

Casserole en fonte 3,5 l

Cette casserole est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette casserole est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four. Elle ne convient pas à une utilisation au micro-ondes. Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond à la base de la casserole. Dès que la poêle a atteint la bonne température, vous pouvez continuer la cuisson à feu doux.

Information sur le matériel

Cette casserole est en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- Lors de la cuisson, la casserole devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la casserole, les poignées et le couvercle! Ne placez pas la casserole sur une plaque de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir très chaudes.
- Si vous utilisez la casserole pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments: la matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- Si vous utilisez la casserole pour faire frire des aliments, remplissez-la au maximum à 1/3 de sa capacité. Si l'huile devient trop chaude ou qu'elle gicle, réduisez la température.
- 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.
- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Vous devez choisir une plaque de cuisson à induction en fonction du diamètre de la base de la casserole.

Si la base est trop petite ou si la casserole n'est pas placée au centre de la plaque de cuisson, il est possible que la plaque ne la reconnaisse pas. Selon le modèle de cuisinière, un message d'erreur peut apparaître.

Important: sur une plaque à induction, chauffez toujours lentement la casserole et jamais à vide.

- En cas d'utilisation sur une plaque à induction, des bruits inhabituels dus aux propriétés électromagnétiques de la plaque de cuisson peuvent survenir.
- Si vous utilisez la casserole sur une plaque vitrocéramique, pensez que la casserole est lourde. Aussi, posez toujours la casserole avec précaution. Ne déplacez pas la casserole en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la casserole tombe ou reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la casserole sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson ou du four! Sinon, vous risqueriez d'endommager les surfaces délicates.

Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en fonte

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la casserole et la plaque de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. du nettoyage des légumes peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier lorsque vous passez la casserole dessus.
- Les casseroles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Évitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la casserole.
- Ne réchauffez pas la casserole à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la casserole sur une plaque à induction, chauffez la casserole par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la casserole.
- Vous pouvez passer la casserole et le couvercle au four à une température maximum de 230 °C. À des températures élevées, le joint en silicone du

pommeau s'abîme. Sans couvercle, la casserole peut être utilisée au four à une température maximum de 400 °C.

- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en matériau résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la casserole. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, nettoyez la casserole et le couvercle à l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la casserole et le couvercle à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.
- Ne versez pas d'eau froide dans la casserole encore chaude. Un refroidissement trop rapide peut endommager la casserole.
- Après utilisation, nettoyez la casserole et le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives, de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez la casserole et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la casserole et le couvercle encore humides, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans la casserole en y ajoutant 2 à 3 c.c. de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez la casserole de la manière décrite.
- La casserole et le couvercle ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement si la poignée est desserrée. Si c'est le cas, resserrez impérativement la vis. Pour cela il vous faut un tournevis cruciforme.

Élimination

- Éliminez la casserole conformément aux dispositions actuellement en vigueur. Contactez-nous pour toute question sur ce produit: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

