

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil par des enfants sans surveillance.



La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrange dedans.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

À faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois ou en silicone.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.


À ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon

pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « grill ouvert ».
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recommandations pour l'utilisation de l'accessoire plat de cuisson:

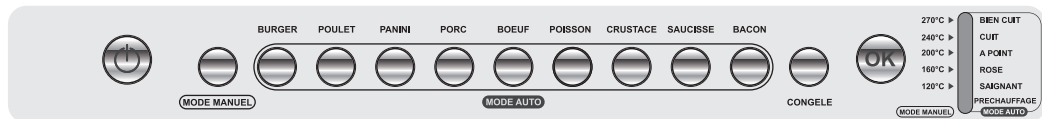
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différents modèles.
- Référez-vous à la notice de l'appareil et à ces recommandations pour l'utilisation de l'accessoire.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque et que le plat de cuisson soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques et l'accessoire, utilisez ceux-ci uniquement sur l'appareil pour lequel ils ont été conçus (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à ce que les plaques et l'accessoire soient stables, bien positionnés et bien clipsés sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques et l'accessoire fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement de l'accessoire, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois ou en silicone.
- Ne pas couper directement sur l'accessoire.
- Ne pas poser la plaque de cuisson chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- L'accessoire ne doit jamais être manipulé à chaud sauf par ses poignées.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson ou sans la plaque de cuisson supérieure et l'accessoire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques et l'accessoire, versez un peu d'huile sur les plaques de l'accessoire et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour laver les plaques de cuisson et l'accessoire, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du grill, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.
- L'accessoire plat de cuisson n'est pas un plat à four, ne pas le mettre à chauffer dans un four, ni sur toute autre source de chaleur, autre que dans votre appareil.
- Ne pas faire chauffer votre accessoire plat de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, risque d'inflammation.
- Ne pas utiliser votre accessoire plat de cuisson pour faire de rissolage.
- Ne pas faire de recette avec huile ou de la graisse. Cet appareil n'est pas une friteuse, ni une sauteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, ou tout autre cuisson avec de l'huile ou de la graisse.

CONSEILS POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON :

Votre grill électrique est équipé de la technologie AutoSense™ qui permet à la machine de détecter l'épaisseur des ingrédients et de régler la cuisson en conséquence. Il est capable de détecter le nombre de pièces et d'adapter la cuisson selon 9 différents programmes :

Burger/Poulet/Panini/Porc/Boeuf/Poisson/Crustacé/Saucisse/Bacon. La cuisson de ces ingrédients est alors automatique : vous n'avez pas à sélectionner la température ni le temps de cuisson et obtiendrez une cuisson parfaite. Votre grill électrique indique chaque étape de cuisson, de saignant à bien cuit. Par conséquent, chaque personne peut choisir la cuisson en fonction de son goût. Lorsque le grill atteint la cuisson désirée, saignant par exemple, vous pouvez retirer les aliments et laisser les autres ingrédients continuer à cuire pour être à point ou bien cuits (excepté pour les aliments minces).

1 - PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



CONGELÉ

(Pour programmes automatiques seulement)

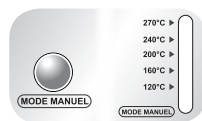
Aliments surgelés

Si vous désirez faire cuire des aliments surgelés en utilisant l'un des programmes automatiques, appuyez sur le bouton CONGELÉ afin d'obtenir un résultat optimum.



Automatique

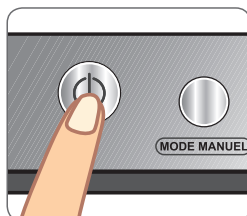
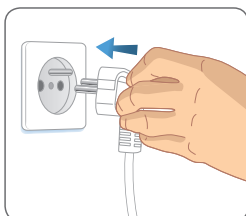
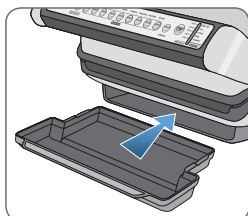
Grâce aux capteurs automatiques, le grill adapte le temps de cuisson et la température suivant l'ingrédient choisi et les différents programmes automatiques. 5 degrés de cuissons sont proposés.



Manuel

Vous pouvez utiliser le mode manuel pour la cuisson des légumes ou d'autres recettes personnalisées. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de température.

2 - RÉGLAGE



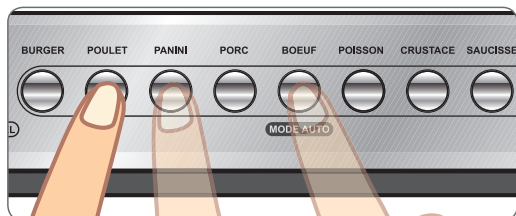
Placez le bac de récupération des jus à l'avant du grill et et connectez le grill à une prise de courant.

Appuyez sur le bouton de marche/arrêt.

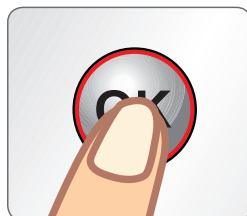
Le bouton marche/arrêt s'allume.

NOTA: Si vous choisissez une cuisson manuelle, consultez la section 9.

3 - CHOIX DE VOTRE PROGRAMME AUTOMATIQUE



Appuyez sur le bouton correspondant au type de nourriture que vous souhaitez faire cuire : Burger/Poulet/Panini/Porc/Boeuf/Poisson /Crustacé/Saucisse/Bacon.



Appuyez sur le bouton OK.

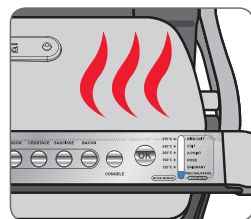
4 - PRÉCHAUFFAGE (programme automatique)



L'appareil lance le préchauffage et le voyant de préchauffage (PRÉCHAUFFAGE) clignote



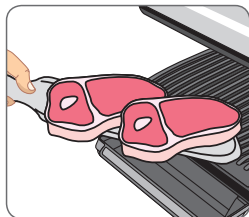
ATTENTION : NE PAS METTRE D'ALIMENTS DANS LE GRILL JUSQU'À CE QUE LA PHASE DE PRÉCHAUFFAGE SOIT TERMINÉE ET QUE LE VOYANT AIT CESSÉ DE CLIGNOTER.



Le voyant cesse de clignoter et l'appareil émet un bip. Le mode de préchauffage est terminé.



5 - CUISSON



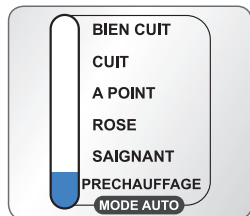
Ouvrez le grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.



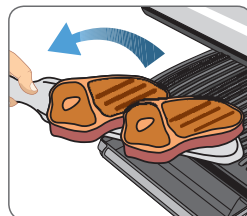
Fermez l'appareil pour que la cuisson commence. Retirez les aliments quand le degré de cuisson désiré est atteint et que vous entendez le bip.

Si vous désirez faire cuire votre viande mi-saignante ou mi-bien cuite, veuillez consulter le manuel d'utilisation pour le temps de cuisson recommandé.

6 - LES DIFFÉRENTS DEGRÉS DE CUISSON



Le voyant pour cuisson saignante cesse de clignoter + bip : votre ingrédient a atteint la cuisson saignante.
Le voyant pour cuisson rosée cesse de clignoter + bip : votre ingrédient a atteint la cuisson rosée.
Le voyant pour cuisson à point cesse de clignoter + bip : votre ingrédient a atteint la cuisson à point.
Le voyant pour cuisson cuit cesse de clignoter + bip : votre ingrédient a atteint le degré cuit.
Le voyant pour bien cuit cesse de clignoter + bip : votre ingrédient a atteint le degré bien cuit.



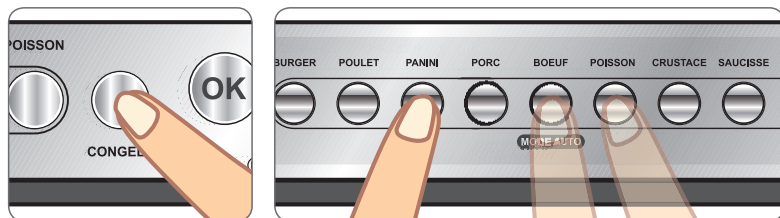
Le voyant qui devient fixe et le signal sonore indiquent que la cuisson a atteint l'un des degrés indiqués ci-dessus. Selon votre choix, vous pouvez retirer la nourriture une fois que vous entendez le bip.

7 - DEUXIÈME CUISSON

Si vous voulez faire une deuxième quantité d'aliments, fermez l'appareil maintenant qu'il est vide et préchauffez-le à nouveau (voir les étapes n° 3 à 6), même si vous voulez faire cuire le même type de nourriture. Ces étapes sont nécessaires pour que l'appareil puisse atteindre la température du programme sélectionné et ensuite adapter la cuisson en conséquence.

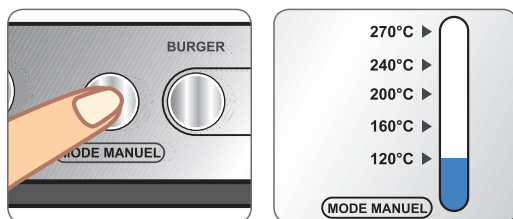
IMPORTANT : LE PRÉCHAUFFAGE EST REQUIS POUR CHAQUE CUISSON SUIVANT LA PREMIÈRE.

8 - ALIMENTS CONGELÉS (MODE AUTOMATIQUE)



Avant de choisir le programme de cuisson, appuyez sur le bouton CONGELÉ. Suivez ensuite les étapes 3 à 6.

9 - MODE MANUEL



Appuyez sur le bouton MODE MANUEL pour choisir le niveau de température. En mode manuel, le grill arrêtera de chauffer une fois qu'il aura atteint la température choisie puis chauffera régulièrement pour maintenir cette consigne.

Une pression sur le bouton MODE MANUEL correspond à une température d'environ 120°C.

2 pressions correspondent à une température d'environ 160°C

3 pressions correspondent à une température d'environ 200°C

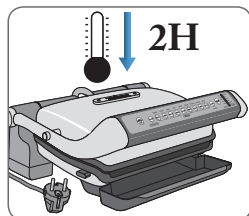
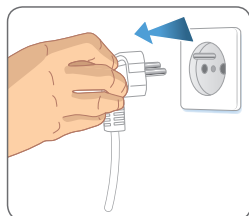
4 pressions correspondent à une température d'environ 240°C

5 pressions correspondent à une température d'environ 270°C

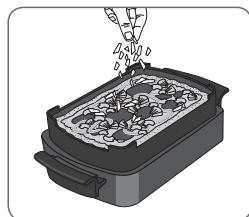
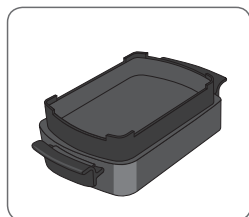
Validez en appuyant sur OK.

Une fois que vous avez validé la température, le voyant clignote indiquant que l'appareil est en préchauffage. Quand la température est atteinte, le clignotement s'arrête et vous entendez un bip. Ouvrez le grill et déposez les aliments. La cuisson manuelle commence. Surveillez la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont à votre convenance.

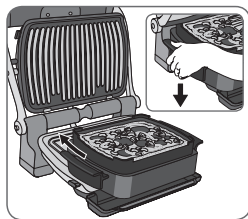
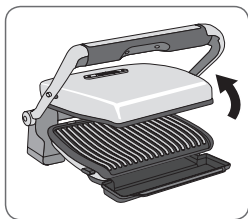
10 - MISE EN PLACE DE L'ACCESSOIRE PLAT DE CUISSON



Si votre grill est déjà en marche et que vous voulez utiliser votre accessoire plat de cuisson, débranchez le grill et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures.

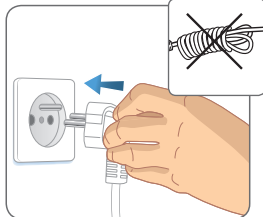
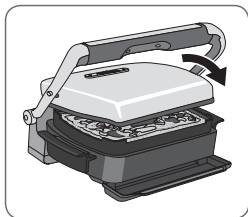


Mettez les ingrédients dans l'accessoire plat de cuisson



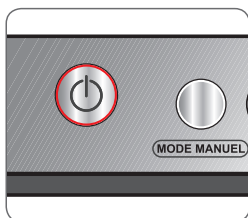
Ouvrez le grill, retirez la plaque de cuisson inférieure et remplacez-la par votre accessoire plat de cuisson.

ATTENTION : Veillez à ce que la plaque grill supérieure soit correctement positionnée dans l'appareil.

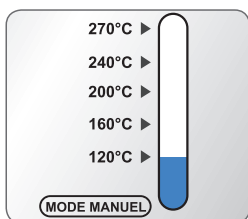
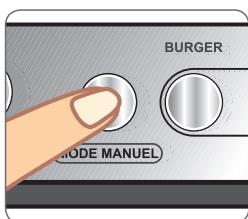


Fermez le grill et branchez-le

11 - CUISSON



Appuyer sur le bouton marche/arrêt : il s'allume.



Appuyez sur le bouton MODE MANUEL pour choisir le niveau de température. Avec l'accessoire plat, les consignes de température sont les suivantes :

Une pression sur le bouton MODE MANUEL correspond à une température d'environ 100°C

2 pressions correspondent à une température d'environ 150°C

3 pressions correspondent à une température d'environ 190°C

4 pressions correspondent à une température d'environ 230°C

5 pressions correspondent à une température d'environ 250°C

Validez en appuyant sur OK.

Une fois que vous avez validé la température, le voyant clignote indiquant que l'appareil est en préchauffage.

Quand la température est atteinte, le clignotement s'arrête et vous entendez un bip. Le processus de cuisson commence.

Vous pouvez ajuster la température pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton MODE MANUEL, jusqu'à atteindre la température désirée.

12 - FIN DE CUISSON



Quand le niveau de cuisson souhaité est atteint, terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le grill arrête de cuire.



Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au delà. Avant de retourner un produit défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez prendre contact directement avec le Service Consommateur de All-Clad au 09.74.50.03.46, pour connaître les options de réparation.

Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée !

La garantie

Cet appareil électroménager ou fonctionnant avec des piles est garanti par All-Clad pendant 5 ans contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de All-Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie All-Clad ne s'applique qu'en France et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat.

Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad au **09.74.50.03.46** ou sur www.all-clad.fr. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.

All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie All-Clad n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques en plus des droits légaux, et le consommateur peut en faire usage à sa discrétion exclusive.

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation : « **Pour être conforme au contrat, le bien doit :**

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Informations supplémentaires : Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le www.all-clad.fr.

