

Ceramigourmet 5 pcs

010540



Mode d'emploi

Tous feux dont induction



IMPORTANT

Lire attentivement ce manuel d'instruction. Conserver cette notice pour référence future.

Importé par : EZ Trading
1 quai du point du jour
92100 Boulogne-Billancourt – France

I. COMPOSITION DE LA BATTERIE

- 1 poêle de 20 cm de diamètre
- 1 poêle de 24 cm de diamètre
- 1 poêle de 28 cm de diamètre
- 1 couvercle en verre de 24 cm de diamètre
- 1 couvercle en verre de 28 cm de diamètre

II. UTILISATION

Les poêles peuvent être utilisées sur tout type de feux dont l'induction.



Remarques importantes :

- Lors de la première utilisation passez un chiffon imbibé d'huile alimentaire pour augmenter l'efficacité du revêtement anti-adhérent.
- Le revêtement possède une efficacité thermique très élevée aussi, il est recommandé de chauffer à moyenne ou basse température.
- Ne jamais chauffer les poêles à vide, cela pourrait provoquer des dégâts importants comme un incendie et cela diminuera la durée de vie des poêles.
- Ne jamais utiliser les poêles Céramigourmet ni au four traditionnel ni au four à micro-ondes.
- Veillez toujours à bien centrer votre poêle sur la source de chaleur afin de ne pas détériorer la poignée.
- Ne pas utiliser pour réaliser des salaisons (conservation de nourriture avec du sel).
- Veillez à ne jamais remplir d'eau froide votre poêle lorsqu'elle est brûlante. Les changements brusques de température peuvent entraîner une déformation du fond.
- Ne laissez jamais d'aliments cuire sans surveillance.
- Evitez de couper directement dans le fond de votre récipient.
- Pour la sécurité de votre enfant, tournez toujours la poignée vers l'intérieur de votre cuisinière.
- Laissez refroidir vos récipients et rangez-les hors de portée des enfants.
- Afin d'éviter toute brûlure par projection lors de la cuisson, utilisez un couvercle.

• Entretien :

- Pour leur garantir une meilleure longévité, toujours rincer vos poêles à l'eau chaude après les avoir utilisées et les laver avec du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser d'éponges abrasives.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles pointus, tranchants.
- Vos poêles ne doivent jamais être lavées au lave-vaisselle, cela endommagerait le disque permettant la cuisson sur les plaques fonctionnant à l'induction.

! Astuces !

1. Les poêles Ceramigourmet ont un revêtement en céramique très résistant et de grande qualité. Toutefois, des taches peuvent apparaître en raison de l'utilisation régulière de la poêle. Pour les éliminer, vous pouvez utiliser de l'eau de javel : remplissez la poêle d'eau puis ajoutez-y quelques gouttes d'eau de javel, laissez ensuite tremper. Vous surveillerez la disparition des taches et dès que le processus sera terminé vous rincerez très abondamment à l'eau claire. Le revêtement restera neuf pour longtemps !
2. Si des aliments sont restés accrochés au fond de la poêle : recouvrez-les avec de l'eau puis mettez à chauffer, avec une spatule en bois vous pourrez aisément tout décoller !

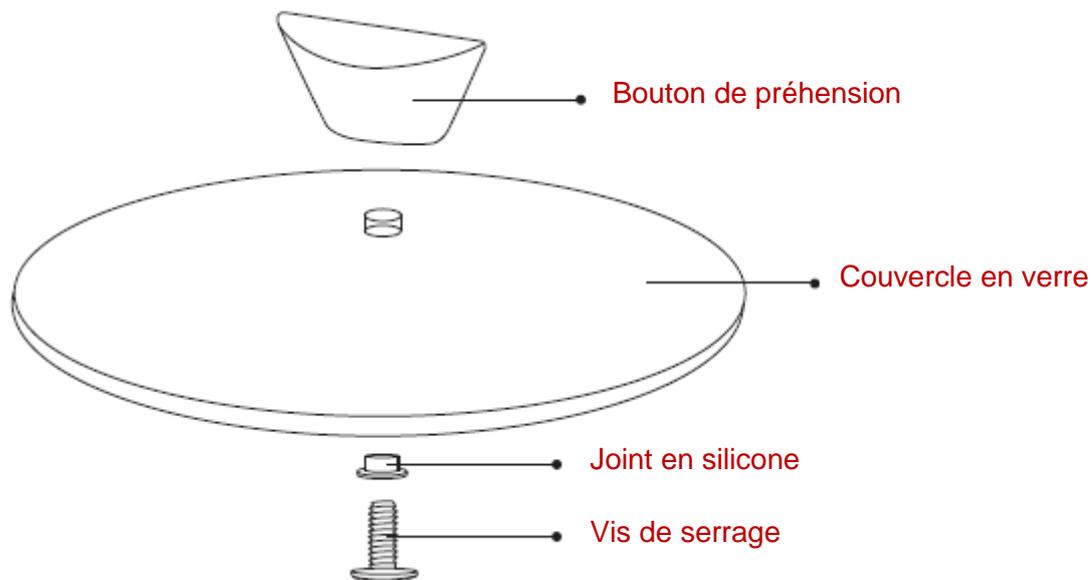
III. LES COUVERCLES

Votre set Ceramigourmet est livré avec 2 couvercles en verre (24/28 cm).



Remarques importantes :

Les couvercles en verre



Assemblage du couvercle :

1. Insérez la vis de serrage dans le joint en silicone. Attention à ne pas faire vriller le joint en silicone.
2. Placez la vis ainsi préparée dans le trou du couvercle en verre.
3. Tournez le bouton vers la droite tout en maintenant fermement la vis et son joint dans le trou du couvercle. Ne pas serrer trop fort.

- Veillez à ne pas vous brûler lorsque vous enlevez le couvercle en verre. Des vapeurs chaudes peuvent s'échapper de votre préparation.
- Ne passez pas un couvercle brûlant sous l'eau froide. Les chocs thermiques peuvent casser le verre.
- Ne jamais utiliser les couvercles en verre dans un four traditionnel.

• Entretien :

- Pour leur garantir une meilleure longévité, toujours rincer les accessoires à l'eau chaude après les avoir utilisés et les laver avec du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser d'éponges abrasives.