

# CHEF'S DESIGN<sup>®</sup>

## FRENCH ROASTERS

### Care & Use Instructions

Congratulations on being the new owner of a CHEF'S DESIGN<sup>®</sup> French Roaster. Crafted of the finest heavy aluminum, this roaster is perfect for uncovered oven cooking. You have made an excellent choice. By following these simple guidelines, your new roaster will give you many years of satisfying, dependable service.

#### FIRST USE

As with all premium cookware, proper care will maintain the performance of your covered roaster. Before you use your CHEF'S DESIGN<sup>®</sup> cookware for the first time, wash it in hot soapy water, rinse and dry.

#### UTENSILS USED WITH ROASTERS WITH NON-STICK INTERIOR

Your new French Roaster uses a premium non-stick coating on the interior. Use only plastic, rubber or wooden spatulas, spoons and forks. **DO NOT USE METAL UTENSILS** as they will scratch or damage the non-stick surface. Do not use sharp-edged knives, electric or manual rotary beaters, or metal mashers. **DAMAGE BY CUTTING ON THE SURFACE WITH SHARP INSTRUMENTS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY.**

#### COOKING ON THE RANGETOP

Use low to medium heat for rangetop cooking. Heavyweight aluminum cooks more efficiently and more evenly at lower temperatures.

Excessive heat will cause discoloration and may damage the non-stick surface. Use only low to medium settings. To prevent warping, avoid sudden temperature changes such as running cold water into hot cookware or placing hot cookware on a cold surface.

For rangetop use, preheat cookware on medium, then reduce heat. Most cooks use butter, fats or oils for added flavor and browning; however, this may reduce or eliminate the advantage of cooking on non-stick surfaces because it adds cholesterol and calories.

#### COOKING IN THE OVEN

CHEF'S DESIGN<sup>®</sup> French Roasters are used mainly in the oven for uncovered cooking. Uncovered roasting in the oven causes foods to brown, crisp or develop a delicious crust. Roasters are oven safe to 450°F, 232°C. They are not intended for use under the broiler as the high heat of the broiler will damage or discolor your roaster.

#### CLEANING THE EXTERIOR

We recommend that you handwash your cookware; dishwashers are not recommended. Use of a metal polish on the exterior of the roaster is recommended to keep the polished surface in like-new condition.

#### CLEANING THE NON-STICK INTERIOR

No scrubbing or scouring is necessary. After each use, thoroughly wash in hot, soapy water to avoid staining. Remove stubborn stains with non-abrasive pads. For best results, use only those products which clearly state "safe for cleaning non-stick surfaces."

#### CLEANING THE STAINLESS STEEL RACK

After each use, thoroughly wash in hot, soapy water using steel wool soap pads such as SOS brand. In addition to removing any food particles from the rack, steel wool soap pads keep the rack polished and looking new.

#### STORAGE

Store your CHEF'S DESIGN<sup>®</sup> cookware individually to prevent scratching. If you store a wire cooking rack with your roaster, place a piece of soft cloth or paper toweling between the rack and non-stick surface to prevent scratching.

#### 25 YEAR LIMITED WARRANTY

This Wisconsin Aluminum Foundry product is warranted against defects in workmanship or material for a period of (25) TWENTY FIVE YEARS from date of original purchase. If the product becomes defective within the warranty period, Wisconsin Aluminum Foundry will repair or replace it at our discretion. This warranty gives you specific legal rights; you may also have other rights which vary from state to state. This warranty does not cover damage to the products resulting from misuse, overheating, accidents or alterations to the product.

A Return Authorization Number is required by our company to return any product manufactured by Wisconsin Aluminum Foundry. To do so, you will need to contact our company by either writing, calling or faxing; however, with any products returned to Wisconsin Aluminum Foundry, you must include paperwork stating the reason for the return and who we can contact with any questions. We need to know when and where the item(s) were purchased, model numbers, quantities, etc. Please contact our Customer Service Department at (920) 682-8627 for a Return Authorization (RA) Number. Merchandise returned without a Return Authorization Number will be refused. All defective merchandise must be returned to our factory before credit or a replacement will be issued. Do not destroy the merchandise. Return the product postage prepaid to:

Wisconsin Aluminum Foundry Co., Inc.  
Consumer Products Division  
Corner of S. 18th and Franklin Streets  
Manitowoc, WI 54220

You must enclose your return address, sales receipt and a brief description explaining the claimed defect. If the product is determined to be defective, Wisconsin Aluminum Foundry will repair or replace your cookware free of charge.

## FAITOUTS FRANÇAIS

### Conseils d'utilisation et mode d'emploi

Félicitations pour votre achat d'un faitout français CHEF'SDESIGN®. Réalisé en aluminium épais de la meilleure qualité, ce faitout est idéal pour cuisson au four sans couvercle. Vous avez fait un excellent choix. En suivant ces quelques conseils, votre nouveau faitout se révélera fiable à l'usage et vous donnera satisfaction pour des années.

#### AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Comme c'est le cas pour tout élément d'une batterie de cuisine de qualité, prendre le plus grand soin de votre faitout avec couvercle permettra de maintenir de bons résultats. Avant d'utiliser votre faitout CHEF'SDESIGN®, pour la première fois, lavez-le à l'eau savonneuse chaude, rincez-le et essuyez-le.

#### OUTILS DE CUISINE UTILISÉS POUR LES RÔTISSOIRES AVEC INTÉRIEUR ANTI-ADHÉRENT

Votre nouvelle rôtissoire française est recouverte à l'intérieur d'une couche anti-adhérente d'une qualité supérieure. Utilisez seulement des spatules, des cuillères et des fourchettes en plastique, en caoutchouc ou en bois. N'utilisez pas des outils en métal car cela va rayer ou abîmer la surface anti-adhérente. N'utilisez ni des couteaux aiguisés, ni des mixeurs à main ou électriques, ni des batteurs en métal pour faire de la purée. LES DOMMAGES OCCASIONNÉS PAR L'USAGE CONTRE INDIQUÉ NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

#### CUISSON SUR UNE PLAQUE CHAUFFANTE

Utilisez une température basse ou moyenne pour la cuisson sur une plaque chauffante. L'épaisseur importante de la couche d'aluminium permet une cuisson plus efficace et plus régulière. Une chaleur excessive pourrait décolorer et abîmer le revêtement antiadhérent. N'utilisez qu'un réglage de température bas ou moyen. Afin de prévenir toute déformation, évitez les variations brutales de températures (comme de l'eau froide coulant sur un faitout chaud ou un faitout chaud placé sur une surface froide.)

Pour l'emploi sur une plaque chauffante, préchauffer le faitout sur une plaque de chaleur moyenne, puis baisser la température. La plupart des cuisinières et cuisiniers ajoutent du beurre, du lard ou de l'huile pour donner du goût et obtenir une préparation pour roux brun; pourtant, cela pourrait diminuer ou supprimer l'avantage de la cuisson sur revêtement antiadhérent en apportant du cholestérol et des calories.

#### LA CUISSON AU FOUR

Le faitout français CHEF'SDESIGN®, s'emploie au four surtout pour une cuisson sans couvercle. Le rôtissage sans couvercle permet d'obtenir une nourriture roux brun, croustillante ou une pâte délicieuse. Les faitouts peuvent être utilisés sans risques dans des fours chauffés jusqu'à une température de 90 celsius. Elles ne sont pas conçues pour aller sous le grill: la chaleur élevée du grill peut endommager ou décolorer votre rôtissoire.

#### LE NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Nous vous conseillons de laver votre faitout à la main; les lave-vaisselle sont déconseillés. Nous vous recommandons d'employer un produit d'entretien pour les métaux afin de conserver en bon état le poli attrayant de la finition.

#### LE NETTOYAGE DU REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT À L'INTÉRIEUR

Frotter et récurer ne sont pas nécessaires. Après chaque utilisation, lavez-le bien dans de l'eau savonneuse chaude pour éviter la décoloration. Enlevez les taches rebelles avec des éponges non-abrasives. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement des produits portant la mention pour un nettoyage sans danger de surfaces ou revêtements antiadhérents.

#### NETTOYAGE DE LA GRILLE EN INOX

Après chaque usage, lavez entièrement la grille avec de l'eau chaude et savonneuse en utilisant une éponge en paille d'acier. Après avoir enlevé les morceaux de nourriture de la grille, l'éponge en paille d'acier va servir à polir la grille et va lui redonner un aspect neuf.

#### RANGEMENT

Rangez votre faitout CHEF'S DESIGN, à part pour éviter les rayures. Si vous rangez une plaque en métal dans le faitout, placer un tissu doux ou une serviette en papier entre la plaque et l'intérieur du faitout pour éviter de rayer le revêtement antiadhérent.

Wisconsin Aluminum Foundry Co., Inc.  
Consumer Products Division  
Corner of S. 18th and Franklin Streets  
Manitowoc, WI 54220  
Phone (920) 682-8627  
Fax (920) 682-4090  
Email: [customerrelations@wafco.com](mailto:customerrelations@wafco.com)  
[store.wafco.com](http://store.wafco.com)

## TOSTADOR FRANCÉS

### Instrucciones de Cuidado y Uso

Felicidades al ser propietario de un Tostador Francés CHEF'SDESIGN® construido con el aluminio pesado más fino. Este tostador es perfecto para cocinar al descubierto en el horno. Ud. realizó una excelente compra. Al seguir esta guía simple, su nuevo tostador le dará muchos años de servicio gratificante y confiable.

#### ANTES DE USAR

Como con todo utensilio de cocina, un buen cuidado mantendrá el rendimiento del tostador cubierto. Antes de usar por primera vez su tostador CHEF'SDESIGN®, debe lavarlo en agua caliente con jabón, enjuagarlo y secarlo.

#### UTENSILIOS PARA SER USADOS CON ASADORES CON INTERIORES ANTIADHERENTES

Su nuevo Asador Francés está cubierto en su interior por una capa antiadherente de alta calidad. Use solamente espátulas, cucharas y tenedores de plástico, caucho o de madera. NO USE utensilios de metal pues estos rayarán o dañarán la superficie antiadherente. NO USE cuchillos o batidoras eléctricas o manuales, o pulpero metálico para hacer puré. LOS DAÑOS CAUSADOS EN LA SUPERFICIE CON INSTRUMENTOS AFLADOS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTIA.

#### COCINANDO ENCIMA DE LA GRILLA/COCINA

Utilice calor medio encima de la grilla. Aluminio pesado cocina más eficientemente y uniformemente a bajas temperaturas. Calor excesivo causará una decoloración y puede dañar la superficie antiadherente. Utilice las opciones de bajo a medio calor. Para prevenir combeos, evite cambios abruptos de temperatura como, colocar agua fría al tostador o colocando un tostador caliente en una superficie muy fría.

Para uso en cocinas, precalentar el tostador encima de la cocina, después reducir el calor. La mayoría de los chefs utilizan mantequilla, grasas o aceites para dar sabor o dorar; esto puede reducir o eliminar la ventaja de cocinar en superficies antiadherentes dado que aumentan el colesterol y las calorías.

#### COCINANDO EN EL HORNO

Tostadores franceses de CHEF'SDESIGN® son utilizados principalmente en el horno para cocinar comidas no cubiertas. El tostar sin cubierta en el horno, causa que la comida se dore, se vuelva crocante o desarrolle una costra deliciosa. Los tostadores pueden operar seguros en el horno hasta 450°F. Las asaderas no fueron diseñadas para usar en la parrilla o grill ya que el alto grado de calor las podría dañar o decolorar.

#### LIMPIEZA EXTERIOR

Recomendamos que se lave a mano el tostador; el uso de lavaplatos no es recomendado. Uso de un metal pulidor en la parte exterior del tostador es recomendado para mantener la superficie pulida y en una condición semi-nueva.

#### LIMPIEZA INTERIOR, SUPERFICIE ANTIADHERENTE

No se precisa fregar o frotar. Después de cada uso, lavar a fondo con agua caliente y con jabón para evitar manchas. Remover manchas obstinadas con esponjas no abrasivas. Para obtener los mejores resultados, utilice solo productos que claramente indiquen "seguros para limpieza de superficies antiadherentes".

#### LIMPIEZA DE LA PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

Después de cada uso, lávela literalmente con agua jabón caliente usando una esponja de lana y alambre como las de la marca de SOS. Además de remover cualquier partícula de comida de la parrilla, las esponjas de lana metálica con jabón mantienen la parrilla brillante y como nueva.

#### ALMACENAJE

Guarde su utensilio CHEF'SDESIGN® en forma individual para evitar raspaduras. Si usted almacena una parrilla metálica con el asador, evite rayar la superficie interior de este colocándole un pedazo de tela suave o una toalla de papel entre la parrilla y la superficie del asador.

Wisconsin Aluminum Foundry Co. Inc.  
Consumer Products Division  
Corner of S. 18th and Franklin Streets  
Manitowoc, WI 54220  
Phone (920) 682-8627  
Fax (920) 682-4090  
Email: [customerrelations@wafco.com](mailto:customerrelations@wafco.com)  
[store.wafco.com](http://store.wafco.com)