



Marmite en acier inoxydable

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle marmite en inox 18/10 est équipée d'un triple fond encapsulé assurant une transmission de chaleur optimale.

Les poignées de la marmite et du couvercle en verre sont revêtues de silicone. Le couvercle en verre présente un bord en silicone muni de picots qui empêchent que le couvercle ne repose complètement à plat et laissent toujours un peu de vapeur s'échapper.

Le bord verseur facilite le service des aliments cuits et évite en grande partie que la préparation ne coule et ne salisse la paroi extérieure de la marmite.

Cette marmite est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson à gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques. Elle peut également être utilisée au four à une température de 180 °C maximum.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Utilisation



AVERTISSEMENT - risque de brûlure et d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude! Saisissez toujours la marmite et le couvercle par les poignées en silicone ou utilisez des maniques ou similaires pour les saisir! Si vous passez la marmite au four, les poignées en silicone seront elles aussi très chaudes. Utilisez toujours des maniques ou similaire pour les saisir!
- Si vous utilisez la marmite sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le 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 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.

PRUDENCE - risque de détérioration en cas de surchauffe

- Ne chauffez pas la marmite à vide et évitez de faire s'évaporer tout le liquide. N'utilisez pas la marmite au four à une température supérieure à 180 °C. Une surchauffe de la marmite risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.



La marmite - comme tout récipient en inox - est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Cela ne constitue pas un défaut matériel et ne nuira en rien à la qualité et au bon fonctionnement de la marmite.

- Avant toute 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 la marmite a atteint la température voulue, vous pouvez réduire la chaleur pour poursuivre la cuisson.
- 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, il se peut qu'elle ne soit pas 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 ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la marmite et peuvent en rayer la surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la marmite.
- Lorsque vous ajoutez du sel dans de l'eau chaude, faites-le toujours en remuant.
- Pour servir lorsque la marmite est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Remarques concernant l'utilisation du couvercle en verre

- Lorsque vous soulevez le couvercle, pensez que les gouttes d'eau dues à la condensation qui s'écoulent dans la marmite peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour éviter tout choc brutal ou autre qui pourrait l'endommager. N'utilisez pas le couvercle s'il présente des rayures importantes ou des fissures afin d'éviter qu'il ne se brise sous l'effet de la chaleur.
- Evitez tout refroidissement brutal du couvercle en verre causé par l'eau froide (choc thermique).
- La vis du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis plat approprié, sans trop forcer.

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 nettoyeur pour four.
- Essuyez la marmite immédiatement après le nettoyage pour éviter l'apparition de taches.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence	Contenance	Diamètre de la base
335 000	~ 2,0 L	Ø ~ 13,3 cm
335 001	~ 4,0 L	Ø ~ 17,4 cm
335 002	~ 6,0 L	Ø ~ 21,4 cm

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



www.fr.tchibo.ch/notices