

Texte français au verso

Gebrauchshinweis

Brat- und Schmordeckel

Der Brat- und Schmordeckel besteht aus hitzebeständigem Kunststoff (bis 280 °C) und passt auf Bratpfannen von 24 bis 28 cm Durchmesser. Er besteht aus: schwarzem Unterteil mit Haltegriff und gegenüberliegender tropfenförmiger Markierung und rotem drehbarem Oberteil mit Lüftungsschlitzen und tropfenförmiger Markierung. Durch einfaches Drehen des roten Oberteils können die Lüftungsschlitze je nach Anwendung (braten oder schmoren) geöffnet oder geschlossen werden.

Deckel auseinandernehmen

- Rotes Oberteil drehen, bis sich beide tropfenförmigen Markierungen beim Haltegriff gegenüberliegen.
- Roter Deckel kann weggehoben werden.

Deckel zusammensetzen

- Rotes Oberteil so auf schwarzes Unterteil legen, dass sich beide tropfenförmigen Markierungen gegenüberliegen.
- Rotes Oberteil nach rechts drehen, bis es fixiert ist.
- Der Deckel ist einsatzbereit.

Vor dem ersten Gebrauch

- Deckel auseinandernehmen, siehe oben.
- Beide Teile abwaschen, Deckel zusammensetzen, siehe oben.

Anwendung

- **Braten:** Rotes Oberteil so drehen, dass die Lüftungsschlitze **präzis gegenüber den Einbuchtungen** des schwarzen Unterteils liegen. Der Dampf entweicht, das Bratgut wird knusprig und lästige Fettspritzer werden verhindert.
- **Schmoren:** Rotes Oberteil so drehen, dass die Lüftungsschlitze **zwischen den Einbuchtungen** des schwarzen Unterteils liegen. So kann Fleisch, Gemüse etc. sanft geschmort werden.
- **Tip:** Deckel so auf die Bratpfanne setzen, dass der Haltegriff über dem Pfannenstiel liegt.

Achtung

- Nur für Pfannen auf dem Herd geeignet.
- Nicht geeignet für Backofen und Mikrowelle.
- Aus den Lüftungsschlitzen entweicht heisser Dampf → Verbrennungsgefahr.

Reinigung

- Spülmaschinengeeignet.

Deutscher Text auf der Rückseite

Mode d'emploi

Couvercle double usage

Le couvercle double usage, en matière synthétique thermorésistante (jusqu'à 280 °C), convient aux casseroles de diamètre 24 à 28. Il comprend une partie inférieure noire, munie d'une poignée et présentant, alignée à celle-ci, un repère en forme de goutte, et une partie supérieure rouge, orientable, munie d'échappements de vapeur et d'un repère, également en forme de goutte. Il suffit de tourner la partie supérieure rouge pour ouvrir ou fermer les échappements de vapeur, en fonction du type de cuisson souhaité (rôtissage ou braisage).

Démontage du couvercle

- Tourner la partie supérieure rouge jusqu'à l'alignement, au niveau de la poignée, des deux repères en forme de goutte.
- La partie rouge du couvercle peut être soulevée et ôtée.

Remontage du couvercle

- Placer la partie supérieure rouge sur la partie inférieure noire de manière à aligner les deux repères en forme de goutte.
- Tourner à droite la partie supérieure rouge jusqu'à sa fixation.
- Le couvercle est prêt à l'emploi.

Avant la première utilisation

- Démontez le couvercle (voir ci-dessus).
- Lavez les deux parties, remonter le couvercle (voir ci-dessus).

Utilisation

- **Rôtissage:** Tourner la partie supérieure rouge jusqu'à positionner les échappements de vapeur **exactement face aux creux aménagés** dans la partie inférieure noire. La vapeur peut s'échapper pour un résultat de cuisson croustillant, tout en évitant le désagrément des projections grasses.
- **Braisage:** Tourner la partie supérieure rouge jusqu'à positionner les échappements de vapeur **exactement au milieu entre les creux** de la partie inférieure noire. Résultat: un tendre braisage des viandes, légumes, etc.
- **Astuce:** Placer le couvercle en alignant sa poignée avec le manche de la poêle.

Attention

- Utilisation uniquement pour cuisson sur plaques.
- N'est pas destiné au four traditionnel ou micro-ondes.
- Une vapeur très chaude est libérée par les échappements → Risque de brûlure!

Nettoyage

- Lave-vaisselle autorisé.