



Cocotte en acier inoxydable

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle cocotte en acier inoxydable 18/10 a un triple fond encapsulé assurant une transmission optimale de la chaleur.

Vous pouvez également utiliser le couvercle en acier inoxydable séparément, comme poêle à griller et à servir. Sa structure rainurée assure une cuisson d'excellente qualité. L'ensemble comprend également un couvercle en verre pour surveiller la cuisson et servir les plats.

Cette cocotte est conçue pour être utilisée sur des tables de cuisson au gaz, électriques, à induction ou vitrocéramiques, ainsi qu'au four jusqu'à 180 °C max.

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

L'équipe Tchibo

Utilisation



AVERTISSEMENT - risque d'incendie et de brûlure

- Lors de la cuisson, la cocotte et les couvercles deviennent très chauds. Utilisez toujours des maniques ou un objet similaire pour saisir la cocotte, les couvercles, **mais également les poignées!**
- Soulevez toujours les couvercles en les tenant symétriquement des deux côtés et en faisant attention à ne pas recevoir la vapeur sur vous. Sous l'effet de la vapeur, les poignées deviennent brûlantes: utilisez toujours des maniques ou autres!
- Si vous utilisez le couvercle comme poêle à griller, ne vous servez pas de la cocotte comme couvercle. Risque de brûlure par l'eau de condensation qui s'en écoulerait! Utilisez le couvercle en verre. Il va aussi bien sur la cocotte que sur le couvercle en acier inoxydable.
- Si vous utilisez la cocotte sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas du fond de la cocotte.
- Si vous utilisez la cocotte ou le couvercle renversé comme poêle à griller pour rôtir, cuire à l'étuvé ou frire des aliments:
Ne mettez pas de couvercle sur la cocotte ou sur le couvercle en acier inoxydable lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la matière grasse.
Ne laissez jamais la cocotte 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 un feu de matière grasse. Il y a risque d'explosion!
Pour éteindre un feu d'huile ou de graisse alimentaire, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE - risque de détérioration en cas de surchauffe

- Ne chauffez pas la cocotte ou le couvercle en acier inoxydable à vide et évitez de laisser s'évaporer tout le liquide. **N'utilisez pas** la cocotte ou le couvercle en acier inoxydable au four à des températures supérieures à 180 °C. Une surchauffe de la cocotte/du couvercle en acier inoxydable peut entraîner une altération de la couleur du matériau ainsi que des dommages irréversibles sur la cocotte/le couvercle en acier inoxydable.



La cocotte et le couvercle en acier inoxydable - comme tout récipient de cuisson en inox - sont susceptibles 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 cocotte ou du couvercle en acier inoxydable.

- Avant utilisation, assurez-vous que le fond de la cocotte et la table de cuisson sont propres.
- Pour consommer moins d'énergie, utilisez une plaque de cuisson dont le diamètre correspond au fond de la cocotte. Si vous avez une plaque de cuisson ovale, utilisez-la. Dès que la cocotte ou le couvercle en acier inoxydable 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 du fond de la cocotte. Si le fond est trop petit ou si la cocotte 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 cocotte sur une plaque de cuisson à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour éviter de l'abîmer en le heurtant quelque part, par exemple. N'utilisez jamais de couvercle en verre présentant des rayures ou des fissures visibles: le couvercle en verre risquerait d'éclater.
- Évitez de refroidir trop rapidement le couvercle chaud à l'eau froide (choc thermique).
- N'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson ou pour nettoyer la cocotte, même en cas de fortes salissures. N'utilisez dans la cocotte 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 cocotte et peuvent en rayer la surface. Ne coupez jamais les aliments à même la cocotte.
- Lorsque vous ajoutez du sel dans de l'eau chaude, faites-le toujours en remuant.
- Pour servir lorsque la cocotte est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Toutes ces informations sont également valables pour le couvercle en acier inoxydable, lorsque vous l'utilisez comme poêle à griller indépendante.

Conseils d'entretien

- **Avant la première utilisation**, faites bouillir de l'eau dans la cocotte et dans le couvercle en acier inoxydable.
- Après utilisation, nettoyez la cocotte et les couvercles à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
- La cocotte et les couvercles 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 cocotte et l'environnement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ni de nettoyeur pour four.
- Séchez la cocotte et les couvercles tout de suite après le nettoyage pour éviter les taches.

Référence

381 601

Contenance

Cocotte: ~ 2,9 l
Couvercle en acier inoxydable: ~ 1,6 l

Diamètre du fond

22,6 x 13,2 cm
23,5 x 14 cm

La référence de l'article figure également sur le fond de la cocotte et sur le couvercle en acier inoxydable!

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

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



www.fr.tchibo.ch/notices