Starfrit®

THE ROCK®

LIFETIME WARRANTY AGAINST WARPING | GARANTIE À VIE POUR NE PAS DÉFORMER

Starfrit

THE ROCK®

NOTHING STICKS[1] | NE COLLE PAS[1]

NEVER WARPS | NE SE DÉFORME PAS

LASTS LONGER | GARANTI POUR DURER

Our unique manufacturing process uses small steel pellet impact technology to modify the surface to form an ultra durable rock-like finish. The result is an outstanding release performance, 3 times better than traditional non-stick cookware.

SURFACE ENHANCEMENT ROCKTEC[2] TRAITEMENT DE SURFACE

Notre procédé unique de fabrication utilise de petites billes de métal qui, une fois projetées sur l'ustensile, modifie sa composition et le rend 50% plus durable. La performance antiadhésive est donc triplée, vous garantissant un produit ultra performant.

9.5" FRY PAN
POÊLE 24 CM

Extra thick forged aluminum base for optimal heat distribution and lifetime warranty against warping

3 times more durable[3] non-stick interior ensures superior scratch resistance and unparalleled release performance

Oven safe riveted handle heat resistant up to 350 °F / 176 °C

Base ultra épaisse en aluminium forgé assurant une distribution optimale de la chaleur et une garantie à vie contre la déformation

Intérieur antiadhésif 3 fois plus durable[3] pour une résistance accrue aux égratignures et une performance remarquable

Poignée rivetée allant au four jusqu'à 350 °F / 176 °C

GAS | ELECTRIQUE | CÉRAMIC | HALOGÈNE

MADE IN CHINA FOR / FABRIQUÉ EN CHINE POUR:
ATLANTIC PROMOTIONS INC. / LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC.
LONGUEUIL (QUEBEC) J4G 1V6

"STARFRIT AND THE ROCK ARE REGISTERED TRADEMARKS OF ATLANTIC PROMOTIONS INC.
"STARFRIT ET THE ROCK SONT DES MARQUES ENREGISTRÉES DE LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC.
© COPYRIGHT 2014 ALL RIGHTS RESERVED / TOUS DROITS RÉSERVÉS

LIFETIME WARRANTY NEVER TO WARP WITH FRIDGE OR PURCHASE
10 YEAR CONDITIONAL WARRANTY ON NON-STICK SURFACE
GARANTIE À VIE POUR NE PAS DÉFORMER AVEC FRIGIDAIRE OU ACHAT
GARANTIE CONDITIONNELLE DE 10 ANS SUR LE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF
REGISTER YOUR WARRANTY ON OUR WEB SITE
ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE SUR NOTRE SITE WEB: WWW.STARFRIT.COM
STAINS, DISCOLORATION AND MINOR SCRATCHES ARE NOT COVERED BY THIS WARRANTY
LES TACHES, DÉCOLORATION ET ÉGRATIGNURES MINEURES NE SONT PAS COUVERTES PAR CETTE GARANTIE
CUSTOMER SERVICE / SERVICE À LA CLIENTÈLE: 1-800-361-6232
MTL AREA / RÉGION DE MTL: (514) 871-1095

"During the warranty period and under the conditions of normal use, in accordance with Starfrit care & use instructions.
Durant la période de garantie et dans des conditions d'usage normal, conformément aux instructions d'entretien et d'usage Starfrit.
[1]Patent pending / Brevet en cours d'homologation
[3]Compared, by independent laboratory, to same size/capacity forged aluminum non-stick cookware.
Comparé, par un laboratoire indépendant, à des ustensiles de cuisson en aluminium forgé antiadhésifs de dimension et capacité égales.

CARE & USE INSTRUCTIONS

- Before using your new cookware, wash thoroughly in hot soapy water using a soft cloth or sponge. Dry completely.
- For better non-stick performance, it is recommended to add a teaspoon of cooking oil prior to each use.
- Never heat an empty cooking utensil. Be sure there is oil, butter, liquid or food before placing the cookware on the range or burner.
- Always use low to medium heat setting. This cookware should NEVER be used on a maximum heat setting either for pre-heating or cooking as excessive surface temperatures can cause permanent damage to the non-stick surface.
- Never cut anything in the cookware or use utensils with sharp edges as to avoid piercing the non-stick surface.
- Add salt to water only after it has come to a boil. Salt grain deposit on the cookware bottom will attack the metal as the heat melts it down.
- Never use metal scouring pads to clean the non-stick surface.
- Never put cold water into a hot cooking utensil. Let cookware cool down on its own or place it in lukewarm soapy water.
- If using a ceramic stovetop, lift the pan rather than sliding it across the glass plate.
- This cookware is oven safe up to 350 °F / 176 °C.
- Higher cooking temperatures or longer cooking time can cause the handle to get hot. Always use oven mitts.
- Never put in the dishwasher. If placed in the dishwasher, the shine of the exterior coating may become dull and discolored due to the action of certain detergents. Our warranty does not cover this type of wear, as the performance of the cookware is not affected.

WARRANTY

Read care and use instructions before using your cookware.

Starfrit guarantees this cooking utensil's non-stick surface for 10 years from the date of purchase with proof of purchase against any manufacturing defects. The owner must follow care and use instructions for this warranty to apply. This warranty does not cover damage caused by incorrect use, professional use or if the utensil is banged or dropped. Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final.

ENTRETIEN ET USAGE

- Avant d'utiliser votre nouvel ustensile de cuisson, lavez-le soigneusement à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Séchez complètement.
- Pour accroître la performance du revêtement antiadhésif, il est recommandé d'ajouter une cuillerée à thé d'huile avant chaque utilisation.
- Ne chauffez jamais un ustensile vide. Veillez à ce qu'il y ait toujours un corps gras, du liquide ou des aliments avant de placer votre ustensile de cuisson sur le feu.
- Toujours utiliser un feu doux à moyen. Cet ustensile de cuisson ne devrait JAMAIS être utilisé sur un feu à intensité maximale tant pour le préchauffage ou lors de la cuisson puisque les températures excessives risquent d'endommager la surface antiadhésive de façon irréversible.
- Afin de ne pas percer le revêtement antiadhésif, il ne faut jamais couper quoi que ce soit dans l'ustensile de cuisson ou utiliser des ustensiles tranchants.
- Toujours ajouter le sel à l'eau lorsque cette dernière a commencé à bouillir. Lorsque les grains de sel se déposent au fond de l'ustensile, ils attaquent le métal quand la chaleur les fait fondre.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser un tampon à récurer métallique pour nettoyer la surface antiadhésive.
- Ne jamais verser d'eau froide dans votre ustensile de cuisson chaud. Laissez toujours refroidir à vide ou dans une eau tiède savonneuse.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson en céramique, soulevez l'ustensile de cuisson au lieu de le glisser.
- Cet ustensile de cuisson va au four jusqu'à une température de 350 °F / 176 °C.
- Dans le cas d'une cuisson prolongée ou au four, la poignée peut devenir chaude. Toujours utiliser des gants ou mitaines pour le four.
- Ne jamais mettre au lave-vaisselle. Si placé au lave-vaisselle, la brillance du revêtement extérieur pourrait ternir et se décolorer dû à l'action de certains détergents. Notre garantie ne couvre pas ce genre d'usure puisque la performance de l'ustensile n'est pas affectée.

GARANTIE

Lire les directives d'entretien et d'usage avant l'utilisation de votre nouvel ustensile de cuisson.

Starfrit garantit le revêtement de cet ustensile de cuisson pour 10 ans à partir de la date d'achat avec preuve d'achat à l'appui contre tous défauts du manufacturier. Le propriétaire doit suivre les instructions d'entretien et d'usage afin que la garantie soit valide. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un usage incorrect, un usage professionnel ou si l'ustensile a été frappé ou échappé. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou l'extérieur de l'ustensile sont normales et n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Starfrit se réserve le droit de prendre la décision finale quant à la cause du dommage.