

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Nori tajine 28 cm

Article n°: 15140014

Code à barre: 3458165140012



CÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



GAZ



INDUCTION



NON
COMPATIBLE
AU LAVE-
VAISSELLE



COMPATIBLE
AU FOUR
JUSQU'À
250°C

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les papiers et étiquettes (le cas échéant, les traces de colle seront facilement éliminées avec de l'acétone ou une huile végétale ordinaire). 2. Nettoyez vos nouveaux ustensiles de cuisine avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon sec. 3. Vérifiez la compatibilité de votre plaque de cuisson en consultant les symboles figurant sur l'emballage ou dans le catalogue. 4. Si nécessaire, les poignées en bakélite peuvent être serrées à l'aide d'un tournevis à tête Philips n°2.

PENDANT L'UTILISATION

1. N'oubliez pas que le but des ustensiles de cuisine en fonte est une cuisson lente, ce qui nécessite une chaleur faible à moyenne. Une chaleur excessive peut endommager ou décolorer votre ustensile de cuisine et une surchauffe continue peut carboniser les aliments. 2. Il est déconseillé de préchauffer ou de réchauffer à sec, car la rapidité des cuisinières (à induction) entraînera la surchauffe de votre ustensile. Si vous décidez malgré tout de préchauffer ou de réchauffer à sec votre ustensile de cuisine, soyez prudent lors de l'opération. 3. Attention : la cuisson sur une plaque à induction génère une chaleur extrêmement intense en un court laps de temps. L'ustensile de cuisine chauffe très rapidement. 4. Veuillez noter que sous certaines circonstances un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson. 5. Placez votre ustensile de cuisine au centre d'une plaque de cuisson dont le diamètre n'excède pas celui de la base de l'ustensile. Par exemple, un ustensile de 20 cm de diamètre sera de préférence utilisé sur une zone de cuisson d'un diamètre inférieur à 20 cm. 6. Enlevez toujours l'ustensile de cuisine du foyer en le soulevant. Ne le faites pas glisser ; vous risqueriez d'endommager la surface. 7. Utilisez toujours un gant de protection ou une manique pour porter votre ustensile en fonte. 8. Pour des raisons de sécurité, ne laissez pas vos ustensiles de cuisson sans surveillance sur vos plaques de cuisson. 9. Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique. Évitez d'utiliser des objets métalliques ou tranchants. La garantie ne couvre pas la détérioration du revêtement ou de la surface si elle est due à des rayures. 10. Attention : ne frappez pas d'ustensiles en métal contre le rebord de la poêle, car cela finira par endommager l'émail. 11. Il faut utiliser un peu d'huile ou de beurre pour cuire. Répartissez l'huile ou le beurre sur toute la surface de la poêle.

APRÈS UTILISATION

1. Laissez toujours vos ustensiles refroidir avant de les plonger dans l'eau. 2. Dans certains cas, des taches arc-en-ciel ou de petits points blancs peuvent apparaître. Ils résultent de la combinaison d'une mince couche de résidus alimentaires, en surface, et d'une réflexion lumineuse spécifique. Ils peuvent facilement être nettoyés à l'aide de vinaigre ou de tout type de nettoyant spécialisé pour ustensiles de cuisine. 3. Cet article n'est pas adapté au lave-vaisselle et doit toujours être lavé à la main puis séché soigneusement pour éviter l'oxydation (rouille). 4. Séchez toujours bien votre ustensile de cuisine après le lavage pour éviter l'oxydation. 5. Pour une protection optimale du rebord sans revêtement, vous pouvez enduire le rebord de votre ustensile d'huile de cuisine pour éviter l'oxydation quand il est rangé. 6. Pour enlever des résidus de nourriture laissez tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante. Utilisez ensuite un chiffon en nylon doux avec de l'eau savonneuse ou un détergent non-abrasif pour nettoyer. 7. Si vous empilez plusieurs poêles, placez une feuille d'essuie-tout dans le fond de la poêle pour éviter de la rayer ou de l'abîmer, ou utilisez les feutres de protection. 8. Nettoyez et séchez soigneusement la poêle sans laisser de traces d'eau ou d'humidité, de préférence en la chauffant brièvement à feu doux et en la laissant refroidir avant de la ranger. 9. Huilez la poêle (les rebords) avec un essuie-tout imbibé d'huile de cuisson naturelle avant de la ranger pendant une longue période dans un endroit propre et sec.

EVITER ABSOLUMENT

1. Les détergents chlorés ou eau de javel. 2. De la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface. 3. De mettre du sel dans l'eau froide. Attendez qu'elle soit chaude pour éviter les piqûres occasionnées par le sel. 4. D'ajouter de l'eau froide dans un ustensile chaud. 5. Utiliser le produit dans un four à micro-ondes. 6. Utiliser votre ustensile en fonte émaillée comme bac de friture.

GARANTIE

Cet ustensile est garanti 25 ans à partir de la date d'achat, sous réserve d'une utilisation conforme aux conseils d'entretien et de présentation de la preuve d'achat originale.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899



CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS DANS LES CAS SUIVANTS

1. Surchauffe, caractérisée par la décoloration de l'ustensile de cuisine, du revêtement ou de la surface de la plaque de cuisson, ou l'écaillage du revêtement. 2. Griffures dues à l'utilisation d'objets métalliques pointus. 3. Les défauts provoqués par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale. 4. Dommages causés par un impact important ou la chute du produit. 5. Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu. 6. Produits démantelés. 7. La corrosion causée par la négligence. 8. Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et /ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, Allinox / BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire. Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

CRAFTING COOKWARE

Since 1899