



Marmite en acier inoxydable

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

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

Le couvercle en verre présente un bord en silicone muni de picots qui empêchent que le couvercle ne repose complètement à plat. Un peu de vapeur peut ainsi s'échapper en permanence.

La marmite peut s'utiliser sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction ou vitrocéramiques, ainsi qu'au four jusqu'à +180 °C.

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

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Utilisation



AVERTISSEMENT - risque de brûlures et d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude. Utilisez toujours des maniques pour saisir la marmite, les poignées et le couvercle!
- 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 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. N'utilisez pas la casserole au four à des températures supérieures à 180 °C. Une surchauffe risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.



La marmite - comme tout récipient en acier inoxydable - 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.

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la marmite et la table de cuisson sont propres.

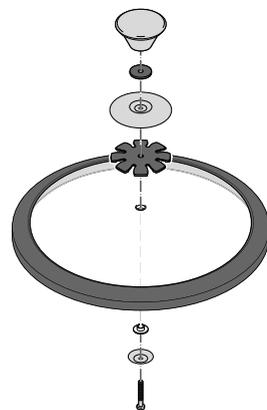
- Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la marmite. Dès que la marmite a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux.
- Une plaque de cuisson à induction doit correspondre 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.

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 le cuiseur d'asperges peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- Le couvercle en verre trempé est protégé par un bord en silicone. Néanmoins, maniez le couvercle en verre avec précaution pour éviter tout dommage résultant de chocs violents ou autres. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il présente de nettes rayures ou fissures, car le couvercle pourrait se fendre. N'enlevez pas le bord en silicone.
- Evitez tout refroidissement brutal du couvercle en verre causé par l'eau froide (choc thermique).
- La vis de la poignée du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis cruciforme 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 nettoyant pour four.
- Démontez la poignée du couvercle pour un nettoyage plus soigneux (voir illustration). Laissez bien sécher toutes les pièces avant de les remonter.
- 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
322 606	~ 2,0 L	Ø ~ 13,3 cm
322 607	~ 4,0 L	Ø ~ 17,4 cm
322 608	~ 6,0 L	Ø ~ 21,4 cm

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