

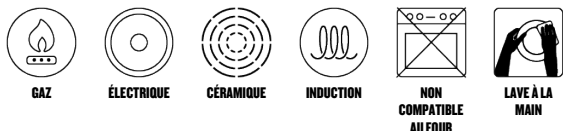
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Ceylon théière 1,2 l

Article n°: 16409124

Code à barre: 3120266409120



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 votre nouvelle théière à l'eau claire, très chaude. Rincez-la et séchez-la avec un chiffon doux. 3. Vérifiez la compatibilité de votre plaque de cuisson en consultant les symboles figurant sur l'emballage ou dans le catalogue.

PENDANT L'UTILISATION

1. N'utilisez votre théière en fonte que pour préparer du thé et non pas comme bouilloire (pour faire bouillir de l'eau). Une tasse de thé parfaite ne se prépare pas avec de l'eau bouillante. Laissez reposer la théière quelques instants avant de faire infuser le thé. 2. Si vous avez l'intention d'utiliser votre théière en fonte sur une table de cuisson :

- Ne la remplissez qu'à la moitié de sa capacité afin de réduire le risque d'éclaboussures d'eau bouillante ;
 - Placez toujours le bec verseur à distance de vous lorsque l'eau chauffe ;
3. Ne faites jamais chauffer votre ustensile à vide ! Si cela se produit, coupez immédiatement la source de chaleur et attendez que l'ustensile ait refroidi avant de la retirer de la table de cuisson. 4. Toujours cuisinez à moyenne température ! Grâce à la conductivité efficace des matériaux utilisés pour la fabrication, il est suffisant et économe en énergie de cuisiner à moyenne température. Une trop haute température peut endommager ou décolorer vos ustensiles de cuisine. 5. Les théières en fonte sont compatibles avec tous les types de tables de cuisson, y compris l'induction. 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. Ayez conscience que le faible diamètre du fond de votre théière risque d'être trop petit pour votre plaque à induction. Veuillez noter que, dans certaines circonstances, le produit peut produire un son, ce qui est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson. 6. Si votre théière est dotée d'une poignée qui se replie, assurez-vous que celle-ci soit en position verticale. 7. Levez toujours la théière lorsque vous la retirez de la plaque. Ne la faites jamais glisser, au risque d'endommager l'ustensile et la plaque de cuisson. 8. Les poignées peuvent être brûlantes durant l'utilisation ; dans un souci de sécurité, il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine. 9. Pour des raisons de sécurité, il est vivement recommandé de ne pas laisser la théière sans surveillance pendant la cuisson. 10. La vapeur qui s'échappe par le bec verseur et/ou par le couvercle présente des risques de brûlures. N'ouvrez pas le couvercle (si applicable) tant que l'eau n'est pas refroidie ou portez un gant de cuisine pour vous protéger la main. 11. Ne laissez pas de l'eau ni du thé dans la théière durant une longue période. 12. Ne frottez pas la théière avec une éponge abrasive ; n'utilisez pas de détergents.

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. Rincez entièrement la théière avec de l'eau chaude propre et séchez-en l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon sec (alors qu'elle est encore chaude); ne remplacez pas le couvercle afin que l'intérieur reste bien aéré. (Séchez toujours soigneusement le rebord et la poignée).

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 des aliments ou des liquides acides dans la théière ou les tasses.

GARANTIE

Cet ustensile est garanti 3 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