b>Material</b>	<b>Oven Safety</b>
Wooden Handles	Not Oven Safe
Printed Design Handles	320°F (160°C)*
Bakelite Handles	350°F (180°C)
Glass Lids	425°F (218°C)**
Stainless Steel Handles	600°F (315°C)***
Silicone Handles	392°F (200°C)

\*Some handle discoloration may occur at temperatures above 280°F (138°C).

\*\*Please default to handle oven safety when your lid is not fitted with stainless steel handle.

\*\*\*Stainless steel begins to tarnish at 390°F (200°C). This is natural and doesn't affect the performance of the pan.

# WELCOME TO THE HEALTHY SIDE

Welcome to the GreenLife kitchen! We are dedicated to helping you cook quick, easy, and healthy meals for everyone. Here are some quick tips to get the most out of your GreenLife products.

## START GETTING GREEN

---



### OPEN IT UP

Remove all packaging materials and labels. Please recycle.



### GET IT CLEAN

Hand wash your pan in warm soapy water, then rinse & dry it thoroughly with a soft cloth.



### PREHEAT YOUR PAN

Performs best when preheated. Give your pan 90 secs on moderate heat before adding oil.



# THE FUNDAMENTALS

---

## TURN DOWN THE HEAT

Our pans heat faster than others. Use moderate heat settings. Make sure the pan doesn't get too hot; otherwise, it can burn your oil.

## DON'T USE SPRAY OILS!

Always use a little bit of oil or butter.  
Never use cooking sprays.

## USE SOFTER TOOLS

Silicone utensils are best and will extend the life of your coating.

## KEEP IT CLEAN

Always clean your pan thoroughly after each use. Leftover oils can create a sticky buildup over time.

## USE OVER TIME

Every nonstick coating wears out eventually, but how long it lasts depends on how you use it. Oil + lower heat + hand washing = a longer life.

# COOKING

---

## PREHEAT YOUR PAN

Give your pan 90 seconds on moderate heat before adding oil.

## MODERATE HEAT = HIGH PERFORMANCE

Our pans heat super fast, so less heat is necessary. You may need to cook on high with other pans, but our pans can deliver the same results with less heat.

The ideal heat setting depends on your range. Use moderate settings (low to medium) depending on your stovetop. The more powerful your stove, the lower your heat setting should be.

## USE OIL OR BUTTER

Everything tastes better with butter or oil. It helps distribute heat, too. With our healthy ceramic nonstick, a little goes a long way. Do not use spray oils, though—they contain a propellant that damages nonstick coatings.

## OILS TO USE

Oils with high smoke points are best. What are those? Avocado oil, canola oil, and grapeseed oils are great examples. If you use Extra Virgin Olive Oil, cook on moderate heat settings to prevent it from burning onto your pan.

## IN THE OVEN

Yup, ceramic nonstick cookware is oven safe. For specific temperature guidelines, please refer to your packaging. If you are unsure, please contact our care team for clarification.

# COOKING

---

## ON THE STOVE

We make ceramic nonstick cookware for all stovetops. Pans featuring our Magneto Induction Technology and our stainless steel collections are induction ready. Check your packaging for more information or refer to the product information on our website.

## SOFTER UTENSILS

Even though some of our coatings are metal utensil safe, softer tools will help your pan's coating last longer. Our favorite is silicone.

### DOs

- ✔ Use moderate heat
- ✔ Preheat your pan for 90 secs before adding oil
- ✔ Use oil or butter with a high smoke point
- ✔ Go with softer utensils like silicone

### DON'Ts

- ✘ Use spray oils
- ✘ Use high heat

# CARE & CLEANUP

---

## WASH UP

Our pans are easy to clean with a soft sponge or brush and warm, soapy water. They're also dishwasher safe, although we suggest hand washing to prolong the life of your pan's coating. Always avoid abrasive detergents, scrubber sponges (with an aggressive side or edge), steel wool, or iron sponges. They can damage your coating.

## LET IT COOL

Always let your cookware cool before washing. Plunging a hot pan into cold water risks thermal shock, which can warp pans and shatter glass lids.

## DISHWASHING VS HAND WASHING

Although most of our collections are dishwasher safe, we always recommend hand washing because it helps your coating last longer.

## SAFE STORAGE

For added protection, you can't beat a pan protector. It's a cushy pad that keeps your cookware from getting dinged when stacked or knocked around in your cabinets.

# CARE & CLEANUP

---

## BURNT STUFF IS STICKY

If your pan gets too hot your oil can burn, which creates sticky spots (aka carbonization). But don't worry!

You can use a melamine sponge to wipe them away.

### DOs

- ✔ Wash your pan by hand with dish soap
- ✔ Let your cookware cool before washing
- ✔ Clean with a soft sponge or brush and warm, soapy water
- ✔ Carefully store and stack your pans
- ✔ Use a melamine sponge to wipe away stubborn burnt-on oils (aka carbonization)

### DON'Ts

- ✘ Use abrasive detergents like powdered cleaners and harsh chemicals
- ✘ Clean with steel wool, abrasive sponges, or iron sponges
- ✘ Plunge a hot pan in cold water
- ✘ Overheat your pan—burnt-on oils can cause sticky spots

# STOP STUCK ON STUFF

---

## AKA CARBONIZATION

If your pan gets too hot your oil can burn, which creates sticky spots (aka carbonization). But don't worry! You can use a melamine sponge to wipe them away.

### How to use a melamine sponge to scrub away the sticky.

#### 1. Wet

Run the pan under the faucet and get the sponge wet. Do not use soap.

#### 2. Scrub

Rub the sponge on the cooking surface to remove burnt-on oils.

#### 3. Wash

Give the pan a rinse, then wash with soap and water, and you're ready to start cooking again.

## LIMITED WARRANTY

GreenLife Cookware is covered by a limited warranty against defects in materials and workmanship, beginning on the date of purchase and lasting (a) in the case of covered defects in the Thermolon ceramic non-stick coating on the product, for two (2) years, and (b) for all other covered defects, until the end of the purchaser's lifetime. If your GreenLife Cookware product has a defect during the applicable warranty period, The Cookware Company (USA), LLC will either repair or replace the product.

Further information on the warranty claim process, exclusions from warranty coverage, and other terms can be found in the complete limited warranty for this product, available online at [www.greenlife-cookware.com/warranty](http://www.greenlife-cookware.com/warranty)

## TERMS OF SALE; ARBITRATION

The terms on which The Cookware Company (USA), LLC sells GreenLife Cookware Cookware are available online [www.greenlife-cookware.com/pages/warranty](http://www.greenlife-cookware.com/pages/warranty) (the "Terms"). The Terms contain very important information regarding your rights and obligations, as well as conditions, limitations, and exclusions that may apply to you. Please read them carefully.

**In particular, the Terms provide that, by your purchase of this product, you and The Cookware Company (USA), LLC are agreeing to give up any rights to litigate in a court or before a jury, or to participate in a class action or representative action with respect to a claim. Other**

**rights that you would have if you went to court may also be unavailable or limited in arbitration.**

**Any claim, dispute, or controversy between you and The Cookware Company (USA), LLC arising from or relating in any way to your purchase of products or services will be resolved exclusively and finally by binding arbitration.**

Under the Terms, you and The Cookware Company (USA), LLC agree to arbitration on an individual basis. In any dispute, **NEITHER YOU NOR THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC WILL BE ENTITLED TO JOIN OR CONSOLIDATE CLAIMS BY OR AGAINST OTHER CUSTOMERS IN COURT OR IN ARBITRATION OR OTHERWISE PARTICIPATE IN ANY CLAIM AS A CLASS REPRESENTATIVE, CLASS MEMBER OR IN A PRIVATE ATTORNEY GENERAL CAPACITY.**

If any provision of the arbitration agreement summarized herein and found in its entirety in the Terms is found unenforceable, the unenforceable provision will be severed and the remaining arbitration terms will be enforced.

### STILL NEED HELP?

Have questions?

Just call us at 914-372-7777 or  
email: [hello@greenlife-cookware.com](mailto:hello@greenlife-cookware.com)



## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

### LEA TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

- Nunca deje los utensilios de cocina desatendidos mientras los usa y no permita que los niños se acerquen a la estufa cuando esté cocinando.
- Tenga cuidado al manipular los utensilios de cocina calientes. Asegúrese de que las agarraderas no se extiendan más allá del borde de la estufa y no permita que las agarraderas se extiendan sobre un quemador en uso, ya que podrían calentarse y provocar un riesgo de quemaduras.
- Si la agarradera de su utensilio de cocina se afloja, deje de usarlo inmediatamente y apriete el tornillo u otro medio de fijación. El uso de un utensilio de cocina con la agarradera suelta puede provocar una quemadura. Si no puede apretar la agarradera, comuníquese con el área de servicio al cliente.
- Las tapas y las agarraderas están construidas para minimizar la transferencia de calor, aunque ambas pueden calentarse mucho durante la cocción. Tenga cuidado al quitar las tapas o tomar las agarraderas. Se recomienda utilizar guantes para horno o toallas de cocina.

ESPAÑOL



## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- No sumerja una tapa caliente en agua, ya que el choque térmico puede hacer que la tapa se haga pedazos.
- No use este producto en el microondas.

### CONOZCA SUS LÍMITES

Material	Seguridad
Agarraderas de madera	no aptas para horno
Agarraderas con diseño impreso	320°F (160°C)*
Agarraderas de baquelita	350°F (180°C)
Tapas de cristal	425°F (218°C)**
Agarraderas de acero inoxidable	600°F (315°C)***
Agarraderas de silicón	392°F (200°C)

\*Las agarraderas pueden decolorarse un poco a temperaturas superiores a los 280°F (138°C).

\*\*Siga las instrucciones de seguridad de las agarraderas en el horno si la tapa no cuenta con una agarradera de acero inoxidable.

\*\*\*El acero inoxidable empieza a mancharse a 390°F (200°C). Esto es natural y no afecta el rendimiento de la sartén.

# BIENVENIDO A LA ZONA SALUDABLE

¡Bienvenido a la cocina de GreenLife! Nos dedicamos a ayudarle a cocinar comidas rápidas, fáciles y saludables para todos. A continuación encontrará algunos consejos rápidos para sacarle el mayor provecho a sus productos GreenLife.

## PARA EMPEZAR CON GREENLIFE



### ÁBRALA

Retire completamente el empaque y las etiquetas.  
Recicle los desechos.



### LÁVELA

Lave la sartén a mano con agua y jabón, enjuáguela y séquela perfectamente con un paño suave.



### PRECALIENTE SU SARTÉN

Funciona mejor cuando se precalienta. Deje que se caliente durante 90 segundos a fuego moderado antes de agregar aceite.



# ASPECTOS BÁSICOS

---

## BAJE LA FLAMA

Nuestras sartenes se calientan más rápido que otras. Use un fuego moderado. Asegúrese de que la sartén no se caliente demasiado; de otro modo, podría quemar el aceite.

## ¡NO USE ACEITES EN AEROSOL!

Siempre use un poco de aceite o mantequilla.  
Nunca use aceites en aerosol.

## USE UTENSILIOS SUAVES

Los utensilios de silicón son los mejores y extenderán la vida del recubrimiento.

## MANTÉNGALA LIMPIA

Siempre lave perfectamente su sartén después de cada uso. Los restos de aceite pueden acumularse y crear una capa pegajosa con el tiempo.

## USO CON EL TIEMPO

Todos los recubrimientos antiadherentes se desgastan con el tiempo, pero su duración depende de cómo se use. Aceite + flama baja + lavado a mano = una vida útil más prolongada.

# PARA COCINAR

---

## PRECALIENTE SU SARTÉN

Deje que se caliente durante 90 segundos a fuego moderado antes de agregar aceite.

## CALOR MODERADO = ALTO RENDIMIENTO

Nuestras sartenes se calientan muy rápido, por lo que se necesita menos calor. Es posible que deba cocinar a fuego alto con otras sartenes, pero nuestras sartenes pueden ofrecer los mismos resultados con menos calor. El nivel de calor ideal dependerá de su estufa. Use fuego moderado (de bajo a medio) dependiendo de su estufa. Cuanto más potente sea su estufa, menor será el nivel de calor necesario.

## USE ACEITE O MANTEQUILLA

Todo sabe mejor con mantequilla o aceite. También ayuda a distribuir el calor. Con nuestra cerámica antiadherente que le permite cocinar sano, solo es necesario un poquito de aceite o mantequilla. Sin embargo, no use aceites en aerosol porque contienen un propulsor que daña los recubrimientos antiadherentes.

## ACEITES QUE PUEDE UTILIZAR

Los aceites con puntos de humeo altos son los mejores. ¿Cuáles son? El aceite de aguacate, el aceite de canola y los aceites de semilla de uva son excelentes ejemplos. Si usa aceite de oliva extravirgen, cocine a fuego moderado para evitar que se queme en la sartén.

## EN EL HORNO

Sí, los utensilios de cocina de cerámica antiadherente se pueden meter al horno. Para conocer las pautas de temperatura específicas, consulte el empaque del producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro equipo de cuidado para que le aclaren sus dudas.

# PARA COCINAR

## EN LA ESTUFA

Nuestros utensilios de cocina de cerámica antiadherente se pueden usar en cualquier estufa, excepto en las de inducción. Las sartenes con nuestra tecnología de inducción Magneto y nuestras colecciones de acero inoxidable funcionan en todas las estufas, incluidas las de inducción. Consulte el empaque para ver más información o visite nuestro sitio web para ver la información del producto.

## UTENSILIOS SUAVES

Aunque en algunos de nuestros recubrimientos se pueden usar utensilios de metal, los utensilios suaves le ayudarán a que el recubrimiento de su sartén dure más. Nuestros favoritos son los de silicón.

### SI

- ✔ Use un nivel de calor moderado
- ✔ Precaliente su sartén durante 90 segundos antes de agregar aceite
- ✔ Use aceite o mantequilla con un punto de humeo alto
- ✔ Use utensilios suaves como los de silicón

### NO

- ✘ Use aceites en aerosol
- ✘ Use un nivel alto de calor

# CUIDADO Y LIMPIEZA

---

## LAVADO

Nuestras sartenes son fáciles de limpiar con una esponja suave o con un cepillo y con agua tibia con jabón. También se pueden meter a la lavavajillas, pero sugerimos que las lave a mano para prolongar la vida útil del recubrimiento de la sartén. Siempre evite los detergentes abrasivos, las esponjas para tallar (con un lado o extremo agresivo), los estropajos de acero o de hierro. Pueden dañar el recubrimiento.

## ALMACENAMIENTO SEGURO

Para mayor protección, lo mejor es usar un protector de sartén. Se trata de una almohadilla acolchada que evita que sus utensilios de cocina se dañen cuando se apilan o se golpean en sus gabinetes.

## LOS ALIMENTOS QUEMADOS SON PEGAJOSOS

Si su sartén se calienta demasiado, el aceite puede quemarse, lo que crea puntos pegajosos (es decir, carbonizados). ¡Pero no se preocupe! Puede usar una esponja de melamina para limpiar los residuos.

## DEJE QUE SE ENFRÍE

Siempre deje que su utensilio de cocina se enfríe antes de lavarlo. Al sumergir una sartén caliente en agua fría se corre el riesgo de que sufra un choque térmico, lo cual puede deformar la sartén y romper la tapa de cristal en pedazos.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## LAVAR EN LAVAVAJILLAS VS. LAVAR A MANO

Aunque la mayoría de nuestras colecciones son aptas para lavavajillas, siempre recomendamos lavar sus utensilios a mano porque ayuda a que su revestimiento dure más tiempo.

### SI

- ✔ Lave su sartén a mano con detergente para trastes
- ✔ Deje que su utensilio de cocina se enfríe antes de lavarlo
- ✔ Límpielo con una esponja suave o con un cepillo y agua tibia con jabón
- ✔ Guarde y apile sus sartenes con cuidado
- ✔ Use una esponja de melamina para limpiar los residuos de aceite pegados (carbonizados)

### DON'Ts

- ✘ Use detergentes abrasivos como limpiadores en polvo y sustancias químicas fuertes
- ✘ Limpie la sartén con estropajos de acero, esponjas abrasivas, o estropajos de hierro
- ✘ Sumerja la sartén caliente en agua fría
- ✘ Sobrecaliente la sartén ya que los aceites quemados pueden hacer que aparezcan puntos pegajosos

# EVITE QUE LAS COSAS SE LE PEGUEN A LA SARTÉN

## ES DECIR, QUE SE CARBONICEN

Si su sartén se calienta demasiado, el aceite puede quemarse, lo que crea puntos pegajosos (es decir, carbonizados). ¡Pero no se preocupe! Puede usar una esponja de melamina para limpiar los residuos.

### Cómo usar una esponja de melamina para limpiar los residuos pegajosos.

#### 1. Humedezca

Pase la sartén por debajo del agua del grifo y moje la esponja. No use jabón.

#### 2. Talle

Talle la superficie de la sartén con la esponja para eliminar los aceites quemados.

#### 3. Lave

Enjuague la sartén, luego lávela con agua y jabón, y ya puede volver a cocinar.

## GARANTÍA LIMITADA

Los utensilios de cocina greenlife están cubiertos por una garantía limitada contra defectos en los materiales y en la mano de obra, que comienza en la fecha de compra y dura hasta (a) en el caso de los defectos cubiertos en el recubrimiento antiadherente de cerámica thermolon del producto, dos (2) años, y (b) para todos los demás defectos cubiertos, hasta el final de la vida del comprador. Si nota algún defecto en su utensilio de cocina greenlife durante el periodo de garantía, the cookware company (usa), llc reparará o reemplazará el producto. La garantía completa, incluidas las exclusiones de la cobertura e información sobre el proceso de reclamación de la garantía, están disponibles en línea en [www.Greenlife-cookware.com/warranty](http://www.Greenlife-cookware.com/warranty)

## TÉRMINOS DE VENTA; ARBITRAJE

Los términos bajo los cuales The Cookware Company (USA), LLC vende los utensilios de cocina GreenLife están disponibles en línea en [www.greenlife-cookware.com/pages/warranty](http://www.greenlife-cookware.com/pages/warranty) (los "Términos"). Estos Términos contienen información muy importante sobre sus derechos y obligaciones, así como las condiciones, limitaciones y exclusiones que pueden aplicarse en su caso. Léalos atentamente.

En particular, los Términos establecen que, al comprar este producto, usted y The Cookware Company (USA), LLC están de acuerdo en renunciar a cualquier derecho de litigar en un tribunal o ante un jurado, o de participar en una demanda colectiva o acción representativa con respecto a una reclamación.

Otros derechos que tendría si fuera al tribunal también podrían no estar disponibles o podrían limitarse en el arbitraje. Cualquier reclamación, disputa o controversia entre usted y The Cookware Company (USA), LLC que surja o se relacione de cualquier modo con su compra de productos o servicios, se resolverá de manera exclusiva y definitiva mediante un arbitraje vinculante.

Según los Términos, usted y The Cookware Company (USA), LLC acuerdan que se lleve a cabo un arbitraje individual. En cualquier disputa, **NI USTED NI THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC TENDRÁN DERECHO A UNIR O CONSOLIDAR RECLAMACIONES POR O EN CONTRA DE OTROS CLIENTES EN EL TRIBUNAL O EN ARBITRAJE, O A PARTICIPAR DE OTRO MODO EN CUALQUIER RECLAMACIÓN COMO REPRESENTANTE DEL GRUPO, MIEMBRO DEL GRUPO O COMO ABOGADO GENERAL PRIVADO.**

Si alguna disposición del acuerdo de arbitraje resumido en el presente documento y que aparezca completa en los Términos se considera inaplicable, la disposición inaplicable se eliminará y se aplicarán los términos de arbitraje restantes

## ¿NECESITA MÁS AYUDA?

¿Tiene alguna pregunta?

Llámenos al 914-372-7777

o escribanos al correo electrónico:

[hello@greenlife-cookware.com](mailto:hello@greenlife-cookware.com)



## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

### VEUILLEZ LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION

- Ne laissez jamais un article culinaire sans surveillance pendant l'utilisation et ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière lors de la cuisson.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez des articles culinaires chauds. Assurez-vous que les poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière et ne laissez pas les poignées au-dessus d'un élément chaud, autrement elles pourraient devenir chaudes et poser un risque de brûlure.
- Si la poignée de votre article culinaire se desserre, cessez-en l'utilisation immédiatement et resserrez la vis ou tout autre dispositif de fixation. L'utilisation d'un article culinaire dont la poignée est desserrée peut entraîner des brûlures. Si vous ne parvenez pas à resserrer la poignée, communiquez avec le service à la clientèle.
- Les couvercles et les poignées sont conçus pour réduire au minimum le transfert de chaleur, mais ils peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Faites bien attention lorsque vous retirez les couvercles ou que vous saisissez les poignées. L'utilisation de gants ou de linges de cuisine est recommandée.

FRANÇAIS



# AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Ne plongez pas un couvercle chaud dans l'eau, car le choc thermique pourrait le faire éclater.
- N'utilisez pas l'article culinaire dans un four à micro-ondes.

## CONNAIS TES LIMITES

Matériel	Résistance
Poignées en bois	Ne vont pas au four
Poignées à motif imprimé	320°F (160°C)*
Poignées en bakélite	350°F (180°C)
Couvercles en verre	425°F (218°C)**
Poignées en acier inoxydable	600°F (315°C)***
Poignées en silicone	392°F (200°C)

\* Il peut y avoir une décoloration des poignées à des températures supérieures à 280 °F (138 °C).

\*\* Lorsque votre couvercle ne comporte pas de poignée en acier inoxydable, veuillez vous référer à la résistance de la poignée en matière de température.

\*\*\* L'acier inoxydable commence à se ternir à 390 °F (200 °C). Il s'agit d'un phénomène naturel qui n'affecte pas le rendement de la poêle ou de la casserole.

# BIENVENUE DANS L'UNIVERS DE LA CUISINE SANTÉ

Nous vous souhaitons la bienvenue dans la cuisine GreenLife! Nous nous engageons à vous aider à cuisiner des repas rapides, faciles et sains pour tout le monde. Voici quelques conseils rapides pour tirer le meilleur parti de vos produits GreenLife.

## PREMIÈRE ÉTAPE : SOYEZ VERT



**OUVREZ L'EMBALLAGE**  
Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes. Veuillez les mettre au recyclage.



**NETTOYEZ VOTRE ARTICLE CULINAIRE**  
Lavez votre article culinaire à la main avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincez-le et séchez-le soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.



**PRÉCHAUFFEZ VOTRE POÊLE/CASSEROLE**  
La poêle/casserole offre de meilleurs résultats de cuisson lorsqu'elle est préchauffée. Préchauffez votre poêle/casserole à feu modéré pendant 90 secondes avant d'y mettre de l'huile.



# LES BASES

---

## **BASSEZ LA CHALEUR**

Nos poêles/casseroles chauffent plus vite que les autres. Utilisez des réglages de chaleur modérés. Assurez-vous que la poêle/casserole ne devient pas trop chaude; sinon, l'huile risque de brûler.

## **N'UTILISEZ PAS D'HUILES EN VAPORISATEUR!**

Utilisez toujours une petite quantité d'huile ou de beurre. N'utilisez jamais d'aérosols de cuisson.

## **UTILISEZ DES USTENSILES PLUS SOUPLES**

Il est mieux d'utiliser des ustensiles en silicone, car ils prolongeront la durée de vie de votre revêtement.

## **GARDEZ VOTRE ARTICLE CULINAIRE PROPRE**

Nettoyez toujours soigneusement votre article culinaire après chaque utilisation. Les restants d'huile peuvent entraîner une accumulation collante au fil du temps.

## **USURE**

Tout revêtement antiadhésif finit par s'user, mais sa durée de vie dépend de la façon dont vous l'utilisez. Huile + chaleur moins élevée + lavage à la main = une plus grande durée de vie.

# CUISSON

---

## PRÉCHAUFFEZ VOTRE POÊLE/CASSEROLE

Préchauffez votre poêle/casserole à feu modéré pendant 90 secondes avant d'y mettre de l'huile.

## CHALEUR MODÉRÉE = RENDEMENT ÉLEVÉ

Nos poêles/casseroles chauffent très rapidement, elles requièrent donc moins de chaleur. Vous devez peut-être cuire vos aliments à feu vif avec d'autres poêles ou casseroles, mais nos poêles et casseroles produisent les mêmes résultats avec une chaleur moins élevée. Le réglage de chaleur idéal dépend de la cuisinière que vous utilisez. Utilisez un réglage modéré (faible à moyen) en fonction de votre cuisinière. Plus votre cuisinière est puissante, plus votre réglage de chaleur doit être bas.

## UTILISEZ DE L'HUILE OU DU BEURRE

Tout a meilleur goût quand on utilise du beurre ou de l'huile. Ils aident aussi à distribuer la chaleur. Grâce à notre revêtement antiadhésif sain en céramique, vous pouvez faire beaucoup avec peu. N'utilisez pas d'huiles en vaporisateur, elles contiennent un agent propulseur qui endommage les revêtements antiadhésifs.

## HUILES À PRIVILÉGER

Les huiles ayant des points de fumée élevés sont les meilleures. Quelles sont ces huiles? L'huile d'avocat, l'huile de canola et les huiles de pépins de raisin en sont de bons exemples. Si vous utilisez de l'huile d'olive extra vierge, faites cuire vos aliments à feu modéré pour éviter qu'elle ne brûle dans votre poêle/casserole.

## DANS LE FOUR

Oui, les articles culinaires antiadhésifs en céramique vont au four. Pour obtenir des directives précises liées à la température, veuillez vous reporter à l'emballage. En cas de doute, communiquez avec notre équipe du service à la clientèle pour obtenir des précisions.

# CUISSON

## SUR LA CUISINIÈRE

Nos articles culinaires antiadhésifs en céramique fonctionnent sur toutes les surfaces de cuisson, sauf celles à induction. Les poêles et casseroles dotées de notre technologie à induction Magneto et nos collections en acier inoxydable fonctionnent sur toutes les surfaces de cuisson, y compris celles à induction. Vérifiez votre emballage pour obtenir plus d'information ou reportez-vous aux renseignements sur le produit sur notre site Web.

## USTENSILES PLUS SOUPLES

Même si certains de nos revêtements peuvent être utilisés sans danger avec des ustensiles en métal, des ustensiles plus souples aideront à préserver le revêtement plus longtemps. Pour ce type d'ustensile, notre matériau de prédilection est le silicone.

### À FAIRE

- ✓ Utiliser une chaleur modérée.
- ✓ Préchauffer la poêle/casserole pendant 90 secondes avant d'y mettre de l'huile.
- ✓ Utiliser de l'huile ou du beurre ayant un point de fumée élevé.
- ✓ Opter pour des ustensiles fabriqués dans un matériau plus souple, comme le silicone.

### À NE PAS FAIRE

- ✗ Utiliser des huiles en vaporisateur.
- ✗ Utiliser une chaleur élevée.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

## LAVER

Nos poêles/casseroles sont faciles à nettoyer à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse. Elles vont également au lave-vaisselle, bien que nous vous suggérions de les laver à la main pour prolonger la durée de vie de leur revêtement. Évitez toujours les détergents abrasifs, les éponges à récurer (dotés d'un côté ou d'un bord rugueux), la laine d'acier ou les éponges en fer. Ces produits peuvent endommager votre revêtement.

## ENTREPOSAGE SÉCURITAIRE

En matière de protection, rien ne bat un protège-poêle. Il s'agit d'un coussinet moelleux qui empêche vos articles culinaires de se rayer ou de bouger dans vos armoires lorsqu'ils sont empilés.

## LES HUILES BRÛLÉES SONT COLLANTES

Si votre poêle/casserole devient trop chaude, votre huile peut brûler, ce qui crée des taches collantes (carbonisation). Heureusement, vous n'avez pas à vous inquiéter! Vous pouvez utiliser une éponge en mélamine pour les faire partir.

## LAISSER REFROIDIR

Laissez toujours votre article culinaire refroidir avant de le laver. Plonger une poêle ou une casserole chaude dans de l'eau froide risque de provoquer un choc thermique qui peut la déformer et faire éclater les couvercles en verre.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## LAVAGE AU LAVE-VAISSELLE OU À LA MAIN

Bien que la plupart de nos collections puissent aller au lave-vaisselle, nous recommandons toujours le lavage à la main puisqu'il permet de prolonger la durée de vie de votre revêtement.

### À FAIRE

- ✓ Laver votre poêle/casserole à la main en utilisant du savon à vaisselle.
- ✓ Laisser refroidir votre article culinaire avant de le laver.
- ✓ Nettoyer votre poêle/casserole à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse.
- ✓ Ranger et empiler soigneusement vos poêles et vos casseroles.
- ✓ Utiliser une éponge en mélamine pour essuyer les taches d'huile brûlée tenaces (carbonisation).

### À NE PAS FAIRE

- ✗ Utiliser des détergents abrasifs comme des nettoyants en poudre et des produits chimiques forts.
- ✗ Nettoyer l'article culinaire avec de la laine d'acier, des éponges abrasives, ou des éponges en fer.
- ✗ Plonger une poêle ou une casserole chaude dans de l'eau froide.
- ✗ Surchauffer votre poêle/casserole, car les huiles brûlées peuvent créer des taches collantes.

# ÉVITEZ LES RÉSIDUS COLLANTS

---

## CARBONISATION

Si votre poêle/casserole devient trop chaude, votre huile peut brûler, ce qui crée des taches collantes (carbonisation). Heureusement, vous n'avez pas à vous inquiéter!

Vous pouvez utiliser une éponge en mélamine pour les faire partir.

### Comment utiliser une éponge en mélamine pour faire partir les taches collantes?

#### 1. Mouiller

Passez la poêle ou la casserole sous le robinet et mouillez l'éponge. N'utilisez pas de savon.

#### 2. Frotter

Frottez la surface de cuisson à l'aide de l'éponge pour éliminer les huiles brûlées.

#### 3. Nettoyer

Rincez la poêle ou la casserole, nettoyez-la avec de l'eau et du savon, puis vous êtes prêt à vous remettre à cuisiner.

## **GARANTIE LIMITÉE**

Les articles culinaires GreenLife bénéficient d'une garantie limitée contre les vices de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat et qui (a) en cas de vice couvert du revêtement antiadhésif en céramique Thermolon du produit, dure deux (2) ans et (b) pour tous les autres vices couverts, dure jusqu'à la fin de la vie de l'acheteur. Si votre article culinaire GreenLife présente un vice pendant la période de garantie, The Cookware Company (USA), LLC le réparera ou le remplacera. La garantie complète, y compris les exclusions de couverture et les renseignements sur le processus de réclamation sous garantie, est accessible en ligne au [www.greenlife-cookware.com/warranty](http://www.greenlife-cookware.com/warranty).

## **TÉRMINOS DE VENTA; ARBITRAJE**

Les conditions selon lesquelles The Cookware Company (USA), LLC vend les articles culinaires GreenLife sont accessibles en ligne au [www.greenlife-cookware.com/pages/warranty](http://www.greenlife-cookware.com/pages/warranty) (Les « Conditions de vente »). Les Conditions de vente contiennent des renseignements très importants concernant vos droits et vos obligations, ainsi que les modalités, limitations et exclusions qui peuvent s'appliquer à vous. Veuillez les lire attentivement.

En particulier, les Conditions de vente prévoient qu'en achetant ce produit, vous et The Cookware Company (USA), LLC acceptez de renoncer à tout droit de plaider devant un tribunal ou un jury, ou de participer à une action collective ou à une action dérivée à l'égard d'une réclamation. D'autres droits que vous auriez si vous vous présentiez devant un tribunal pourraient également être non disponibles ou limités en arbitrage. Toute réclamation, tout différend ou toute controverse

entre vous et The Cookware Company (USA), LLC découlant de votre achat de produits ou services ou lié de quelque manière que ce soit à cet achat seront résolus exclusivement et de manière définitive par arbitrage exécutoire.

En vertu des Conditions de vente, vous et The Cookware Company (USA), LLC acceptez l'arbitrage sur une base individuelle. Dans tout différend, **NI VOUS NI THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC NE SEREZ AUTORISÉS À REGROUPER OU À CONSOLIDER LES RÉCLAMATIONS DÉPOSÉES PAR OU CONTRE D'AUTRES CLIENTS DEVANT LES TRIBUNAUX OU EN ARBITRAGE OU À PARTICIPER AUTREMENT À TOUTE RÉCLAMATION À TITRE DE REPRÉSENTANT OU MEMBRE D'UNE PROCÉDURE COLLECTIVE OU EN TANT QU'AVOCAT GÉNÉRAL PRIVÉ.**

Si une disposition de la convention d'arbitrage résumée aux présentes et se trouvant dans son intégralité dans les Conditions de vente est jugée inapplicable, la disposition inapplicable sera retranchée et les conditions d'arbitrage restantes seront appliquées.

## **ENCORE BESOIN D'AIDE?**

Avez-vous des questions?  
Appelez-nous au 914 372-7777 ou  
envoyez-nous un courriel à l'adresse  
[hello@greenlife-cookware.com](mailto:hello@greenlife-cookware.com).



1400020354