

Utilisation

1. Badigeonnez le poêlon avec **quelques gouttes** d'huile.
2. Remplissez le poêlon.
3. Faites glisser la spatule sous la tige et fixez-la dans la rainure (fig. 1).
4. Posez le poêlon sur le barbecue et retirez la spatule.
5. Une fois que les aliments sont cuits, retirez le poêlon du barbecue à l'aide de la spatule.
6. Prenez une deuxième spatule et poussez les aliments grillés avec le côté lisse de la spatule pour les faire tomber du poêlon (fig. 2).
Posez toujours le poêlon chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.



Conseils d'utilisation importants

- Les poêlons sont conçus pour être utilisés sur un barbecue, mais vous pouvez également les utiliser au four. Ne les utilisez jamais sur une table de cuisson!
- Utilisez toujours la spatule pour poser un poêlon sur le barbecue ou le retirer du barbecue.
Il y a risque de brûlure!
- Ne placez pas les poêlons au centre du barbecue, mais uniquement sur les bords.
- Retirez toujours immédiatement la spatule du poêlon dès que vous l'avez posé sur le barbecue.
- Le revêtement en émail est certes résistant aux coupures et aux rayures, mais si appuyez trop fort en utilisant des ustensiles coupants ou pointus (p. ex. des couteaux) dans les poêlons, vous risquez malgré tout, dans le pire des cas, de le rayer.
Aussi, servez-vous toujours des spatules en bois pour enlever les aliments.
- Évitez de surchauffer les poêlons. Ils ne doivent pas chauffer à vide sur le barbecue.
- Évitez tout choc thermique sur les poêlons.
Par exemple, ne posez jamais les poêlons chauds sur une surface froide, mouillée ou délicate. Vous risqueriez d'endommager le revêtement en émail.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez les poêlons et les spatules avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle doux.
- Les poêlons peuvent passer au lave-vaisselle. Préférez toutefois le lavage à la main, plus délicat: vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Nettoyez les poêlons et les spatules de préférence juste après les avoir utilisés, les restes de nourriture se détacheront mieux ainsi. Laissez suffisamment refroidir les poêlons avant de les nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- N'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement, ce qui enlèverait à l'émail - comme c'est le cas du verre - son éclat.

- Essuyez les poêlons immédiatement après les avoir rincés pour éviter l'apparition de traces dues au dépôt naturel de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Ne laissez pas les spatules trop longtemps immergées dans l'eau de vaisselle car le bois risquerait de gonfler. Essuyez les spatules immédiatement après les avoir rincées et rangez-les une fois sèches. Les spatules ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.
- Si besoin, huilez les spatules en bois avec de l'huile alimentaire appropriée (pas d'huile de lin!). Pour ce faire, mettez quelques gouttes d'huile sur un chiffon doux non pelucheux ou sur un pinceau, puis passez-le sur le bois. Enlevez l'excédent d'huile avec un chiffon. Laissez bien pénétrer l'huile dans le bois avant de réutiliser les spatules.

Référence: 608 961



www.fr.tchibo.ch/notices

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch