

COOKINA®

AUCUN APD ni BPA
fait en France



POCHETTES POUR
GRILLADES



LIVRET D'INSTRUCTIONS



COOKINA® paks™
barbecue

www.cookina.co

Tous les produits sont inspectés avant l'emballage. La bague COOKINA® est notre gage de qualité et d'authenticité et facilite le rangement après usage.



Sceau de sécurité holographique AKADEMIA™!

Chaque COOKINA® porte un nouveau sceau de sécurité. Ceci est notre garantie que ce produit rencontre les normes les plus élevées de qualité et de sécurité.

Découlez-le pour découvrir votre code unique d'enregistrement pour authentifier votre COOKINA® et activer votre garantie sur notre site.

PREMIÈRE CHOSE

À FAIRE

AVANT D'UTILISER VOTRE COOKINA®

1. Décollez le sceau de sécurité



2. www.cookina.co/active

3. Entrez votre code

- Réutilisable et réversible
- **Cuisson sans huile ou gras:** permet de cuisiner sans gras ou huile pour une cuisson plus saine
- Les aliments sont plus savoureux, à moindre apport calorique, et conservent toutes leurs vitamines et saveurs
- Ne conserve aucune odeur ou saveur des utilisations précédentes
- **Facile à nettoyer:** aucun abrasif nécessaire, facile à essuyer et nettoyer



Garanti contre les défauts de fabrication ou les matériaux défectueux. La bague COOKINA® est notre gage de qualité et d'authenticité.



AUCUN APFO ni BPA
Testé en laboratoire

- **100 % antiadhésif:** les aliments glissent de la feuille de cuisson recouverte de PTFE (aucun APFO détecté)

MERCI D'AVOIR CHOISI COOKINA®!

Afin d'obtenir des résultats à la hauteur de vos attentes avec votre produit COOKINA®, nous vous suggérons de prendre le temps de lire ces instructions avant de l'utiliser pour la première fois. Elles vous sont fournies afin d'éviter toute blessure personnelle et tout dommage à votre produit COOKINA®.

Si vous avez besoin d'information supplémentaire, visitez www.cookina.co ou communiquez avec notre équipe expérience client au 1-877-9COOKINA (266546).

COMPOSÉ D'AU MOINS

57%

DE LIQUIDE
ANTIADHÉSIF

UTILISATION

Avant d'utiliser votre pochette pour grillades COOKINA® PAKS™ pour la première fois, lavez-la dans de l'eau savonneuse pour enlever la poussière.

Vos pochettes pour grillades COOKINA® PAKS™:

- Peuvent être utilisées avec tous les types de barbecues, tant que la température maximale de cuisson ne dépasse pas 550 °F (288 °C).
- Peuvent être utilisées dans un four conventionnel, à micro-ondes ou grille-pain.
- Ne doivent pas entrer en contact avec une source de chaleur directe comme un élément chauffant en céramique ou à l'halogène, les flammes nues ou les éléments chauffants de votre cuisinière.

Utilisées avec soin, vos pochettes pour grillades COOKINA® PAKS™ dureront longtemps. Évitez d'utiliser des ustensiles tranchants qui pourraient l'endommager et affecter son rendement antiadhésif.



CUISSON DES ALIMENTS

Lorsque vous utilisez vos pochettes pour grillades COOKINA® PAKS™, vos aliments cuiront à la vapeur. Il est donc possible que vous ayez à ajuster le temps de cuisson.

Pour des aliments encore plus savoureux, il est recommandé d'ajouter une petite quantité de corps gras à vos aliments lors de la cuisson. Vous pouvez cependant l'omettre si vous désirez une version plus santé. Il est aussi intéressant de noter que votre produit COOKINA® peut contribuer à réduire l'acrylamide sur les aliments.

Vos pochettes pour grillades COOKINA® PAKS™ ne conserveront aucune odeur ou saveur des utilisations précédentes. Vous pouvez donc l'utiliser pour y cuire à la vapeur une variété d'aliments.

CUISSON AU BBQ (450°F / 232°C)

Brocoli	5 - 6 min.	Saumon	5 à 7 min. selon l'épaisseur
Chou-fleur	7 - 9 min.	Poisson blanc	5 à 7 min. selon l'épaisseur
Fèves	6 - 8 min.	Poulet	Escalope 12 min. poitrine 15-20 min.
Pommes de terre grelot	15 - 18 min.	Asperges	2 - 3 min.
Carottes	7 - 9 min.	Patates douces en dés	7 - 8 min.
Choux de Bruxelles	8 - 9 min.	Pomme de terre entière	45 minutes
Maïs frais	2 - 3 min.	Pommes de terres en dés	8 - 10 min.

ATTENTION : Risque de brûlure lors de l'ouverture de la pochette suite à la cuisson.

Temps de cuisson à titre indicatif seulement. Les durées peuvent varier selon la grosseur et la quantité d'aliments et selon la puissance de l'appareil utilisé.

ENTRETIEN

- Laissez la pochette COOKINA® refroidir avant de la nettoyer.
- Pour de meilleurs résultats, laissez tremper votre pochette COOKINA® avant de la laver et utilisez le tampon à récureur inclus.
- Nettoyez à la main dans de l'eau savonneuse, ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'abrasifs, produits chimiques, poudres de nettoyage abrasives, ou tampons à récureur abrasifs.
- Asséchez avec un linge doux ou une serviette de papier, ou laissez sécher à l'air.



RANGEMENT

Après avoir utilisé et nettoyé vos pochettes pour grillades COOKINA® PAKS™, assurez-vous de les ranger sur une surface plate ou de les enrouler dans la bague COOKINA®.

GARANTIE

Les produits COOKINA® sont garantis contre tout défaut de fabrication ou les matériaux défectueux. La bague COOKINA® est notre gage de qualité et d'authenticité et peut être utilisée pour ranger vos pochettes. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation ou des soins déficients. Les taches, décolorations et égratignures ne sont pas couvertes par cette garantie. Pour plus de détails, visitez www.cookina.co ou composez le 1-877-9COOKINA (266546).

FOIRE AUX QUESTIONS

COMMENT LES PRODUITS COOKINA® SE COMPARENT-ILS AU PAPIER D'ALUMINIUM OU PARCHEMIN?

Les produits COOKINA® sont réutilisables à de nombreuses reprises. Au fil du temps, leur utilisation vous reviendra donc moins coûteuse que l'achat de papier d'aluminium ou parchemin, en plus de générer moins de déchets. De plus, les produits COOKINA® ont des propriétés antiadhésives inégalées.

EST-CE QUE MES POCHETTES POUR GRILLADES COOKINA® PAKS™ DURERONT LONGTEMPS?

Si elles sont utilisées avec soin, elles dureront longtemps. Même si elles sont égratignées accidentellement avec un ustensile de métal, elles ne seront pas endommagées et ne s'écailleront pas. Par contre, les égratignures peuvent affecter le rendement antiadhésif.

QUAND SAURAI-JE QU'IL EST TEMPS DE REMPLACER MON PRODUIT COOKINA®?

Lorsque les aliments commenceront à coller, il est temps de vous procurer un autre produit COOKINA®.

QUELLE EST L'ÉPAISSEUR DU REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SUR LES PRODUITS COOKINA®?

Le revêtement est cinq (5) fois plus épais que sur la majorité des poêles antiadhésives. Voilà ce qui explique les propriétés antiadhésives supérieures et la durabilité des produits COOKINA®.

EST-CE QUE JE PEUX UTILISER MA POCLETTE POUR GRILLADES COOKINA® PAKS™ SUR UNE CUISINIÈRE?

Non, les pochettes ne doivent pas entrer en contact avec une source de chaleur directe comme un élément chauffant, des brûleurs ou des flammes. Vous pouvez toutefois utiliser votre pochette dans un four conventionnel ou un four grille-pain.

QUELLE TEMPÉRATURE DE CUISSON RECOMMANDEZ-VOUS?

La température maximale d'utilisation ne doit pas dépasser 550 °F (288 °C) afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de votre pochette COOKINA®. Il faut donc garder un œil sur la température de votre barbecue, qui peut dépasser cette limite.

Saviez-vous que la cuisson à haute température ne diminue pas forcément le temps de cuisson, et qu'elle peut réduire les qualités nutritives des aliments? Il est donc conseillé de cuire à température moyenne.

PUIS-JE METTRE MES Pochettes POUR GRILLADES SUR UNE FEUILLE COOKINA®?

Non. Exposées à la chaleur, les deux pourraient coller ensemble. Placez la feuille COOKINA® d'un côté et les pochettes COOKINA® de l'autre, ou sur la grille du haut.

EST-CE QUE COOKINA PEUT-ÊTRE ENDOMMAGÉ PAR LA TEMPÉRAURE ÉLEVÉE ?

Oui. La température du barbecue peut dépasser la température de 550°F (288°C) alors gardez un œil sur la température mais aussi sur les flambées. Les COOKINA® PAKS™ ne devraient pas entrer en contact direct avec une flamme, un brûleur ou un élément chauffant.

DE QUOI EST COMPOSÉ LE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF COOKINA®?

Le revêtement antiadhésif est constitué d'un amalgame de plastique de polymère fluoré combinant deux composites de haut niveau, recouverts et encapsulés autour d'une carcasse de tissus. L'élément chimique de base est le PTFE.

QU'EST-CE QUE LE PTFE?

Le PTFE est un produit inerte et non toxique, qui commence à se détériorer à une température supérieure à 550°F (288°C), et à s'évaporer à une température supérieure à 662°F (350°C). Le PTFE a été approuvé pour utilisation dans les ustensiles de cuisine. À titre de comparaison, le beurre et autres gras utilisés dans la cuisson commencent à se dessécher et à émettre de la fumée à une température supérieure à 392°F (200°C). Les recherches ont démontré que les vapeurs émises lorsque le PTFE est utilisé à une température trop élevée sont moins nocives que celles émises par les huiles et gras traditionnels.

Dans la vie de tous les jours, le PTFE se retrouve partout : dans les crèmes et traitements anti-rides, les équipements de camping et plein air, tapis, vêtements, soie dentaire, isolation électrique, contenants de restauration rapide, meubles, équipements de jardinage, séchoirs à cheveux, peintures, ustensiles de cuisine, ampoules et bagages, etc.

EST-CE QUE L'UTILISATION DU PTFE EST SÉCURITAIRE POUR LA SANTÉ?

L'Administration des aliments et drogues des États-Unis (FDA) ainsi que les autorités compétentes en matière de santé au Canada, en France, au Japon et celles d'autres pays, approuvent le revêtement antiadhésif au PTFE dans la fabrication d'ustensiles de cuisine comme les produits COOKINA®. La sécurité des recouvrements de PTFE est basée sur des tests de laboratoire effectués depuis plus de 40 ans. Cette substance est reconnue comme inerte et n'entre pas en réaction chimique avec les aliments, l'eau ou les produits de nettoyage domestiques.

Le PTFE est utilisé depuis le début des années 1960 par les restaurants-minute, boulangeries et autres producteurs alimentaires. De plus, les feuilles de cuisson antiadhésives sont utilisées à travers le monde depuis plusieurs années, autant dans le secteur industriel que domestique. Le PTFE est un matériau neutre qui peut être implanté dans le corps humain lors de certaines chirurgies.

QU'EST-CE QUE L'APFO?

L'APFO (acide perfluorooctanoïque) est utilisé dans le processus de fabrication de certains PTFE. En anglais, il est connu sous l'abréviation PFOA.

LE PTFE UTILISÉ DANS LES PRODUITS COOKINA® CONTIENT-IL DE L'APFO?

Non, les tests ont révélé que les produits COOKINA® ne contenaient pas d'APFO.

SI MA POCLETTE POUR GRILLADES SUBIT UNE SURCHAUFFE ACCIDENTELLE, CELA PROVOQUERA-T-IL DES FUMÉES DANGEREUSES ?

Tout ustensile de cuisine antiadhésif qui est surchauffé causera des émanations de fumée, incluant les produits COOKINA®. Ne laissez donc jamais votre produit COOKINA® surchauffer. Cependant, cette fumée ne fera courir aucun risque aux humains ni aux animaux domestiques, à l'exception des oiseaux.

Les oiseaux ont un système respiratoire particulièrement fragile et sont sensibles aux fumées en général. En cas de surchauffe, la décomposition du PTFE provenant du produit COOKINA® pourrait produire des gaz nocifs pour les oiseaux.

OÙ PUIS-JE TROUVER LES PRODUITS COOKINA® PRÈS DE CHEZ MOI?

Envoyez un courriel à quality@cookina.co en nous indiquant votre adresse et nous, ou l'un de nos distributeurs, vous contacterons. Vous pouvez aussi taper www.cookina.co/fr/ou-acheter/localisateur et entrer votre code postal pour obtenir la liste des détaillants près de chez vous. Nous vous recommandons de contacter le détaillant avant de vous rendre afin de confirmer la disponibilité du produit que vous cherchez.

(*) BREVETS

COOKINA PAKS® Parchminum® est couvert par les brevets en attente et les droits enregistrés suivants sur le marché international, américain et canadien:

Pending Applications

Canadian patent application 2,941,179

Chinese utility model application 201720347974.6

PCT patent application PCT/CA2017/050312

U.S. patent application 15/257,813

Registered Rights

Canadian industrial design 170345

(COOKINA HOLDINGS INC.)

Chinese design patent ZL 201730060854.3

United States design patent D797,572

COOKINA PAKS barbecue sont protégés par des brevets d'utilité/design déposés à l'international, aux États-Unis et au Canada.

Canada
États-Unis
Chine
Hong Kong

236-3500 boul. Matte | Brossard (Québec) J4Y 2Z2

1 UPS Way | Champlain (New York) 12919

138 Ciyang Road, Fengxian District | Shanghai, 201400

Room 501, Tower 2, Lippo Centre, 89 Queensway | Hong Kong

EXPÉRIENCE CLIENT

1-877-9COOKINA (266546) | quality@cookina.co

Amériques Europe

En conformité avec



UPC PAKS™ BBQ: 688864265959

Emballage en Anglais, Espagnol et Français

LES 10

RAISONS POUR LESQUELLES

LE RESTE N'EST QU'UNE
PÂLE IMITATION

1

Technologie Parchminum®

Cette nouvelle technologie permet un transfert de chaleur plus efficace, une meilleure performance antiadhésive et un nettoyage facilité. Nos produits peuvent maintenant être utilisés sans danger avec des ustensiles de métal.



Performance antiadhésive supérieure



Meilleur transfert de chaleur



Peut être utilisé avec
des ustensiles de métal



Plus facile à nettoyer



Résiste jusqu'à 550°F ou 288°C

2

Sceau de sécurité holographique

Akademia!™

Chaque produit COOKINA® porte un sceau de sécurité qui garantit que ce produit est conforme aux normes les plus élevées de qualité et de sécurité.



Découlez le sceau pour découvrir le code unique d'authentification de votre produit COOKINA® et rendez-vous sur notre site pour l'enregistrer et activer votre garantie.

PREMIÈRE CHOSE

À FAIRE

AVANT D'UTILISER
VOTRE COOKINA®

1. **Découlez le sceau de sécurité**



XXXXXXXXXXXX

2. **www.cookina.co/active**

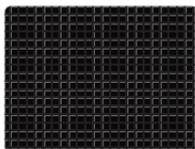
3. **Entrez votre code**

3 Plus de liquide PTFE = Meilleure performance antiadhésive

En tant que consommateur, vous devez rechercher une feuille de cuisson qui brille. Si, au toucher, vous pouvez sentir la texture de la feuille de fibre de verre, c'est qu'elle contient moins de liquide antiadhésif et que la performance du produit ne sera pas adéquate. Le liquide antiadhésif est la composante la plus chère de nos produits qui représente environ 60% de sa composition.



**FEUILLE BRILLANTE =
MEILLEURE
PERFORMANCE
ANTIADHÉSIVE**



**FEUILLE TEXTURÉE =
MAUVAISE PERFORMANCE
ANTIADHÉSIVE**

4 Une feuille plus épaisse ne signifie pas une meilleure performance

Notre produit est composé d'une feuille de fibre de verre enduite d'un liquide antiadhésif appelé PTFE. Ne vous fiez pas aux apparences : l'épaisseur du produit n'a rien à voir avec sa performance. Une plus grande épaisseur signifie seulement que le produit contient plus de fibre de verre.



5 Recherchez toujours la mention « SANS APFO »

L'acide perfluorooctanoïque (APFO) est un agent utilisé dans la fabrication de certains PTFE peu chers et dangereux. Tous les produits COOKINA® sont testés et ne contiennent aucun APFO. Demandez toujours au fabricant d'appuyer ses déclarations avec des essais en laboratoire. Les compagnies qui utilisent du liquide PTFE contenant de l'APFO peuvent vendre à des prix inférieurs, mais leurs produits ne répondent pas aux normes de sécurité alimentaire les plus élevées.



6 Seules les feuilles COOKINA® sont certifiées pour une utilisation jusqu'à 550°F (288°C)

Les produits COOKINA® sont les seuls sur le marché à être certifiés pour une utilisation jusqu'à 550°F (288°C).



7 COOKINA® offre plus qu'un produit de cuisson antiadhésif

Les recherches ont prouvé que puisque les produits COOKINA® sont réutilisables, la bague est le complément idéal pour le rangement. Les produits COOKINA® deviennent des ustensiles et non pas des produits jetables. De plus, les consommateurs apprécient le tampon à récurer inclus avec chaque produit COOKINA®. COOKINA® est la seule option de rechange aux papiers aluminium, parchemin et ciré.



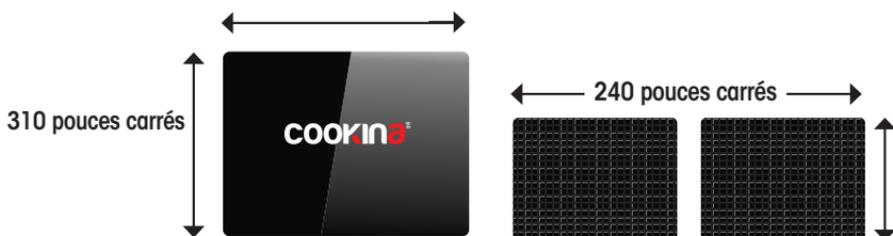
Le design de la bague COOKINA®

Les tendances dans l'industrie indiquent une augmentation marquée dans les ventes de produits de cuisson aux couleurs vives. Chaque produit COOKINA® possède maintenant sa bague de rangement de couleur unique sur laquelle des pictogrammes des différentes utilisations possibles sont visibles, de même que d'autres détails importants. L'adresse courriel de notre équipe expérience client y est aussi indiquée: quality@cookina.co



8 Comparez la surface de cuisson

Certaines compagnies offrent deux feuilles de cuisson par emballage. Mais, lorsque vous comparez avec une feuille COOKINA®, la surface de cuisson est en réalité 30% plus petite.



9 La mise en marché COOKINA®

COOKINA® vous propose une mise en marché attrayante sous forme de présentoirs de tablette ou de plancher, et innove constamment pour vous apporter les meilleurs outils de merchandising.



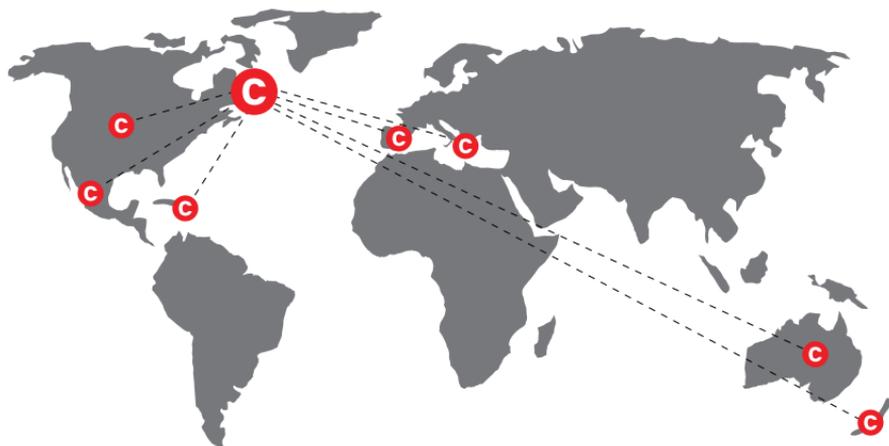
YouTube Voir LE PRODUIT en action
youtube.com/user/CookinaCo

10 La marque COOKINA®

Nos campagnes publicitaires à la télévision et dans les médias sociaux, ainsi que nos efforts en relations publiques, en combinaison avec notre merchandising de qualité, ont propulsé la marque COOKINA® vers le sommet. Nous poursuivons sans relâche nos efforts afin de faire connaître notre marque à travers le monde et qu'elle soit reconnue comme un synonyme d'excellents produits.

Distribution mondiale

La famille COOKINA® s'agrandit régulièrement et nos produits sont en vente dans plus de 20 000 magasins répartis dans neuf pays.



CANADA



Cityline



CALGARY SUN
CALGARYPOST.COM

ARGENT



ÇA COMMENCE BIEN!



FP MONTREAL

Cookina develops recipe for success

OTTAWA CITIZEN

Reusable sheets make grilling easy

styleathome

blog

Editor's pick: reusable mats

best health

best health 40

HAPPY HOLIDAYS!

MOM'S STUFF

CP 24

Patty Larent

COOKING WITH COOKINA has it done for barbecue season... Cookina Reusable Grilling Sheets are about the best grilling sheets you can get.

A MUST FOR YOUR BARBECUE

FROM LAMB SKEWERS TO PANCAKES

ACTIVE LIFE

food & drink etc.

Ross Petty

FROM LAMB SKEWERS TO PANCAKES

ÉTATS-UNIS



The New York Times



San Francisco Chronicle



gourmet business



		   			
		FEUILLE REUTILISABLE POUR GRILLADES	FEUILLE DE CUISSON REUTILISABLE	PROTECTOR-HOOR	FEUILLE D'PRESENTATION ET DE CUISSON REUTILISABLE
APPLICATION	BBQ	>			
	Grill	>			
	Four		>		>
	Fou d'été-pain		>		>
	Micro-onde		>		>
	Grille-salade		>		>
	Présentation				>
	100% Végétal	>	>		>
	Foie d'oie	>	>		>
	Foie de canard	>	>		>
	Vin ou liqueur	>	>		>
	NE COMPRENDRE PAS DE SAUF	>	>		>
IMBIBES	>	>		>	
Reviols	>	>		>	
500 F / 200 C	>	>		>	
CARACTÉRISTIQUES ET MANTENUS	Perennium barbecue	>	>	>	>
	Pour Carnilles	15,75 X 19,40 (2,15 pesel) 40 X 50 (0,20m²)	15,75 X 22,62 (2,96 pesel) 40 X 60 (0,24m²)	15,75 X 22,62 (2,96 pesel) 40 X 68 (0,272m²)	11,01 X 15,75 (1,29 pesel) 30 X 40 (0,12m²)
	Sauf				>
	RA (Amérique)	>	>	>	>
	UEB (Europe)	>	>	>	>
	Amérique	>	>	>	>
	Asie	>	>	>	>
	Europe	>	>	>	>
	COOKIN®BQ	>	>	>	>
	Feuille d'insolation	>	>	>	>
	Tempo d'usage	>	>	>	>
	CONTENU DE L'EMBALLAGE				

	COOKINA PAKS barbecue	COOKINA PAKS Pacemini™	COOKINA club
APPLICATION	POCHETTE POUR GRILLADES	POCHETTE POUR CUISON	UNIQUEMENT POUR INTENSIV, TV & CUILES BULGARE GRILLADO SHEET BULGARE GRILLADO SHEET CIVIL PROTECTOR
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES	BBO		
	Fumoir		
	Pour		
	Pour Grille-pain		
	Micro-ondes		
	Grille-pain/brot		
	Préparation		
	100% réutilisable		
	Pour le barbecue		
	Ne peut pas être réutilisé		
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES	500 F / 280° C		
	Pacemini™ barbecue		
	Pour les Grillades		
	Superior		
	RV (Amérique)		
	UEB (Europe)		
	Amérique		
	Asie		
	Europe		
	COOKINA®		
Grille-pain/brot			
Température de cuisson			
CONTENU DE L'EMBALLAGE			
POUR LES GRILLADES	7,37 X 11,81 18,96 X 29,99	7,37 X 11,81 18,96 X 29,99	13,75 X 29,05 (646 mm) 40 X 100 (6mm)



GRILLER



CUISINER



PROTÉGER



CLUB



POCHETTES POUR GRILLADES



POCHETTE POUR CUISSON

EXPÉRIENCE CLIENT
1-877-9COOKINA (266546) | quality@cookina.co

Canada 236-3500 boul. Matte | Brossard (Québec) J4Y 2Z2
États-Unis 1 UPS Way | Champlain (New York) 12919
Chine 138 Ciyang Road, Fengxian District | Shanghai, 201400
Hong Kong Room 501, Tower 2, Lippo Centre, 89 Queensway | Hong Kong

Copyright © 2011-2018 COOKINA Inc., Version 18015-KP1 V3
 Tous droits réservés