

THE ROCK® WAVE

STAINLESS STEEL COOKWARE SET

CARE & USE INSTRUCTIONS

- Before using your new cookware, wash thoroughly in hot soapy water using a soft cloth or sponge. Dry completely.
- Prior to each use, it is recommended to add a teaspoon of cooking oil for better cooking results.
- Before adding food, let your cookware heat up for a few minutes on medium heat setting. Ensure there is oil, butter, liquid or food before placing the cookware on the range or burner. Never heat an empty utensil.
- High heat is recommended for boiling or for searing meat only. Avoid extreme temperatures, as this may cause bronze tinting. This will not, however, affect the cookware's performance.
- To avoid white marks or pitting, only add salt when the contents are at a simmer.
- You can use any kind of metal utensil. The use of a sharp edge to poke or cut into the cookware is not recommended.
- If using a ceramic stovetop, lift the cookware rather than sliding it across the glass plate.
- This range of cookware is suitable on all hob types including induction.
- Stainless steel cookware set is oven safe. However, please note that with the use of the glass lid, cookware is oven safe up to 350°F / 176°C.
- Higher cooking temperatures and longer cooking times can cause handles to get hot. Always use oven mitts.

CLEANING

- Never put cold water into a hot utensil. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom. Instead, let cookware cool down on its own or place in lukewarm soapy water.
- Never use metal or abrasive scouring pads to clean the cookware.
- Stubborn stains may be removed by soaking overnight in a strong solution of biological washing powder. Always wash thoroughly afterwards.
- Bluish or "rainbow" discoloration is common on stainless steel cookware and is caused by minerals or salts in food and water. This is easily removed by using a proprietary, non-abrasive stainless steel cleaner, which will help to retain the original brightness and assist with the removal of stubborn marks.
- White hard water stains can be removed with a sponge dampened in vinegar or lemon.
- Prompt drying will prevent water spots.
- Dishwasher safe. If placed in the dishwasher, the shine of the exterior 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.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Read care and use instructions before using your new cookware.

Atlantic Promotions Inc. guarantees that your cookware set will be free from defects in material and workmanship at the time of purchase. 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, dulling and minor scratches on the inside and outside of the utensils 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 Atlantic Promotions Inc. All decisions will be final.



THE ROCK® WAVE

ENSEMBLE EN ACIER INOXYDABLE

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 de meilleurs résultats, il est recommandé d'ajouter une cuillerée à thé d'huile avant chaque utilisation.
- Avant d'y ajouter les aliments, laissez votre ustensile de cuisson se réchauffer pendant quelques minutes à feu moyen. 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. Ne chauffez jamais un ustensile vide.
- Un feu élevé ne devrait servir qu'à faire bouillir de l'eau ou saisir les viandes. Évitez d'exposer vos casseroles à des températures extrêmes, afin d'éviter que le fini se bronze. Toutefois, si cela se produisait, le rendement de vos ustensiles de cuisson n'en serait pas affecté.
- Pour éviter l'apparition de taches blanches ou de marques, n'ajoutez le sel qu'au moment où les aliments commencent à mijoter.
- Tous les ustensiles de métal peuvent être utilisés. L'utilisation d'ustensiles tranchants pour piquer ou couper les aliments directement dans l'ustensile de cuisson n'est pas recommandée.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson en céramique, soulevez l'ustensile de cuisson au lieu de le glisser.
- Cet ustensile de cuisson convient à toutes les cuisinières (y compris celles à induction).
- L'ensemble en acier inoxydable va au four. Par contre, les couvercles en verre vont 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.

NETTOYAGE

- Ne jamais verser d'eau froide dans votre ustensile de cuisson chaud. Les changements soudains de température pourraient produire le gondolement du métal, entraînant ainsi un fond inégal. Laissez toujours refroidir à vide ou dans une eau tiède savonneuse.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser un tampon à récurer métallique ou abrasif pour nettoyer les ustensiles de cuisson.
- Les taches tenaces peuvent être éliminées en faisant tremper l'ustensile pendant toute une nuit dans une solution concentrée de poudre à nettoyer biologique. Un nettoyage en profondeur s'impose après le trempage.
- La décoloration bleutée ou « arc-en-ciel » est fréquente dans le cas d'ustensiles de cuisson en acier inoxydable. Elle est causée par les minéraux ou le sel qu'on ajoute aux aliments et à l'eau. On peut la faire disparaître en utilisant un nettoyeur pour acier inoxydable non abrasif, ce qui aidera à préserver le lustre original et à venir à bout des taches tenaces.
- Les taches blanches causées par l'eau dure peuvent être enlevées avec une éponge imbibée de vinaigre ou de citron.
- Un assèchement rapide prévient les taches d'eau.
- Va au lave-vaisselle. Si placé au lave-vaisselle, la brillance de l'ustensile 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 LIMITÉE À VIE

Lire les instructions d'entretien et d'usage avant l'utilisation de votre nouvelle batterie de cuisine.

Les Promotions Atlantiques garantit que votre batterie de cuisine ne comportera aucun défaut de matériau, ni fabrication lors de l'achat. 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, le ternissement et les égratignures mineures sont normaux et n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couverts par cette garantie.

Les Promotions Atlantiques se réserve le droit de prendre la décision finale quant à la cause du dommage.



THE ROCK® WAVE

THE ROCK FRY PAN

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 or abrasive 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.
- Always lift cookware. Do not slide across the cooktop.
- If using induction stovetop, always match the pan's base size to the corresponding cooking surface to maximize efficiency.
- This cookware is oven safe up to 450 °F / 230 °C.
- Higher cooking temperatures or longer cooking time can cause the handle to get hot. Always use oven mitts.
- Dishwasher safe. Take note that the shine of the 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.

Atlantic Promotions Inc. guarantees this cooking utensil's non-stick performance for 3 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. Normal wear of the non-stick coating does not affect the release performance thanks to the Rock.Tec permanent textured surface and thus is not covered by this warranty. 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 Atlantic Promotions Inc. All decisions will be final.



THE ROCK® WAVE

POÊLE THE ROCK

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 ou abrasif 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.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson. Ne pas glisser l'ustensile de cuisson sur la plaque.
- Si vous utilisez une plaque à induction, toujours placer votre ustensile sur la surface de cuisson dont le diamètre correspond à la largeur de la base de votre ustensile. Vous vous assurerez ainsi d'une efficacité optimale.
- Cet ustensile de cuisson va au four jusqu'à une température de 450 °F / 230 °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.
- Va au lave-vaisselle. Prendre note que la brillance du revêtement pourrait ternir et se décolorer due 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.

Les Promotions Atlantiques Inc. garantit la performance antiadhésive de cet ustensile de cuisson pour 3 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. L'usure normale du revêtement n'affecte en rien la performance antiadhésive du produit grâce au traitement de surface permanent Rock.Tec. Ce type d'usure n'est donc pas couvert par cette garantie. 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.

Les Promotions Atlantiques Inc. se réserve le droit de prendre la décision finale quant à la cause du dommage.