

# COOKINA<sup>®</sup> MD

Tested in laboratory  
PROVA FREE  
Probadu en laboratorio  
SIN PFOA  
Teste en laboratorio  
SANS PFOA



PROTECT

PROTEGER

PROTÉGER

Manufactured with - Fabricado con - Fabriqué avec

## COOKINA<sup>®</sup> Parchminum<sup>™</sup>

technology · tecnologia · technologie

INSTRUCTION BOOKLET  
FOLLETO DE INSTRUCCIONES  
LIVRET D'INSTRUCTIONS



## COOKINA<sup>®</sup> GARD

## COOKINA<sup>®</sup> GARD<sup>xtra</sup>



[www.cookina.co](http://www.cookina.co)

# ENGLISH

Every product is inspected before packing. The COOKINA<sup>®</sup> Ring is our symbol of quality and authenticity and makes it easy to store your COOKINA<sup>®</sup> after use.



### Holographic Parchminum<sup>™</sup> Security Seal

Every COOKINA<sup>®</sup> product comes with a new Security Seal. This is our guarantee that this product meets the highest standards of quality and safety.

Peel it off to find your unique registration code to authenticate your COOKINA<sup>®</sup> and to activate your warranty on our website. You will receive at least \$200 in COOKINA<sup>®</sup> coupons and exclusive offers.

## FIRST THING TO DO

BEFORE USING YOUR COOKINA<sup>®</sup>

1.



XXXXXXXXXX

2. [www.cookina.co/active](http://www.cookina.co/active)

3. Enter your code

- Reusable and reversible
- Oil- and fat-free cooking:
  - Allows you to cook without fat or oil for a much healthier lifestyle
- Your food is tastier, lower in calories and retains all its vitamins and taste
- Holds no odour or flavour from previous use
- **Easy to clean:** No need to scrub or scour, easy wipe or wash clean
- Easily cut to size
- Keeps food tender, juicy and tasty!



**Guaranteed** against faulty workmanship or materials. The COOKINA<sup>®</sup> Ring is our symbol of quality and authenticity.



PFOA FREE

- **100% non-stick:** Food simply glides off the PTFE (no PFOA detected) coated non-stick fabric

## THANK YOU FOR CHOOSING COOKINA®.

To ensure a long-lasting and pleasant experience, we would like you to take the time to read these instructions before you use your COOKINA®. These instructions are for general safety and use and are provided so that you can avoid personal injury and damage to your COOKINA®. If you have any questions please visit our website at [www.cookina.co](http://www.cookina.co) or call customer support at 1-877-9COOKINA (266546). COOKINA® looks like a sheet of plastic except that it is heat-resistant and it won't burn.

Please read these instructions carefully prior to using this COOKINA® product. Improper placement or use of this product may cause permanent damage to your oven.



## ARE COOKINA® PRODUCTS CHEAPER THAN ALUMINUM FOIL, PARCHMENT OR WAX PAPER ?

Yes, our non-stick products are much cheaper than using aluminum foil, parchment and wax paper because our products are reusable. If your COOKINA® discolours over time, don't worry: most non-stick products experience discolouration from food staining or exposure to heat with regular use.

## HOW WILL I KNOW WHEN IT'S TIME TO REPLACE MY COOKINA®?

When food starts to stick, it's time to buy another COOKINA®.

## CAN I USE BOTH SIDES OF COOKINA®?

Yes, all COOKINA® products are coated on both sides with non-stick material.

## USING WITH...

### CAN COOKINA® BE USED IN A FAN OVEN ?

Yes, it is a heavy duty grade product that can be cut to the size of your oven and will not flap/fly away in a fan oven. If your heating element is under the bottom / sole plate of your oven then you should use COOKINA® on the bottom removable shelf. This will then allow the heating element to work correctly. Do not allow COOKINA® to come into contact with either the gas flame or electric heating element.

### CAN I USE COOKINA® IN A MICROWAVE ?

Yes, either under or over whatever you are cooking in a microwave. It can even protect the bottom of your microwave.

## CUTTING

### CAN I USE MY COOKINA® AS A CUTTING SURFACE?

No. Using sharp utensils will damage the product and could cut it.

## **CAN I CUT COOKINA®?**

Yes, you can cut our products with scissors and customize it to your needs.

## **EASY MAINTENANCE**

### **CAN I USE THIS COOKINA® GARD OR COOKINA® GARD XTRA IN CONJUNCTION WITH ALUMINUM FOIL?**

No, do not use either product with foil.

### **SHOULD I USE THE COOKINA® GARD OR COOKINA® GARD XTRA DURING THE OVEN'S SELF-CLEANING MODE WITH PRODUCT IN OVEN?**

No, remove product first.

### **WHAT IS THE PROPER PLACEMENT OF COOKINA® GARD OR COOKINA® GARD XTRA FOR ELECTRIC OVENS WITH NO VISIBLE HEATING ELEMENT ON THE BOTTOM OF THE OVEN?**

Place on the bottom wire rack of the oven - NOT on the bottom surface of the oven. To ensure heat circulation, trim the product to fit within the wire rack. Rack should be at least five inches from the bottom of the oven. You may place baking dishes and pans directly on the product.

### **WHAT IS THE PROPER PLACEMENT OF COOKINA® GARD OR COOKINA® GARD XTRA FOR ELECTRIC OVENS WITH A VISIBLE HEATING ELEMENT ON THE BOTTOM OF THE OVEN?**

Place on the bottom of the oven but keep it at least an inch below all parts of the element.

### **WHAT IS THE PROPER PLACEMENT OF COOKINA® GARD OR COOKINA® GARD XTRA FOR GAS OVENS?**

Place on the bottom wire rack of the oven - NOT on the bottom surface of the oven. Do not cover or block any holes inside the oven. To ensure heat circulation, trim the product to fit within the wire rack. Rack should be at least five inches from the bottom of the oven. You may place baking dishes and pans directly on the product.

## **HOW TO CLEAN YOUR COOKINA®?**

Cleaning it by hand in soapy water is enough. Your COOKINA® must not be cleaned with scouring powders. For better results soak your COOKINA® before washing and use the scour pad included.

## **USE AND CARE INSTRUCTIONS**

Before using for the first time, wash your COOKINA® with warm soapy water to remove dust. Wash and dry your COOKINA® after each use; let your COOKINA® cool before cleaning. Wash your COOKINA® in warm soapy water. Do not use harsh chemicals, abrasive cleaning powders or scouring pads. Dry with a soft cloth or paper towel. For better results soak your COOKINA® before washing and use the scour pad included.

## HIGH TEMPERATURE

### CAN COOKINA® BE DAMAGED BY HIGH TEMPERATURES?

Yes. A high temperature can burn food, producing stains and causing your COOKINA® to warp. In addition, overheating may result in a loss of non-stick performance. Use only low to medium heat with your COOKINA® at all times. A moderate temperature is sufficient for cooking. COOKINA® can be used without being damaged up to a temperature of approximately 288°C (550°F). This is well above the temperature needed to cook or fry, so there is no problem when your COOKINA® is used for normal cooking. Only heating your COOKINA® to a very high temperature, with nothing on it, can cause damage.

### IF COOKINA® IS ACCIDENTALLY OVERHEATED, ARE THERE HAZARDOUS FUMES?

Any material heated high enough will give off fumes. You should never allow your COOKINA® to overheat. Fumes from overheated non-stick cookware, like your COOKINA® do not adversely affect humans or household pets with the exception of birds. Since birds have particularly sensitive respiratory systems, they are susceptible to fumes in general. At high temperatures above 288°C (550°F), in case of overheating of your COOKINA®, the decomposition of PTFE may create gases that could be harmful for birds.

### UP TO WHAT TEMPERATURE CAN I HEAT COOKINA®?

You can heat COOKINA® without damaging it up to 288°C (550°F).

## PTFE

### WHAT IS YOUR COOKINA® MADE OF?

It's a composite Fluoro Polymer plastic combining two extremely high-grade compounds coated and encapsulated around a fabric carcass, resulting in a tough, economical, flexible cooking sheet. The basic chemical component is PTFE.

### WHAT IS PTFE?

PTFE is a chemical connection that was discovered in 1938 by Roy Plunkett of the DuPont company. PTFE was introduced as a commercial product in 1949. In 1954, the French engineer Marc Grégoire created the first pan coated with PTFE. PTFE is a plastic with the lowest friction coefficient. It is used as non-stick layer in all sorts of pans. PTFE is particularly non-reactive and consequently is used in all kinds of applications, from medicine to storage and transport of reactive chemicals. PTFE is chemically inert and non-toxic, although at a temperature of above 288°C (550°F) its quality begins to deteriorate and above 350°C (662°F) it will begin to evaporate. By way of comparison, butter and other fats used to bake and roast begin to scorch



and smoke above 200°C (392°F). As a rule to prevent burning, meat should not be heated to more than 288°C (550°F). Cooking utensils placed empty on a heated cooking plate can reach temperatures of over 350°C (662°F). After research conducted in 1959 by the American FDA, PTFE was approved to be used in cooking utensils. The research showed that any harm from vapours originating from the excessive heating of an empty pan is less than that of common oils and fats. PTFE does not break down, is cumulative, and can be found in the environment, wildlife and bloodstream of humans. In our daily life, PTFE is everywhere. In anti-wrinkle creams and treatments, auto engine parts, camping equipment and outdoor clothing, carpets and rugs, clothing, computer chips, curling irons, dental floss, electrical insulation, fast food containers, furniture, beds, gardening equipment, hair dryers, house paint, kitchen utensils, light bulbs, luggage, medicine containers, microwave popcorn bags, pet bedding, leashes and collars, prosthetic devices and reconstructive surgery, razor blades and shaving foam, solar panel coatings, eyewear with scratch-resistant lenses, stain repellents, surgical instruments, and umbrellas — to name a few.

## **IS THE PTFE RECOGNIZED AS A HARMLESS SUBSTANCE?**

The competent health authorities in the USA, Canada, France, Japan and other countries have approved the use of PTFE on cookware like your COOKINA<sup>®</sup>. PTFE is actually an inert substance that does not react chemically on contact with food, water or detergents. It is widely used in the medical field. In fact, COOKINA<sup>®</sup> reduces ACRYLAMIDE on food.

## **PFOA**

### **WHAT IS "PFOA"?**

"PFOA" means (Perfluorooctanoic Acid) and is an agent used in the manufacturing of some PTFE.

### **DO COOKINA<sup>®</sup> PRODUCTS HAVE "PFOA" IN ITS "PTFE"?**

There is NO PFOA detected on any COOKINA<sup>®</sup> product.

## **SAFETY**

### **CAN PTFE DAMAGE MY HEALTH?**

No, trust in the safety of PTFE coated products is based on over 40 years of laboratory tests. What's more, the cooking sheets have been used worldwide without problems for many years, both in industrial and domestic applications. PTFE is a neutral material also implemented in the human body in various surgeries.

### **IS PTFE SAFE TO USE ?**

This product is FDA approved and has been used in commercial applications for more than 40 years. This type of material has been used by every fast food restaurant, bread producer and numerous other commercial food producers since the early 1960s.

## **IS IT DANGEROUS TO ACCIDENTALLY EAT A PIECE OF THE NON-STICK COATING FROM MY COOKINA®?**

The coating is designed not to flake in normal use. If COOKINA® is treated poorly and a particle of coating is inadvertently swallowed, there is no danger. The particles are not toxic (PTFE is harmless to your health). They will be passed without being absorbed, like any fibre.

## **ARE THERE ANY FURTHER HEALTH CONCERNS TO BE OBSERVED WHEN COOKING WITH COOKINA®?**

NO! As long as you handle your COOKINA® with care:

1. Do not overheat it
2. Keep your COOKINA® out of the flames and below 260°C (500°F)

## **WARRANTY**

### **DOES MY COOKINA® LAST A LONG TIME?**

If treated with care, it will last a long time. Even if it's scratched accidentally with a metal utensil, it won't be damaged or flake. Scratches do affect its non-stick performance.

### **WHAT DOES THE COOKINA® WARRANTY COVER?**

COOKINA® is guaranteed against faulty workmanship or materials. The COOKINA® Ring is our symbol of quality and authenticity and can be used to store your COOKINA® after use. This warranty does not include damage due to misuse and improper care. Stains, discolouration and scratches are not covered by this warranty. For more info go to [www.cookina.co](http://www.cookina.co) or call us at 1-877-9COOKINA (266546). Or you can type [www.cookina.co/map](http://www.cookina.co/map) and enter your zip code for a list of retailers close to you.

## **CARE & USE**

- Wash thoroughly with water before first use
- Wipe clean with a damp cloth or wash in warm soapy water
- Do not use scouring agents
- Do not fold or crease
- Easily cuts to size
- Can be used on both sides

## **WARNING**

- Not for commercial use
- Do not place in direct contact with flames, burners or heating elements
- Do not use above 550°F (288°C)
- Remove before using the self-cleaning feature on your oven

**FOR ELECTRIC OVENS WITH NO VISIBLE ELEMENT:**

Place on the lower rack (not on the bottom surface of the oven)

**FOR ELECTRIC OVENS WITH A VISIBLE ELEMENT:**

Place under the element

**FOR GAS OVENS:**

Place on the lower rack and do not cover or block open holes inside oven

If in doubt, please consult your oven manufacturer

**Canada**

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

**USA**

1 UPS Way | Champlain (New York) 12919

**Mailing / Billing**

CP 24537, CSP Rome | Brossard (Quebec) J4W 3K9

**China**

15F Office A09, No 39 Yile Road | Hangzhou (Zhejiang) 310012

**CUSTOMER SUPPORT**

**1-877-9COOKINA (266546) | [quality@cookina.co](mailto:quality@cookina.co)**

Americas Europe

In compliance with

FDA

LFGB

UPC BBQ: 688864241663

UPC BBQ XTRA: 688864241779

Packaging in English, Spanish and French

# TOP 10 REASONS WHY EVERYTHING ELSE IS JUST A COPY!

## 1 Parchminum™ Technology

The new technology provides better heat transfer, offers a higher non-stick performance and the sheets are easier to clean. They can now all be used with metal utensils.



Higher non-stick performance



Better heat transfer



Can be used with metal utensils



Easier to clean



Resists heat up to 550°F or 288°C

## 2 Holographic Parchminum™ Security Seal

Every COOKINA<sup>®</sup> product comes with a new Security Seal. This is our guarantee that this product meets the highest standards of quality and safety.

Peel it off to find your unique registration code to authenticate your COOKINA<sup>®</sup> and to activate your warranty on our website. You will receive at least \$200 in COOKINA<sup>®</sup> coupons and exclusive offers.



**FIRST  
THING  
TO DO**  
BEFORE USING  
YOUR COOKINA<sup>®</sup>



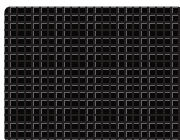
2. [www.cookina.co/active](http://www.cookina.co/active) 3. Enter your code

### 3 More PTFE liquid = Better Non-Stick Performance

You have to look for a shiny product. If you see or feel too much of the fiberglass sheet, it means there is less non-stick liquid, and the sheet will not perform as well. Around 60% of the weight of all COOKINA® products is composed of non-stick liquid, which is the most expensive component of production.



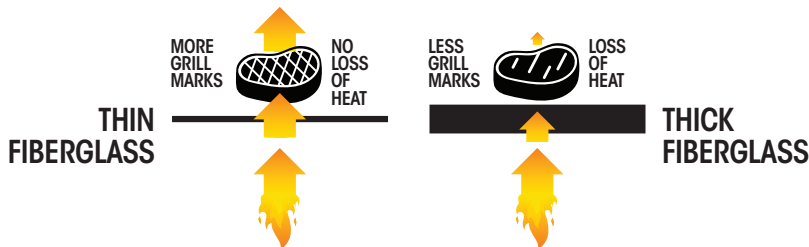
SHINY SHEET =  
BEST NON-STICK  
PERFORMANCE



TEXTURED SHEET =  
POOR NON-STICK  
PERFORMANCE

### 4 Thicker doesn't mean better

Product is composed of a fiberglass sheet coated with a non-stick liquid called PTFE. Don't be fooled by appearances. Thickness of the product has nothing to do with product performance. It just means the product has more fiberglass than non-stick liquid!



### 5 Always look for the "NO PFOA" mention

Perfluorooctanoic Acid (PFOA) is an agent used in the manufacturing of some low cost and dangerous PTFE. All COOKINA® products are tested and do not contain PFOA. Always ask the manufacturer to support their claim with laboratory tests. Companies that use PTFE liquid with low cost PFOA can sell less expensively, but their products do not meet the highest standards for health.



## 6 Only COOKINA<sup>®</sup> is certified for use up to 550°F

All COOKINA<sup>®</sup> products are certified for use at up to 550°F! We are the only one in the industry.



## 7 COOKINA<sup>®</sup> offers more than just a non-stick grilling sheet!

Research has proven that since COOKINA<sup>®</sup> products are reusable, the ring is the perfect item in which to store them. They become like utensils instead of being disposable. Consumers also appreciate the scouring pad that is included with each COOKINA<sup>®</sup> product. COOKINA<sup>®</sup> is the only alternative for aluminum foil, parchment and wax papers.



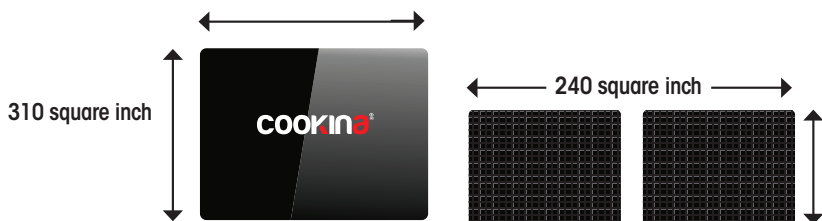
### The COOKINA<sup>®</sup> Ring Design<sup>™</sup>

Trends in the cookware industry show a clear increase in sales of brighter-colored cooking accessories! All COOKINA<sup>®</sup> products now come with a uniquely colored storage ring that shows pictograms of the different applications of the product as well as other valuable information. The email address for our first-rate customer service will also be indicated on the ring: quality@cookina.co



## 8 Compare the cooking/grilling surface

Some companies claim to come in packs of two, but when you compare cooking surfaces, they have "on average", 30% less grilling/cooking surface. COOKINA<sup>®</sup> offers the largest grilling surface.



## 9 COOKINA® merchandising

From promotional items to counter tray packs to eye-catching floor displays, we constantly innovate to bring the best items for merchandising COOKINA® products.



**You Tube** See THE PRODUCT in action

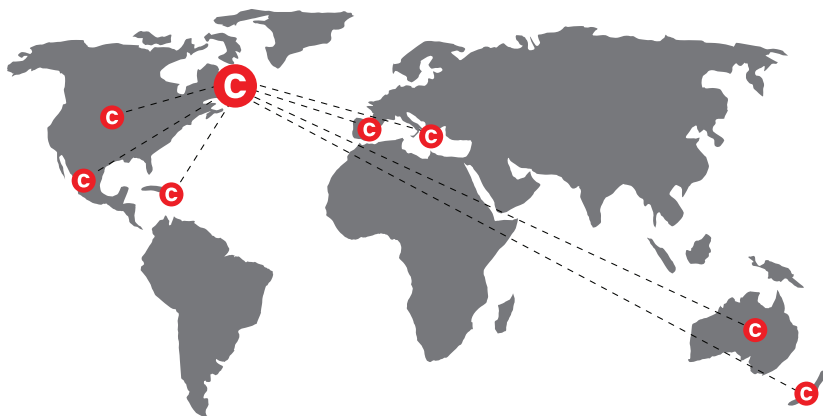
[youtube.com/user/CookinaCo](https://youtube.com/user/CookinaCo)

## 10 The COOKINA® brand

Through highly effective public relations, social media and TV advertising campaigns, and through its high-quality merchandising efforts, COOKINA® is selling more than a product; it is building a great brand! We will always stand by our brand!

### Worldwide distribution

COOKINA® is growing everyday and is now available in over 12,000 stores in 8 countries.



## CANADA



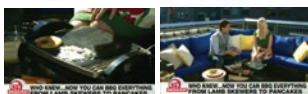
### Cityline



### ARGENT



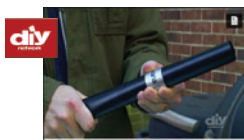
ÇA COMMENCE BIEN!



USA



The New York Times



San Francisco Chronicle



the couch



TODAY



WLWT 5



4 NEW YORK



FOX 32



**ESPAÑOL**

**Todos los productos son controlados antes de ser embalados. El anillo Cookina™ es nuestra garantía de calidad y autenticidad y facilita que todo quede ordenado después de su uso.**



### Holográfica Parchminum™ sello de seguridad

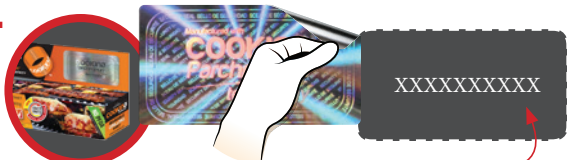
Cada producto COOKINA® viene con un nuevo sello de seguridad. Esta es nuestra manera de garantizarle que el producto cumple con los más estrictos estándares de calidad y seguridad.

Retire el sello y encontrará su código único de registro. Luego, visite nuestro sitio Web para autenticar su producto COOKINA® y activar la garantía. ¡Recibirá al menos \$200 en cupones y ofertas exclusivas para los productos COOKINA®!

## ANTES DE UTILIZAR

SU PRODUCTO COOKINA®

1.



2. [www.cookina.co/active](http://www.cookina.co/active) 3. Ingrese su código



- Reutilizable y reversible.
- **Cocine sin aceite ni grasa:** permite cocinar sin grasa ni aceite para una cocina más sana.
- Los alimentos están más sabrosos, con menor aporte calórico y conservan todas sus vitaminas y sabores.
- No conserva ningún olor ni sabor de anteriores usos.
- Mantiene las marcas de la parrilla.
- **Fácil de limpiar:** no es necesario ningún producto abrasivo, es fácil de secar y limpiar.
- **Fácil de cortar al tamaño deseado**



**Garantía** contra todo defecto de fabricación o materiales defectuosos. El anillo Cookina™ es nuestra garantía de calidad y autenticidad.



SIN PFOA

- **100% antiadherente:** los alimentos no se pegan en la hoja de cocina recubierta de PTFE (sin PFOA)

## GRACIAS POR HABER ELEGIDO COOKINA®

Para conseguir buenos resultados con su COOKINA®, nos gustaría sugerirle que tome el tiempo de leer las instrucciones antes de utilizarla por primera vez. Le proporcionamos estas instrucciones generales para evitar cualquier daño personal o a su COOKINA®. Para cualquier otra pregunta, visite [www.cookina.co](http://www.cookina.co) o contacte con el departamento de atención al cliente: 1-877-9COOKINA (266546). COOKINA® parece una hoja para cocinar de plástico salvo que resiste al calor y no se quema. Mantiene el calor como en la barbacoa.

Por favor, lea estas instrucciones atentamente antes de usar este producto COOKINA®. Su mal uso o emplazamiento incorrecto, podría dañar su horno de forma permanente.



## ¿LOS PRODUCTOS COOKINA® SON MÁS BARATOS QUE LOS PAPELES DE ALUMINIO, PERGAMINO O PARAFINADO?

Sí, nuestras hojas para cocinar antiadherentes son mucho más baratas que los papeles de aluminio, pergamino o parafinado porque son reutilizables. Si su COOKINA® se decolora con el tiempo, no se preocupe, la mayoría de los productos antiadherentes sufren decoloración por manchas de la comida o por exposición al calor con el uso normal.

## ¿CUÁNDO SABRÉ QUE ES EL MOMENTO DE CAMBIAR MI HOJA PARA COCINAR COOKINA®?

Cuando los alimentos comiencen a pegarse, es el momento de usar otra hoja para cocinar COOKINA®.

## ¿PUEDO UTILIZAR COOKINA® POR LOS DOS LADOS?

Sí, los dos lados de todos los productos COOKINA® están revestidos de una película antiadherente.

## USO

### ¿DEBERÍA UTILIZAR EL COOKINA® GARD O EL COOKINA® GARD XTRA DURANTE EL PROCESO DE AUTOLAVADO CUANDO EL PRODUCTO ESTÁ AÚN EN EL HORNO?

No, retire primero el producto.

### ¿PUEDO UTILIZAR EL COOKINA® GARD O EL COOKINA® GARD XTRA CON PAPEL DE ALUMINIO?

No, no se recomienda su uso.

### ¿CÓMO DEBERÍA COLOCAR CORRECTAMENTE EL COOKINA® GARD O EL COOKINA® GARD XTRA CON HORNO ELÉCTRICOS SIN ELEMENTO VISIBLE AL FONDO DEL HORNO?

Colóquelo en la rejilla metálica inferior del horno y NO al fondo del horno. Para garantizar una buena circulación del calor, recorte el producto para que éste se meta por la rejilla metálica. La rejilla debe estar al menos a 5 pulgadas (12,7 cm) del fondo del horno. Puede colocar el recipiente o cacerolas directamente sobre el producto. En caso de duda, consulte con el fabricante de su cocina.

## **¿CÓMO DEBERÍA COLOCAR CORRECTAMENTE EL COOKINA® GARD O EL COOKINA® GARD XTRA CON HORNOS ELÉCTRICOS SIN ELEMENTO VISIBLE AL FONDO DEL HORNO?**

Colóquelo en la rejilla metálica inferior del horno y NO al fondo del horno. Para garantizar una buena circulación del calor, recorte el producto para que éste se meta por la rejilla metálica. La rejilla debe estar al menos a 5 pulgadas (12,7 cm) del fondo del horno. Puede colocar el recipiente o cacerolas directamente sobre el producto. En caso de duda, consulte con el fabricante de su cocina.

## **¿EN QUÉ LUGAR DEBERÍA COLOCAR EL COOKINA® GARD O EL COOKINA® GARD XTRA CON UN HORNO ELÉCTRICO CON ELEMENTO VISIBLE EN EL FONDO DEL HORNO?**

Colóquelo en el fondo del horno pero manténgalo al menos a una pulgada (2,54 cm) del elemento en sí.

## **¿EN QUÉ LUGAR DEBERÍA COLOCAR EL COOKINA® GARD O EL COOKINA® GARD XTRA CON UN HORNO DE GAS?**

Colóquelo en la rejilla metálica inferior del horno y NO al fondo del horno. No lo recubra o bloquee los orificios del interior del horno. Para garantizar una buena circulación del calor, recorte el producto para que éste se meta por la rejilla metálica. La rejilla debe estar al menos a 5 pulgadas (12,7 cm) del fondo del horno. Puede colocar el recipiente o cacerolas directamente sobre el producto. En caso de duda, consulte con el fabricante de su cocina.

## **¿PUEDO UTILIZAR COOKINA® EN UN HORNO DE CONVECCIÓN?**

Sí, es un producto para uso intenso que puede ser cortado del tamaño de su horno y que no se moverá en un horno de convección. Si el elemento está sobre la placa del horno, deberá utilizar COOKINA® sobre la última rejilla amovible del horno. Esto permitirá al elemento que calienta que funcione correctamente. No ponga la hoja para cocinar COOKINA® en contacto directo con las llamas o el elemento que calienta.

## **¿PUEDO UTILIZAR COOKINA® EN EL MICROONDAS?**

Sí, debajo o sobre lo que esté cocinando en el microondas. COOKINA® puede igualmente proteger el fondo del microondas.

## **CORTE**

### **¿PUEDO UTILIZAR COOKINA® COMO SUPERFICIE DE CORTE?**

No. Los utensilios cortantes dañarán la hoja para cocinar COOKINA® y podrían cortarla.

### **¿PUEDO CORTAR LA HOJA PARA COCINAR COOKINA®?**

Sí, puede cortarla con las tijeras y adaptarla a sus necesidades.

## **FÁCIL MANTENIMIENTO**

### **¿CÓMO TENGO QUE LIMPIAR MI HOJA PARA COCINAR COOKINA®?**

Limpia a mano con agua y jabón. Para mejores resultados, sumerja su COOKINA® antes de lavarla y utilice el estropajo incluido.

## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Antes de utilizar COOKINA® por primera vez, lave la hoja para cocinar con agua y jabón para quitarle el polvo. Deje enfriar a hoja para cocinar COOKINA® antes de lavarla. Lave la hoja para cocinar COOKINA® con agua y jabón. No utilice productos abrasivos, químicos, polvos de limpieza abrasivos o estropajos. Seque con un trapo fino o una servilleta de papel.

## ALTAS TEMPERATURAS

### ¿LAS ALTAS TEMPERATURAS PUEDEN DAÑAR LA HOJA PARA COCINAR COOKINA®?

Sí. Las altas temperaturas pueden quemar los alimentos, manchar la hoja para cocinar y deformarla. Además, el recalentamiento de una sartén puede hacer perder sus cualidades antiadherentes. Ponga siempre las hojas para cocinar COOKINA® a fuego medio o bajo. Una temperatura media es suficiente para cocinar. Las hojas para cocinar COOKINA® pueden utilizarse hasta una temperatura de unos 288°C (550°F) sin sufrir daños.

### SI LA HOJA PARA COCINAR SUFRE UN RECALENTAMIENTO ACCIDENTAL, ¿ESTO PROVOCARÁ HUMOS PELIGROSOS?

Todo utensilio expuesto a altas temperaturas provoca emanaciones de humo. No deje nunca la hoja para cocinar COOKINA® recalentarse. El humo que proviene de los utensilios antiadherentes como COOKINA® no es peligroso para los humanos ni animales domésticos excepto los pájaros. En efecto, los pájaros tienen un sistema de respiración particularmente frágil y son sensibles al humo en general. A altas temperaturas más de 260°C (500°F), si la hoja para cocinar COOKINA® se recalienta, la descomposición de PTFE podría producir gases que son nocivos para los pájaros.

## PTFE

### ¿DE QUÉ ESTÁ HECHO EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COOKINA®?

Está hecho de una amalgama de plástico de polímero de fluoro combinando dos compuestos de alto nivel recubiertos y encapsulados alrededor de una carcasa de tejido que resulta en una hoja para cocinar de cocción resistente, económica y flexible. El elemento químico de base es el PTFE.

### ¿QUÉ ES EL PTFE?

El PTFE es una amalgama química descubierta en 1938 por Roy Plunkett de la compañía DuPont. El PTFE fue introducido comercialmente en 1949. En 1954, un ingeniero francés, Marc Grégoire creó la primera cubierta de PTFE. El PTFE es un plástico con el coeficiente de fricción más bajo. Se utiliza como capa antiadherente en determinadas cacerolas. Es una sustancia particularmente no reactiva utilizada en varias aplicaciones, desde la medicina hasta el almacenaje y transporte de productos químicos reactivos. El PTFE es un producto inerte y no tóxico, que puede comenzar a deteriorarse a temperaturas superiores a los 288°C (550°F) y que comienza a evaporarse a una temperatura superior a los 350°C (662°F). A modo comparativo, la mantequilla



y otras grasas usadas para cocinar comienzan a quemarse y producir humo a una temperatura superior a los 200°C (392° F). Para evitar que se queme, la carne no debería ser cocinada a más de 288°C (550°F). Las sartenes vacías en una hornilla en funcionamiento pueden alcanzar temperaturas superiores a los 350°C (662°F). Tras una serie de investigaciones llevadas a cabo por la Agencia de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), el PTFE fue aprobado para su uso en los utensilios de cocina. Las investigaciones han demostrado que los vapores emitidos cuando el producto es utilizado a una temperatura bastante elevada son menos nocivos que aquellos emitidos por los aceites y grasas tradicionales. El PTFE no se descompone y puede encontrarse en el medio ambiente, la fauna y en la sangre de los humanos. En nuestro día a día, el PTFE se encuentra en todos lados: en las cremas y tratamientos antiarrugas, en las piezas de los motores para los automóviles, en los artículos de camping y aire libre, alfombras, ropa, chips de ordenador, herraduras, hilo dental, aislamiento eléctrico, recipientes de comida rápida, muebles, camas, artículos de jardinería, secadores de pelo, pintura, utensilios de cocina, bombillas, maletas, contenedores médicos, bolsas de popcorn para el microondas, camas y collares para animales domésticos, prótesis e implantes quirúrgicos, cuchillas y espuma de afeitarse, revestimiento de paneles solares, gafas con lentes antiarañazos, quitamanchas, instrumentos quirúrgicos y paraguas, por nombrar algunos.

## ¿EL PTFE ES RECONOCIDO COMO UNA SUSTANCIA INOFENSIVA?

Las autoridades competentes en sanidad de los Estados Unidos, Canadá, Francia y Japón y aquellas de otros muchos países han aprobado los revestimientos antiadherentes de PTFE en la fabricación de utensilios de cocina como su hoja para cocinar COOKINA®. De hecho, esta sustancia es inerte y no entra en reacción química con los alimentos, el agua o los productos de limpieza domésticos. Con frecuencia, es utilizado en medicina. De hecho, COOKINA® disminuye la acrilamida en los alimentos.

## PFOA

### ¿QUÉ ES EL PFOA?

PFOA es la abreviación inglesa normalizada del ácido perfluorooctánico. El PFOA se utiliza en el proceso de fabricación de ciertos PTFE.

### ¿EL PTFE DE LOS PRODUCTOS COOKINA® CONTIENE PFOA?

No, no hay nada de PFOA en los productos COOKINA®.

## SEGURIDAD

### ¿EL PTFE PUEDE SER PREJUDICIAL PARA LA SALUD?

No, la seguridad del recubrimiento de PTFE se basa en tests de laboratorio efectuados desde hace más de 40 años. Además, las hojas para cocinar se utilizan en todo el mundo desde hace varios años tanto en el sector industrial como doméstico. De hecho, COOKINA® disminuye la acrilamida en los alimentos.

### ¿ES SEGURO EL USO DE PTFE?

Este producto es reconocido por la Agencia de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) y es utilizado en el sector industrial desde hace más de 40 años. Este material ha sido utilizado desde principios de los años 60 por todos los restaurantes de comida rápida, panaderías y otros muchos en el sector industrial. PTFE es un material neutro también que se usa en el cuerpo humano en varias cirugías.

## **¿ES PELIGROSO TRAGARSE ACCIDENTALMENTE UN TROZO DE REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE DE MI HOJA PARA COCINAR COOKINA®?**

Los revestimientos son conocidos porque no se despegan en condiciones normales de uso. Si su hoja para cocinar COOKINA® no se utiliza de manera normal y se traga una partícula de revestimiento por inadvertencia, no hay ningún peligro. Las partículas no son tóxicas (el PTFE no pelagra su salud). Estas pasarán a su organismo sin ser absorbidas, como todas las fibras.

## **¿HAY REGLAS A TENER EN CUENTA PARA EVITAR LOS PROBLEMAS DE SALUD CUANDO COCINO CON UNA HOJA PARA COCINAR DE COOKINA®?**

¡No! Siempre y cuando utilice la hoja para cocinar tal y como se indica:

1. No recalentarla
2. Mantener fuera del fuego y utilizar a temperaturas por debajo de los 288°C (550°F)

## **GARANTÍA**

### **¿MI HOJA PARA COCINAR COOKINA® PUEDE DURAR MUCHO TIEMPO?**

Si se utiliza con cuidado, durará mucho tiempo. Incluso si se araña accidentalmente con un utensilio de metal, no se deteriorará ni agrietará. Sin embargo, los arañazos pueden afectar el rendimiento antiadherente.

### **¿LA DECOLORACIÓN DE COOKINA® GARD O COOKINA® GARD XTRA AFECTA SU RENDIMIENTO ?**

No, pero cuando el producto es difícil de limpiar y se vuelve pegajoso, es el momento de cambiarlo..

### **¿QUÉ CUBRE LA GARANTÍA COOKINA®?**

Los productos COOKINA® son garantizados contra todo defecto de fabricación o materiales defectuosos. Esta garantía no cubre los daños causados por un mal uso o cuidados deficientes. Las manchas, decoloración y arañazos no son cubiertos por esta garantía. Para más detalles, visite [www.cookina.co](http://www.cookina.co) o llame al teléfono 1-877-9COOKINA (266546).

### **¿DÓNDE ENCONTRARLA?**

No puedo encontrar los productos COOKINA® cerca de mi casa. ¿Cómo puedo conseguirlos?

Envíenos un correo ([sales@cookina.co](mailto:sales@cookina.co)) indicándonos su dirección, y nosotros o uno de nuestros distribuidores se pondrá en contacto con usted.

### **ME GUSTARÍA SER MINORISTA/DISTRIBUIDOR DE SUS PRODUCTOS. ¿QUÉ DEBO HACER?**

Escríbanos indicándonos su emplazamiento y su sector de actividad. Le haremos llegar toda la información y condiciones. Esto depende evidentemente de su emplazamiento y de los acuerdos existentes. Escribanos a [www.cookina.co/es/donde-comprar/localizador-de-tiendas](http://www.cookina.co/es/donde-comprar/localizador-de-tiendas) o llámenos al teléfono 1-877-9COOKINA (266546).

## USO Y MANTENIMIENTO

- Lavar a fondo con agua antes de utilizarlo por primera vez
- Limpiar con un trapo húmedo o lavar con agua tibia jabonosa
- No utilizar agentes abrasivos
- No doblar
- Fácil de cortar al tamaño deseado
- Puede ser utilizado por ambos lados

## ATENCIÓN

- No está concebido para uso comercial
- No poner en contacto directo con las llamas, fuego u otros elementos calientes
- No utilizar a más de 288°C (550°F)
- Retirar del horno durante el proceso de autolavado

### PARA HORNOS ELÉCTRICOS SIN ELEMENTO VISIBLE :

Colóquelo sobre la rejilla inferior (y no al fondo del horno)

### PARA HORNOS ELÉCTRICOS CON ELEMENTO VISIBLE :

Colóquelo bajo el elemento

### PARA HORNOS DE GAS :

Colóquelo en la rejilla inferior y no cubra o bloquee los orificios del interior del horno

Si tiene alguna duda, consulte con el fabricante de su cocina

### Canada

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

### USA

1 UPS Way | Champlain (New York) 12919

### Mailing / Billing

CP 24537, CSP Rome | Brossard (Quebec) J4W 3K9

### China

15F Office A09, No 39 Yile Road | Hangzhou (Zhejiang) 310012

## SERVICIO AL CLIENTE

1-877-9COOKINA (266546) | [quality@cookina.co](mailto:quality@cookina.co)

Americas Europa

En cumplimiento  
con los requisitos de

FDA

LFGB

UPC BBQ: 688864241663

UPC BBQ XTRA: 688864241779

Empaque en inglés, español y francés

# LAS 10

## PRINCIPALES RAZONES

¡TODO LO DEMÁS  
ES SOLO UNA COPIA!

1

### Parchminum™ tecnología

Las nuevas tecnologías proveen medios con mejor transferencia de calor, mayor capacidad antiadherente y hojas más fáciles de limpiar. Ahora, todas las hojas pueden utilizarse con utensilios de metal.



Mejor desempeño antiadherente



Mejor transferencia de calor



Se puede usar de manera segura con utensilios metálicos



Más fácil de limpiar



Resiste el calor hasta 55°F o 288°C

2

### Holográfica Parchminum™ sello de seguridad

Cada producto COOKINA<sup>®</sup> viene con un nuevo sello de seguridad. Esta es nuestra manera de garantizarle que el producto cumple con los más estrictos estándares de calidad y seguridad.



Retire el sello y encontrará su código único de registro. Luego, visite nuestro sitio Web para autenticar su producto COOKINA<sup>®</sup> y activar la garantía. ¡Recibirá al menos \$200 en cupones y ofertas exclusivas para los productos COOKINA<sup>®</sup>!

**ANTES  
DE UTILIZAR**  
SU PRODUCTO  
COOKINA<sup>®</sup>

1.



2.

[www.cookina.co/active](http://www.cookina.co/active)

3.

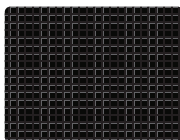
Ingrese su código

### 3 Más líquido PTFE = Mejor rendimiento antiadherente

Debe buscar un producto brillante. Si ve o siente la lámina de fibra de vidrio en demasía, esto significa que hay menos líquido antiadherente y la bandeja no funcionará de la mejor manera. Alrededor del 60% del peso de todos los productos de COOKINA® está compuesto por el líquido antiadherente, que es el componente de mayor costo de producción.



**MEJOR RENDIMIENTO ANTIADHERENTE = CON HOJA BRILLANTE**



**RENDIMIENTO ANTIADHERENTE DEFICIENTE = CON HOJA TEXTURADA**

### 4 Más grueso no significa mejor

El producto está compuesto de una lámina de fibra de vidrio recubierta con un líquido antiadherente llamado PTFE. No deje que las apariencias lo engañen. El espesor del producto no tiene nada que ver con su rendimiento. ¡Solo significa que el producto tiene más fibra de vidrio que líquido antiadherente!



### 5 Siempre busque la mención de «SIN PFOA»

El ácido perfluorooctanoico (PFOA) es un agente utilizado en la fabricación de algunos PTFE de bajo costo y peligrosos. Todos los productos de COOKINA® se prueban y no contienen PFOA. Siempre solicite al fabricante que respalde su afirmación con pruebas de laboratorio. Las empresas que utilizan líquido PTFE con PFOA de bajo costo pueden vender a un menor precio, pero sus productos no cumplen con los estándares más altos para la salud.



## 6 Solamente COOKINA® tiene certificado para usarla a más de 550°F

¡Todos los productos COOKINA® están certificados para su uso en hasta 550°F! Somos los únicos en la industria.



## 7 ¡COOKINA® ofrece más que solo una hoja de cocción antiadherente!

Las investigaciones han probado que como los productos de COOKINA® son reutilizables, el anillo es el complemento perfecto para almacenar los productos. Se convierten en utensilios en lugar de ser desechables. Los clientes también aprecian la tela abrasiva que se incluye con cada producto COOKINA®. COOKINA® es la única alternativa al papel aluminio, el papel manteca y el papel encerado.



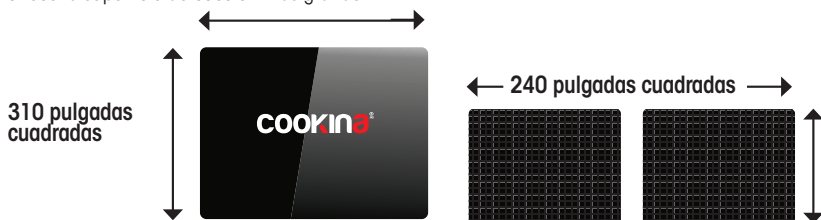
### El COOKINA® Ring Design™

Las tendencias en la industria de los utensilios de cocina muestran un evidente incremento en las ventas de accesorios de cocina con colores brillantes. Ahora todos los productos COOKINA® vienen con anillos para almacenamiento con colores únicos y pictogramas que muestran las diferentes aplicaciones del producto, así como otras informaciones valiosas. El anillo también indicará la dirección de correo electrónico de nuestro excelente servicio de atención al cliente: quality@cookina.co



## 8 Compare la superficie de cocción/asar

Algunas empresas afirman que vienen en packs de dos, pero cuando usted compara las superficies de cocción, tienen, en promedio, un 30% menos de superficie de cocción/asar. COOKINA® ofrece la superficie de cocción más grande.



## 9 Merchandising de COOKINA®

Desde artículos promocionales hasta packs de bandejas para vistosos exhibidores, COOKINA® innova constantemente para ofrecer los mejores artículos de Merchandising.



**You Tube** Vea EL PRODUCTO en acción

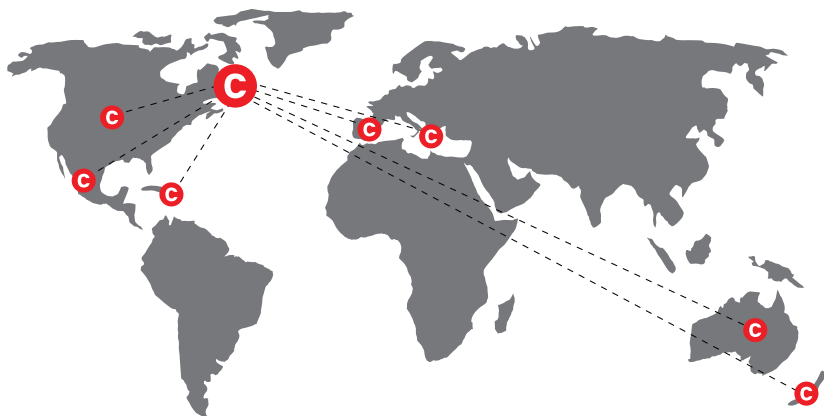
[youtube.com/user/CookinaCo](https://youtube.com/user/CookinaCo)

## 10 La marca COOKINA®

Mediante relaciones públicas muy eficaces, los medios sociales y las campañas de publicidad, y mediante sus esfuerzos para ofrecer merchandising de alta calidad, COOKINA® vende más que un producto, ¡está construyendo una gran marca! ¡Siempre respaldamos nuestra marca!

## Distribución internacional

COOKINA® se desarrolla cada día y ahora está disponible en más de 12.000 tiendas en 8 países.



## CANADÁ



### Cityline



### ARGENT



ÇA COMMENCE BIEN!



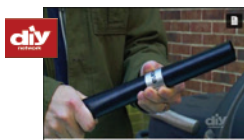
USA



## The New York Times



## San Francisco Chronicle



# FRANÇAIS

3

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



### Seau de sécurité holographique Parchminum<sup>MD</sup>

Chaque COOKINA<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup> et activer votre garantie sur notre site. Vous recevrez au moins 200 \$ de coupons COOKINA<sup>MD</sup> et des offres exclusives.

## PREMIÈRE 1. CHOSE

### À FAIRE

AVANT D'UTILISER  
VOTRE COOKINA<sup>MD</sup>



2. [www.cookina.co/active](http://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
- **Facile à couper à la grandeur désirée**



**Garanti** contre les défauts de fabrication ou les matériaux défectueux. La bague COOKINA<sup>MD</sup> est notre gage de qualité et d'authenticité.



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

## MERCI D'AVOIR CHOISI COOKINA<sup>MD</sup>.

Afin d'obtenir des résultats agréables avec votre COOKINA<sup>MD</sup>, nous aimerions vous suggérer de prendre le temps de lire ces instructions avant de l'utiliser pour la première fois. Ces instructions générales vous sont fournies afin d'éviter toute blessure personnelle et tout dommage à votre COOKINA<sup>MD</sup>. Pour toute question supplémentaire, veuillez visiter [www.cookina.co](http://www.cookina.co) ou communiquez avec le service à la clientèle au 1-877-9COOKINA (266546). COOKINA<sup>MD</sup> ressemble à une pellicule de plastique sauf qu'elle résiste à la chaleur et ne brûle pas.

Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser ce produit COOKINA<sup>MD</sup>. Si ce produit est déposé ou utilisé incorrectement, votre four pourrait être endommagé de manière permanente.



## LES PRODUITS COOKINA<sup>MD</sup> SONT-ILS MOINS CHERS QUE LES PAPIERS D'ALUMINIUM, PARCHEMIN OU CIRÉ?

Oui, nos feuilles de cuisson antiadhésives sont beaucoup moins chères à utiliser que les papiers d'aluminium, parchemin, ou ciré puisqu'elles sont réutilisables. Ne vous inquiétez pas si votre COOKINA<sup>MD</sup> se décolore avec le temps. La plupart des produits antiadhésifs subissent une décoloration causée par la nourriture ou une exposition à la température à la suite d'une utilisation régulière.

## QUAND SAURAI-JE QU'IL EST TEMPS DE REMPLACER MA FEUILLE COOKINA<sup>MD</sup>?

Lorsque les aliments commenceront à coller, il est temps de se procurer une autre feuille COOKINA<sup>MD</sup>.

## PUIS-JE UTILISER COOKINA<sup>MD</sup> SUR LES DEUX (2) CÔTÉS?

Oui, les deux côtés de tous les produits COOKINA<sup>MD</sup> sont revêtus de la pellicule antiadhésive.

## À QUEL ENDROIT DEVRAIS-JE POSITIONNER LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD OU LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD XTRA AVEC UNE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE N'AYANT PAS D'ÉLÉMENT CHAUFFANT VISIBLE AU FOND DU FOUR?

Mettez-le sur la grille métallique inférieure du four et NON au fond du four. Afin de garantir une bonne circulation de la chaleur, découpez le produit afin qu'il s'insère dans la grille métallique. La grille doit être à au moins cinq pouces du fond du four. Vous pouvez déposer le plat de cuisson ou la casserole directement sur le produit. En cas de doute, veuillez consulter le fabricant de votre cuisinière.

## UTILISATION

### PUIS-JE UTILISER LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD OU LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD XTRA AVEC UN PAPIER D'ALUMINIUM?

Non, ce n'est pas recommandé de le faire.

## **DEVRAIS-JE UTILISER LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD OU LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD XTRA LORS DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE ALORS QUE LE PRODUIT EST ENCORE DANS LE FOUR?**

Non, enlevez d'abord le produit.

## **QUEL ENDROIT DEVRAIS-JE POSITIONNER LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD OU LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD XTRA AVEC UNE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AYANT UN ÉLÉMENT CHAUFFANT VISIBLE AU FOND DU FOUR?**

Placez-le au fond du four mais à au moins un pouce des différentes parties de l'élément chauffant.

## **À QUEL ENDROIT DEVRAIS-JE POSITIONNER LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD OU LE COOKINA<sup>MD</sup> GARD XTRA AVEC UNE CUISINIÈRE AU GAZ?**

Placez-le sur la grille inférieure du four et NON au fond du four. Ne recouvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures à l'intérieur du four. Afin de garantir une bonne circulation de la chaleur, découpez le produit afin qu'il s'insère dans la grille métallique. La grille doit être à au moins cinq pouces du fond du four. Vous pouvez déposer le plat de cuisson ou la casserole directement sur le produit. En cas de doute, veuillez consulter le fabricant de votre cuisinière. Placez-le au fond du four mais à au moins un pouce des différentes parties de l'élément chauffant.

## **PUIS-JE UTILISER COOKINA<sup>MD</sup> DANS UN FOUR À CHALEUR SOUFFLÉE?**

Oui, c'est un produit pour usage intense qui peut être coupé à la grandeur de votre four et qui ne bougera pas dans un four à chaleur soufflée. Si l'élément est sous la plaque de votre four, vous devrez utiliser COOKINA<sup>MD</sup> sur la dernière grille amovible du four. Ceci permettra à l'élément chauffant de fonctionner correctement. Ne pas mettre la feuille COOKINA<sup>MD</sup> en contact direct avec la flamme ou l'élément chauffant.

## **PUIS-JE UTILISER COOKINA<sup>MD</sup> DANS UN FOUR À MICRO-ONDES?**

Oui, en-dessous ou sur le dessus de tout ce que vous faites cuire dans le four à micro-ondes. COOKINA<sup>MD</sup> peut également protéger le fond de votre four..

## **MES POÊLES ANTIADHÉSIVES ET CASSEROLES SONT ABIMÉES; PUIS-JE LES UTILISER AVEC COOKINA<sup>MD</sup>?**

Oui, nos produits prolongeront la vie de vos ustensiles pour plusieurs années..

## **DÉCOUPAGE**

### **PUIS-JE UTILISER COOKINA<sup>MD</sup> COMME SURFACE DE DÉCOUPAGE?**

Non. Les ustensiles tranchants endommageront la feuille de cuisson COOKINA<sup>MD</sup> et pourraient la couper.

### **PUIS-JE COUPER LA FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup>?**

Oui, vous pouvez la couper avec des ciseaux et l'adapter à vos besoins.

## **FACILE D'ENTRETIEN**

### **COMMENT DOIS-JE NETTOYER MA FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup>?**

Nettoyer à la main dans une eau savonneuse. Pour de meilleurs résultats, tremper votre COOKINA<sup>MD</sup> avant de laver et utiliser le tampon à récurer inclus.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Avant d'utiliser COOKINA<sup>MD</sup> pour la première fois, laver la feuille dans de l'eau savonneuse pour enlever la poussière. Laisser la feuille COOKINA<sup>MD</sup> refroidir avant de la nettoyer. Laver votre feuille COOKINA<sup>MD</sup> dans de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser d'abrasifs, produits chimiques, poudres de nettoyage abrasives ou tampons à récurer. Assécher avec un linge doux ou une serviette papier.

### HAUTE TEMPÉRATURE

#### UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE PEUT-ELLE ENDOMMAGER UNE FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup>?

Oui. Une température élevée peut faire brûler les aliments, tacher la feuille et la faire tordre. De plus, la surchauffe d'une poêle peut lui faire perdre ses propriétés antiadhésives. Mettez toujours les feuilles COOKINA<sup>MD</sup> sur un feu bas ou moyen. Une température moyenne suffit pour la cuisson. Les feuilles COOKINA<sup>MD</sup> peuvent être utilisées jusqu'à une température d'environ 288°C (550°F) sans subir de dommages.

#### SI LA FEUILLE DE CUISSON SUBIT UNE SURCHAUFFE ACCIDENTELLE, CELA PROVOQUERA-T-IL DES FUMÉES DANGEREUSES?

Tout ustensile porté à trop forte température provoque des émanations de fumée. Ne laissez jamais votre feuille de cuisson COOKINA<sup>MD</sup> surchauffer. Les fumées provenant des ustensiles antiadhésifs comme COOKINA<sup>MD</sup> ne feront courir aucun risque aux humains ni aux animaux domestiques, à l'exception des oiseaux. En effet, ayant un système respiratoire particulièrement fragile, ils sont sensibles aux fumées en général. À une température élevée (plus de 260°C / 500°F), si la feuille de cuisson COOKINA<sup>MD</sup> surchauffe, la décomposition du PTFE pourrait produire des gaz qui sont nocifs pour les oiseaux.

#### QUELLE EST LA TEMPÉRATURE MAXIMALE À LAQUELLE JE PEUX UTILISER MA FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup>?

Vous pouvez utiliser votre feuille de cuisson COOKINA<sup>MD</sup> jusqu'à une température de 288°C (550°F) sans problème.

### PTFE

#### DE QUOI LE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF COOKINA<sup>MD</sup> EST-IL FAIT?

Un amalgame de plastique de polymère fluoré combinant deux composites de haut niveau recouverts et encapsulés autour d'une carcasse de tissus qui donne une feuille de cuisson résistante, économique et flexible. L'élément chimique de base est le PTFE.

#### QU'EST-CE QUE LE PTFE?

Le PTFE est un amalgame chimique découvert en 1938 par Roy Plunkett de la compagnie DuPont. Le PTFE a été introduit commercialement en 1949. En 1954, un ingénieur français, Marc Grégoire, a créé la première poêle enduite de PTFE. Le PTFE est le plastique avec le coefficient de friction le plus bas. Il est utilisé comme couche antiadhésive dans plusieurs casseroles. C'est une substance particulièrement non réactive qui est utilisée dans plusieurs applications, de la médecine à l'entreposage et au transport de produits

chimiques réactifs. Le PTFE est un produit inerte et non toxique, qui peut commencer à se détériorer à une température supérieure à 260°C (500°F), et qui commencera à s'évaporer à une température supérieure à 350°C (662°F). 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 200°C (392°F). Afin d'éviter de les brûler, les viandes ne devraient pas être cuites à plus de 260°C (500°F). Les poêles laissées vides sur une cuisinière en fonction peuvent atteindre des températures supérieures à 350°C (662°F). À la suite de recherches conduites en 1959 par l'Administration des aliments et drogues des États-Unis (FDA), le PTFE a été approuvé pour utilisation dans les ustensiles de cuisine. Les recherches ont démontré que les vapeurs émises lorsque le produit est utilisé à une température trop élevée sont moins nocives que celles émises par les huiles et gras traditionnels. Le PTFE ne se décompose pas et peut être trouvé dans l'environnement, la faune et dans le sang des humains. Dans la vie de tous les jours, le PTFE se retrouve partout: dans les crèmes et traitements anti-rides, les pièces de moteurs pour les automobiles, les équipements de camping et plein air, tapis, vêtements, puces informatiques, fers à friser, soies dentaires, isolations électriques, contenants de restauration rapide, meubles, lits, équipements de jardinage, sècheurs à cheveux, peintures, ustensiles de cuisine, ampoules, bagages, conteneurs médicaux, sacs de maïs éclaté pour le four à micro-ondes, litières, laisses et colliers pour animaux domestiques, prothèses et implants chirurgicaux, lames de rasoir et mousses à raser, revêtements de panneaux solaires, lunettes avec lentilles anti-gratignures, chasse-taches, instruments chirurgicaux et parapluies pour n'en nommer que quelques-uns.

## **LE PTFE EST-IL RECONNU COMME UNE SUBSTANCE INOFFENSIVE?**

Les autorités compétentes en matière de santé aux États-Unis, au Canada, en France, au Japon et celles d'autres pays ont approuvé les revêtements antiadhésifs au PTFE dans la fabrication d'ustensiles de cuisine comme votre feuille de cuisson COOKINA<sup>MD</sup>. En fait, cette substance est inerte et n'entre pas en réaction chimique avec les aliments, l'eau ou les produits de nettoyage domestiques. Il est fréquemment utilisé en médecine. De fait, COOKINA<sup>MD</sup> réduit l'ACRYLAMIDE sur les aliments.

## **APFO**

### **QU'EST-CE QUE L'APFO?**

PFOA est l'abréviation anglaise normalisée de l'acide perfluorooctanoïque. L'APFO est utilisé dans le processus de fabrication de certains PTFE.

### **LE PTFE DES PRODUITS COOKINA<sup>MD</sup> CONTIENT-IL DE L'APFO?**

Aucun APFO détecté dans les produits COOKINA<sup>MD</sup>.

## **SÉCURITÉ**

### **EST-CE QUE LE PTFE PEUT ÊTRE DOMMAGEABLE POUR LA SANTÉ?**

Non, la sécurité des recouvrements de PTFE est basée sur des tests de laboratoire effectués depuis plus de 40 ans. De plus, les feuilles de cuisson sont utilisées à travers le monde depuis plusieurs années autant dans le secteur industriel que domestique. Le PTFE est un matériau neutre aussi implanté dans le corps humain lors de certaines chirurgies.

## **EST-CE QUE L'UTILISATION DU PTFE EST SÉCURITAIRE?**

Ce produit est reconnu par l'Administration des aliments et drogues des États-Unis (FDA), et est utilisé dans le secteur industriel depuis plus de 40 ans. Ce matériel a été utilisé depuis le début des années 1960 par tous les restaurants-minute, boulangeries et plusieurs autres dans le secteur industriel.

## **EST-IL DANGEREUX D'AVALER ACCIDENTELLEMENT UN MORCEAU DU REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF DE MA FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup>?**

Les revêtements sont conçus pour ne pas se détacher dans des conditions normales d'utilisation. Si votre feuille de cuisson Cookina<sup>MD</sup> n'est pas utilisée normalement et qu'une particule du revêtement est avalée par inadvertance, il n'y a aucun danger. Les particules ne sont pas toxiques (le PTFE est sans danger pour votre santé). Elles passeront dans l'organisme sans être absorbées, comme toutes les fibres.

## **Y A-T-IL DES RÈGLES À OBSERVER POUR ÉVITER LES PROBLÈMES DE SANTÉ LORSQUE JE CUISINE AVEC UNE FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup>?**

Non! Pourvu que vous utilisiez votre feuille comme indiqué :

1. Ne pas la surchauffer
2. Garder hors du feu et utiliser à des températures en dessous de 288°C (550°F)

## **GARANTIE**

### **EST-CE QUE MA FEUILLE DE CUISSON COOKINA<sup>MD</sup> PEUT DURER LONGTEMPS?**

Si elle est utilisée avec soin, elle durera longtemps. Même si elle est égratignée accidentellement avec un ustensile de métal, elle ne sera pas endommagée et ne s'écaillera pas. Par contre, les égratignures peuvent affecter le rendement antiadhésif.

### **EST-CE QUE LA DÉCOLORATION DU COOKINA<sup>MD</sup> GARD OU DU COOKINA<sup>MD</sup> GARD XTRA AFFECTE SA PERFORMANCE?**

Non, mais lorsque le produit devient difficile à nettoyer ou devient collant, il doit être remplacé.

### **QUE COUVRE LA GARANTIE COOKINA<sup>MD</sup>?**

Les produits COOKINA<sup>MD</sup> sont garantis contre tout défaut de fabrication ou les matériaux défectueux. La bague COOKINA<sup>MD</sup> est notre gage de qualité et d'authenticité et peut être utilisée pour ranger votre COOKINA<sup>MD</sup> après usage. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation ou des soins déficients. Les taches, décoloration et égratignures ne sont pas couverts par cette garantie. Pour plus de détails, visitez [www.cookina.co](http://www.cookina.co) ou composez le 1-877-9COOKINA (266546).

## **OÙ TROUVER?**

### **JE NE PEUX TROUVER LES PRODUITS COOKINA<sup>MD</sup> PRÈS DE CHEZ MOI. COMMENT PUIS-JE ME LES PROCURER?**

Envoyez-nous un courriel ([sales@cookina.co](mailto:sales@cookina.co)) nous indiquant votre adresse et nous, ou un de nos distributeurs, entrerons en communication avec vous. Vous pouvez aussi taper [www.cookina.co/fr/](http://www.cookina.co/fr/)

**ou-acheter/localisateur** et entrer votre code postal pour la liste des détaillants près de chez vous.

## ENTRETIEN ET USAGE

- Nettoyer à fond avec de l'eau avant d'utiliser pour la première fois
- Essuyer avec un linge humide ou laver avec de l'eau savonneuse tiède
- Ne pas utiliser d'abrasif
- Ne pas plier
- Facile à couper à la grandeur désirée
- Peut être utilisé des deux côtés

## AVERTISSEMENT

- Non conçu pour usage commercial
- Ne pas mettre en contact direct avec les flammes, brûleurs ou éléments chauffants
- Ne pas utiliser à plus de 288°C (550°F)
- Retirer du four durant le cycle d'autonettoyage

### POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SANS ÉLÉMENT CHAUFFANT VISIBLE :

Placez-le sur la grille inférieure (et non au fond du four)

### POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES AVEC UN ÉLÉMENT CHAUFFANT VISIBLE :

Placez-le sous l'élément

### POUR LES CUISINIÈRES AU GAZ :

Placez-le sur la grille inférieure et ne recouvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures à l'intérieur du four

En cas de doute, veuillez consulter le fabricant de votre cuisinière

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Canada</b>                 | 236-3500 boul. Matte   Brossard (Québec) J4Y 2Z2             |
| <b>USA</b>                    | 1 UPS Way   Champlain (New York) 12919                       |
| <b>Courrier / Facturation</b> | CP 24537, CSP Rome   Brossard (Québec) J4W 3K9               |
| <b>Chine</b>                  | 15F Office A09, No 39 Yile Road   Hangzhou (Zhejiang) 310012 |

### SERVICE À LA CLIENTÈLE

1-877-9COOKINA (266546) | [quality@cookina.co](mailto:quality@cookina.co)

Amériques Europe

En conformité avec



UPC BBQ: 688864241663  
UPC BBQ XTRA: 688864241779  
Emballage en Anglais, Espagnol et Français

# LES 10

## RAISONS POUR LESQUELLES

LE RESTE N'EST QU'UNE  
PÂLE IMITATION

1

### Parchminum<sup>MD</sup> Technologie

La nouvelle technologie permet un meilleur transfert de chaleur, offrant une meilleure performance antiadhésive et faciles à nettoyer. Ces produits peuvent maintenant être utilisés sans danger avec des ustensiles de métal.



Performance antiadhésive supérieure



Meilleur transfert de chaleur



Peut être utilisée avec des ustensiles de métal



Plus facile à nettoyer



Résiste jusqu'à 288°C ou 550°F

2

### Seau de sécurité holographique

### Parchminum<sup>MD</sup>

Chaque COOKINA<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup> et activer votre garantie sur notre site. Vous recevrez au moins 200 \$ de coupons COOKINA<sup>MD</sup> et des offres exclusives.



## PREMIÈRE 1. CHOSE

### À FAIRE

AVANT D'UTILISER VOTRE COOKINA<sup>MD</sup>



2. [www.cookina.co/active](http://www.cookina.co/active)

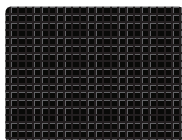
3. Entrez votre code

## 3 Plus de liquide PTFE = Meilleure performance antiadhésive

Recherchez une feuille qui brille. Si au toucher vous pouvez détecter la feuille de fibre de verre, cela signifie qu'il y a moins de liquide antiadhésif et la performance ne sera pas adéquate. Le liquide antiadhésif, composante la plus chère du produit, représente environ 60% de tous les produits COOKINA<sup>MD</sup>.



**FEUILLE BRILLANTE =  
MEILLEURE  
PERFORMANCE  
ANTIADHÉSIVE**



**FEUILLE TEXTURISÉE =  
MAUVAISE PERFORMANCE  
ANTIADHÉSIVE**

## 4 Une feuille plus épaisse ne signifie pas une meilleure performance

Le produit est fait 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 la performance. Cela signifie seulement que le produit contient plus de fibre de verre que de liquide antiadhésif!



## 5 Recherchez toujours la mention « SANS AFPO »

L'acide perfluoro-octanoïque (AFPO) est un agent utilisé dans la fabrication de certains PTFE peu chers et dangereux. Tous les produits COOKINA<sup>MD</sup> sont testés et ne contiennent aucun AFPO. Demandez toujours au fabricant d'appuyer ses déclarations avec des essais en laboratoire. Les compagnies qui utilisent du liquide PTFE avec l'AFPO peu cher peuvent vendre à des prix inférieurs, mais leurs produits ne répondent pas aux normes les plus élevées pour la santé.



## 6 Seules les feuilles COOKINA<sup>MD</sup> sont certifiées pour une utilisation jusqu'à 288°C (550°F)

Tous les produits COOKINA<sup>MD</sup> sont certifiés pour une utilisation jusqu'à 288°C (550°F)! Nous sommes les seuls sur le marché.



## 7 COOKINA<sup>MD</sup> offre plus qu'une feuille de cuisson antiadhésive

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



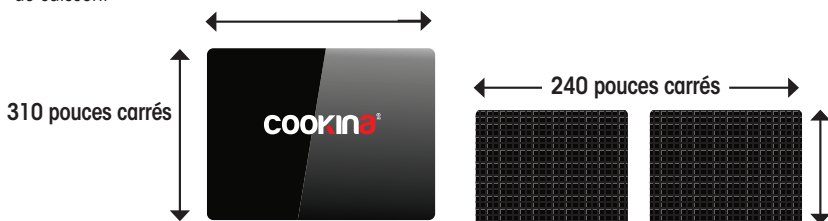
### Le design de la Bague COOKINA<sup>MD</sup>

Les tendances dans l'industrie indiquent une augmentation marquée dans les ventes de produits de cuisson aux couleurs vives! Chaque produit COOKINA<sup>MD</sup> possède maintenant sa bague de rangement de couleur individuelle sur laquelle des pictogrammes des différentes applications seront visibles de même que d'autres détails importants. L'adresse courriel de notre service à la clientèle de premier ordre y sera aussi indiquée: quality@cookina.co



## 8 Comparez la surface de cuisson

Certaines compagnies offrent 2 feuilles mais lorsque vous comparez avec COOKINA<sup>MD</sup>, ils offrent en moyenne 30% de moins en surface de cuisson. COOKINA<sup>MD</sup> offre la plus grande surface de cuisson.



## 9 La mise en marché COOKINA<sup>MD</sup>

COOKINA<sup>MD</sup> vous propose une mise en marché attrayante tant pour les présentoirs de tablette que pour les présentoirs de plancher. COOKINA<sup>MD</sup> innove constamment pour vous apporter les meilleurs outils de merchandising.



**You Tube** Voir LE PRODUIT à l'oeuvre

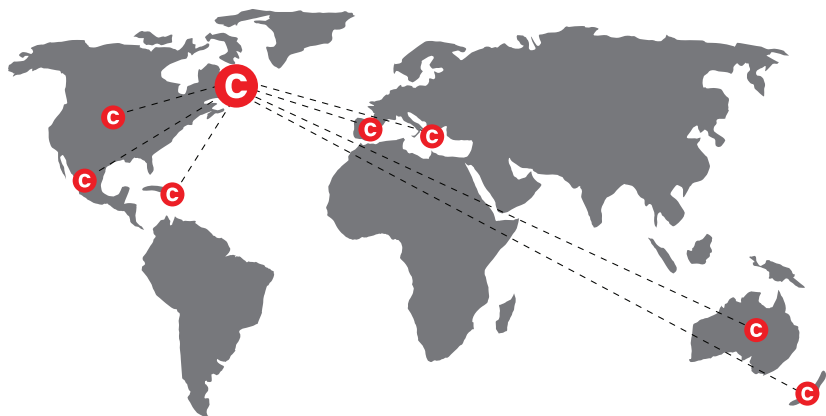
[youtube.com/user/CookinaCo](https://www.youtube.com/user/CookinaCo)

## 10 La marque COOKINA<sup>MD</sup>

Nos campagnes de relations publiques et de publicité à la télé et dans les médias sociaux sont hautement efficaces. Grâce à elles et à notre merchandising de qualité, COOKINA<sup>MD</sup> offre plus qu'un produit. COOKINA<sup>MD</sup> bâtit une excellente marque. Nous supporterons toujours notre marque !

### Distribution mondiale

COOKINA<sup>MD</sup> grandit tous les jours et est maintenant disponible dans plus de 12 000 magasins dans 8 pays.



## CANADA



### Cityline



### ARGENT



ÇA COMMENCE BIEN!







## ÉTATS-UNIS



|   | cookina <sup>®</sup><br>barbecue  | cookina <sup>®</sup><br>cuisine   | cookina <sup>®</sup><br>GARD  | cookina <sup>®</sup><br>Parchment   |
|---|---|---|---|---|
|   | REUSABLE GRILLING SHEET<br>FEUILLE RÉUTILISABLE POUR GRILLADES  | FOR MASS RETAIL<br>REUSABLE COOKING SHEET<br>FEUILLE RÉUTILISABLE POUR CUISON EN VOLUME   | OVEN PROTECTOR<br>PROTECTOR POUR FOUR   | REUSABLE PRESENTATION & COOKING SHEET<br>FEUILLE RÉUTILISABLE POUR PRÉSENTATION ET CUISON EN VOLUME   |
| APPLICATION   | BBQ<br>Smoker / Fumoir<br>Oven / Four<br>Breads Oven / Four<br>Mixer / Mixeur<br>Pastry Roll / Rouleau à pâtisserie<br>Refrigerator / Réfrigérateur   | Smoker / Fumoir<br>Oven / Four<br>Breads Oven / Four<br>Mixer / Mixeur<br>Pastry Roll / Rouleau à pâtisserie<br>Refrigerator / Réfrigérateur  | Smoker / Fumoir<br>Oven / Four<br>Breads Oven / Four<br>Mixer / Mixeur<br>Pastry Roll / Rouleau à pâtisserie<br>Refrigerator / Réfrigérateur  | Smoker / Fumoir<br>Oven / Four<br>Breads Oven / Four<br>Mixer / Mixeur<br>Pastry Roll / Rouleau à pâtisserie<br>Refrigerator / Réfrigérateur  |
| FEATURES AND BENEFITS / CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES                 | 100% Non-stick / 100% antiadhésive / 100% Anticollant<br>Easy to clean / Facile à nettoyer / Facile à nettoyer<br>Eco-friendly / Écologique<br>Food safe / Alimentaire<br>Foam to cook / Mousses à cuire<br>Dishwasher safe / Lave-vaisselle compatible<br>No cooking surface above the sheet / Aucune surface de cuisson au-dessus de la feuille<br>Reusable / Réutilisable / Réutilisable<br>Reversible / Réversible<br>550°F / 288°C | 100% Non-stick / 100% antiadhésive / 100% Anticollant<br>Easy to clean / Facile à nettoyer / Facile à nettoyer<br>Eco-friendly / Écologique<br>Food safe / Alimentaire<br>Foam to cook / Mousses à cuire<br>Dishwasher safe / Lave-vaisselle compatible<br>No cooking surface above the sheet / Aucune surface de cuisson au-dessus de la feuille<br>Reusable / Réutilisable / Réutilisable<br>Reversible / Réversible<br>550°F / 288°C | 100% Non-stick / 100% antiadhésive / 100% Anticollant<br>Easy to clean / Facile à nettoyer / Facile à nettoyer<br>Eco-friendly / Écologique<br>Food safe / Alimentaire<br>Foam to cook / Mousses à cuire<br>Dishwasher safe / Lave-vaisselle compatible<br>No cooking surface above the sheet / Aucune surface de cuisson au-dessus de la feuille<br>Reusable / Réutilisable / Réutilisable<br>Reversible / Réversible<br>550°F / 288°C | 100% Non-stick / 100% antiadhésive / 100% Anticollant<br>Easy to clean / Facile à nettoyer / Facile à nettoyer<br>Eco-friendly / Écologique<br>Food safe / Alimentaire<br>Foam to cook / Mousses à cuire<br>Dishwasher safe / Lave-vaisselle compatible<br>No cooking surface above the sheet / Aucune surface de cuisson au-dessus de la feuille<br>Reusable / Réutilisable / Réutilisable<br>Reversible / Réversible<br>550°F / 288°C |
| TESTS / ÉVALUATIONS   | 15,76 x 15,68 (2,18 x 50,71)<br>40 x 50 (0,28 x 71)   | 15,76 x 15,68 (2,18 x 50,71)<br>40 x 50 (0,28 x 71)   | 15,76 x 15,68 (2,18 x 50,71)<br>40 x 50 (0,28 x 71)   | 11,41 x 15,76 (0,28 x 50,71)<br>30 x 40 (0,12 x 71)   |
| CONTENT OF PACKAGING / CONTENIDO DEL EMPAQUE / CONTENU DE L'EMBALLAGE | 1 pack of 10 sheets / 1 paquet de 10 feuilles / 1 paquet de 10 feuilles   | 1 pack of 10 sheets / 1 paquet de 10 feuilles / 1 paquet de 10 feuilles   | 1 pack of 10 sheets / 1 paquet de 10 feuilles / 1 paquet de 10 feuilles   | 1 pack of 10 sheets / 1 paquet de 10 feuilles / 1 paquet de 10 feuilles   |

**cookina** INC.  
WWW.COOKINA.CO  
1877 926-6546

|                            |   |                |  |  |  |  |  |
|---|---|---|--|---|--|---|--|
| <b>EXCLUSIVE TO BOUTIQUES AND SPECIALTY STORES</b>  |   | <b>RELIABLE COOKING SHEET / HOUILLE DE CUISSON UTILISABLE / FEUILLE DE CUISSON REUTILISABLE</b> |  | <b>OVEN PROTECTOR / PROTECTOR PARA HORNO / PROTECTOR FORNO</b>                    |  | <b>ONLY FOR INTERNET, TV &amp; CLUBS</b>  |  |
| <b>RELIABLE GRILLING SHEET / HOUILLE GRILLANTE REUTILISABLE POUR GRILLADES</b>                                | <b>RELIABLE COOKING SHEET / HOUILLE DE CUISSON UTILISABLE / FEUILLE DE CUISSON REUTILISABLE</b> | <b>OVEN PROTECTOR / PROTECTOR PARA HORNO / PROTECTOR FORNO</b>                                  | <b>RELIABLE GRILLING SHEET / HOUILLE GRILLANTE REUTILISABLE POUR GRILLADES</b> | <b>RELIABLE GRILLING SHEET / HOUILLE GRILLANTE REUTILISABLE POUR GRILLADES</b>    | <b>RELIABLE GRILLING SHEET / HOUILLE GRILLANTE REUTILISABLE POUR GRILLADES</b> | <b>RELIABLE GRILLING SHEET / HOUILLE GRILLANTE REUTILISABLE POUR GRILLADES</b>    | <b>RELIABLE GRILLING SHEET / HOUILLE GRILLANTE REUTILISABLE POUR GRILLADES</b> |
| BBQ   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Smoker / Humador / Fumoir   |   |   |  |   |  |   |  |
| Oven / Horno / Four   |   | ✓   |  | ✓   |  |   |  |
| Boiler / Cocio / Horno barbecue / Four Grille-pain  |   | ✓   |  | ✓   |  |   |  |
| Microwave / Microonde / Microonde   |   | ✓   |  | ✓   |  |   |  |
| Particelli / Pochon purfume / Odeur aromatisée  |   | ✓   |  | ✓   |  |   |  |
| Preparation / Préparation / Preparation   |   |   |  |   |  |   |  |
| 100% Non-stick / 100% antiochente / 100% antiochente / 100% antiochente                                       | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Easy to clean / Facile à nettoyer / Facile à nettoyer / Facile à nettoyer                                     | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Easy to use / Facile à utiliser / Facile à utiliser / Facile à utiliser                                       | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Disposable / Réutilisable en plusieurs fois / Réutilisable en plusieurs fois / Réutilisable en plusieurs fois | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Non-stick / Non-stick / Non-stick / Non-stick   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Heat resistant / Résistant à la chaleur / Résistant à la chaleur / Résistant à la chaleur                     | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Reusable / Réutilisable / Réutilisable / Réutilisable   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| 500° F / 260° C   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Premium Technology / Technologie / Technologie / Technologie  | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)   | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)   | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)   | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)  | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)   | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)  | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)   | 15.75 X 19.68 (21.5 X 21.7)  |
| 40X 60 (0.2m <sup>2</sup> )   | 40X 60 (0.24m <sup>2</sup> )  | 40 X 58 (0.22m <sup>2</sup> )   | 40 X 60 (0.24m <sup>2</sup> )  | 40 X 60 (0.24m <sup>2</sup> )   | 40 X 60 (0.24m <sup>2</sup> )  | 40 X 60 (0.24m <sup>2</sup> )   | 40 X 60 (0.24m <sup>2</sup> )  |
| Perfumum / Sapore / Saporoso  | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| USA / América / América / América   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| USA / Europe / Europe   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| América / América / América / América   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Asia / Asia   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Europe / Europe   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| COOKINA King / Barco / Fogue  | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Included their / Incluído de instrucciones / Inclu instructions   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Size / Peso / Opciones para elegir /  | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Barcode / Código de barras /  | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |
| Product description /   | ✓   | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓  |



**PRESENT / PRESENTAR / PRÉSENTER**



**GRILL / PARRILLA / GRILLER**



**BAKE / HORNEAR / CUISINER**



**PROTECT / PROTEGE / PROTÉGER**



**GRILL / PARRILLA / GRILLER**



**BAKE / HORNEAR / CUISINER**



**PROTECT / PROTEGE / PROTÉGER**



**CLUB**

**CUSTOMER SUPPORT - SERVICIO AL CLIENTE - SERVICE À LA CLIENTÈLE**  
**1-877-9COOKINA (266546) | quality@cookina.co**

**Canada** 236-3500 boul. Matte | Brossard (Quebec) J4Y 2Z2  
**USA** 1 UPS Way | Champlain (New York) T2919

**China** 15F Office A09, No.39 Yile Road | Hangzhou (Zhejiang) 310012

Copyright © 2011-2016 COOKINA Inc., Version 70.2G

All rights reserved / Todos los derechos reservados / Tous droits réservés