



#### CONSEILS D'UTILISATION ET ENTRETIEN

##### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez soigneusement à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.
- Enduisez l'intérieur et le rebord avec de l'huile de cuisson.

##### UTILISATION

Les articles de cuisson en fonte diffusent parfaitement la chaleur, c'est pourquoi il est recommandé de cuire à feu doux. Attention une surchauffe provoquerait des dégâts sur l'émail et les aliments attacheraient.

Ne pas utiliser d'abrasifs ou tampons à récurer.

Ne pas laisser un plat vide sur une source de chaleur ou dans un four.

Ne pas utiliser d'ustensile tranchant ou métallique sur la surface émaillée.

Ne pas utiliser comme friteuse.

Pour un rendement optimal, utiliser une source de chaleur adéquate à la taille de votre ustensile de cuisson.

Cuisiner sur un diamètre de source de chaleur adapté à la taille de votre ustensile de cuisson pour éviter la surchauffe des poignées.

La fonte émaillée est compatible avec l'induction et doit être chauffée progressivement.

Préchauffez l'article pendant 5 minutes au tiers de la température maximale, ensuite vous pouvez monter la température. La fonction booster est déconseillée.

Afin d'éviter d'endommager votre plaque de cuisson ou le fond du produit, veuillez manier avec précaution la cocotte (ne pas la faire glisser, la poser délicatement...). Il est recommandé de ne pas chauffer à vide votre ustensile, ce qui aurait pour conséquence de le déformer ou endommager le revêtement.

Pour les mêmes raisons, attendre qu'il refroidisse avant de le laver.

##### ENTRETIEN

Lavez à l'eau savonneuse, rincez, séchez et huilez l'intérieur.

Ne pas utiliser d'abrasif pour le nettoyage.

Les ustensiles peuvent être mis au lave-vaisselle, mais celui-ci à la longue peut altérer l'émail.

Ne pas laisser tremper trop longtemps dans l'eau et ne jamais mettre un plat encore chaud directement dans l'eau froide. Stockez dans un endroit chaud et sec.

Une mauvaise utilisation du produit, la cuisson de nourriture acide ou le rangement dans un endroit inadapté peut causer des traces de rouille.

Si cela arrivait, relavez le produit comme indiqué ci-dessus.

##### CONSEIL GÉNÉRAL DE SÉCURITÉ

Utilisez des gants ou des maniques pour manipuler les plats chauds.

Il est conseillé de vérifier, de temps en temps, la vis de la poignée du couvercle qui peut se desserrer après quelques utilisations.

Par mesure de sécurité tourner systématiquement le manche de l'ustensile vers l'intérieur de la table de cuisson.

Éviter le contact direct du manche avec la flamme lors d'une utilisation sur le gaz.

Ne jamais laisser cuire les aliments sans surveillance. Ne pas remplir au-delà des 3/4 de la capacité de l'ustensile.

Ne convient pas pour un usage au four à micro-ondes. Ne jamais laisser votre ustensile de cuisson chaud à la portée d'un enfant.

À conserver pour informations et références ultérieures.