



# Marmite en aluminium

 Fiche produit

## Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle marmite en aluminium absorbe rapidement la chaleur et la répartit uniformément. Cette marmite est pourvue d'un revêtement antiadhésif idéal pour une cuisson sans trop de matière grasse et un nettoyage facile.

La base de la marmite intègre une plaque en acier inoxydable qui la rend adaptée à tout type de tables de cuisson: gaz, électrique, vitrocéramique mais également induction.

Elle peut passer au four à une chaleur de 180 °C maximum.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article et un bon appétit!

## L'équipe Tchibo

### Utilisation



**AVERTISSEMENT** - risque de brûlure et d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude. Utilisez toujours des maniques pour saisir la marmite, la poignée et le couvercle!
- 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.

**ATTENTION** - risque de détérioration en cas de surchauffe

- Ne chauffez pas la marmite à vide et évitez de faire s'évaporer tout le liquide. Une surchauffe de la marmite risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.



La marmite est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Cela n'est pas le signe d'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 les aliments ont 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.
- Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour préserver ce revêtement, 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.

#### **Remarque concernant l'utilisation de marmites et de poêles en aluminium sur plaque vitrocéramique**

- Les marmites et les poêles en aluminium peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Ces traces d'aluminium s'éliminent avec un produit de nettoyage classique pour plaque vitrocéramique.

### **Conseils d'entretien**

- **Avant la première utilisation**, faites bouillir de l'eau dans la marmite, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- 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.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

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

Référence	Contenance	Diamètre de la base	Surface d'induction de la base
<b>327 088</b>	~ 2,3 L	Ø ~ 15,8 cm	Ø ~ 15,0 cm
<b>327 090</b>	~ 4 L	Ø ~ 18,7 cm	Ø ~ 17,6 cm
<b>327 089</b>	~ 5,5 L	Ø ~ 20,8 cm	Ø ~ 19,0 cm

