

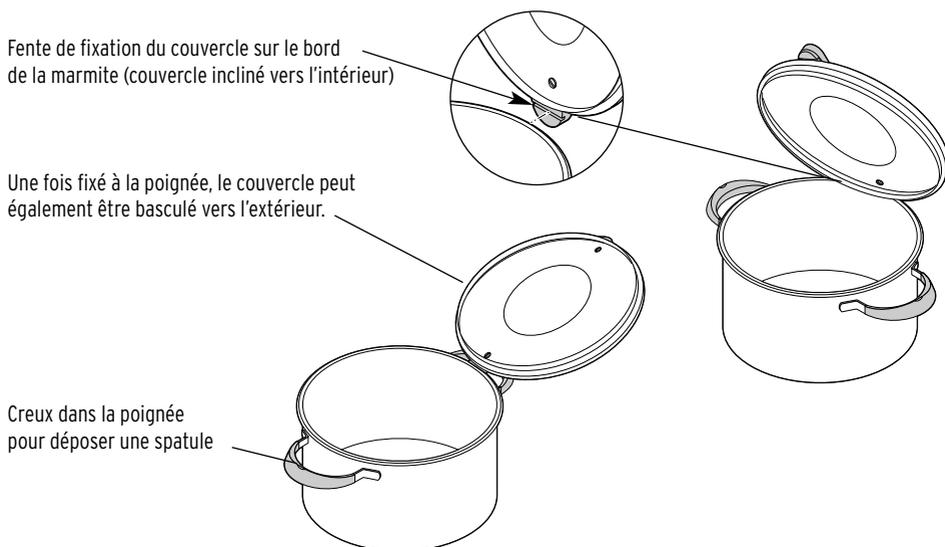
Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle marmite saura vous convaincre avec ses fonctions intelligentes, son design innovant et ses détails ingénieux. Son couvercle pratique à fixer, son dépose-spatule intégré ainsi que ses poignées revêtues de silicone offrent une prise en main à la fois agréable et sûre.

La marmite est en inox résistant 18/10, poli brillant, et est équipée d'un triple fond particulièrement épais. Elle se distingue par sa longévité, peut être utilisée au four et, bien entendu, sur tout type de table de cuisson - y compris sur les tables à induction.

L'équipe Tchibo

Description de l'article



Matériau

La marmite et le couvercle sont en inox 18/10. La marmite est adaptée aux tables de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.



La marmite - comme tout récipient en inox - est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement de la marmite.

Poignées en silicone

Les poignées revêtues de silicone sont antidérapantes, et isolantes et résistantes à la chaleur jusqu'à 220 °C maximum. Il est donc possible d'utiliser la marmite pour une cuisson au four.

Fond encapsulé

La marmite est équipée d'un triple fond encapsulé assurant une transmission de chaleur optimale.

Bord verseur

Le bord verseur permet de verser plus facilement la préparation, et donc d'éviter qu'elle ne coule et ne salisse la paroi extérieure.

Utilisation



AVERTISSEMENT: risque de brûlures et d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaires pour saisir la marmite et le couvercle! Si vous passez la marmite au four, les poignées en silicone seront elles aussi très chaudes. Utilisez toujours des maniques ou similaires!
- Si vous utilisez la marmite sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas du fond de la marmite.
- Si vous utilisez la marmite pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
N'utilisez pas le couvercle lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la matière grasse.
Ne laissez jamais la marmite contenant de la matière grasse chaude sans surveillance!
La matière grasse très chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

ATTENTION - risque de détérioration en cas de surchauffe

- Ne chauffez pas la marmite à vide et évitez de faire s'évaporer tout le liquide. Cela risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.
- Au four, ne portez pas la marmite à des températures supérieures à 220 °C. Les poignées s'en trouveraient endommagées.

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la marmite et la table de cuisson sont propres.
- Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la marmite. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux.
- Une plaque de cuisson à induction doit correspondre au diamètre de la base de la marmite. Si la base est trop petite ou si la marmite n'est pas centrée sur la plaque, elle peut ne pas être détectée par cette dernière. Selon les modèles, la cuisinière peut générer un message d'erreur le cas échéant.
- L'utilisation de la marmite sur une plaque de cuisson à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.
- N'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson ou pour nettoyer la marmite, même en cas de fortes salissures. N'utilisez dans la marmite que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les accessoires de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la marmite et peuvent rayer sa surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la marmite.
- Remuez toujours l'eau chaude lorsque vous ajoutez du sel.
- Pour servir lorsque la marmite est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Conseils d'entretien

- **Avant la première utilisation**, faites bouillir de l'eau dans la marmite.
- Après utilisation, nettoyez la marmite à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
- La marmite et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle et donc faciles d'entretien. Nous vous conseillons d'utiliser un détergent liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température. Vous préserverez ainsi à la fois votre marmite et l'environnement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four.
- Séchez la marmite tout de suite après le nettoyage pour éviter la formation de taches.

Référence: FR 320 317

La référence de l'article figure également sur la base de la marmite!

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch