

Mode d'emploi

Poêle-gril «Top» Poêle-gril «Top» pour induction

Matière: fonte d'aluminium

Revêtement: téflon

Couleur: noir/champagne

Thermorésistance: 230°C

Dimensions (LxlxH): 27x27x4 cm,
hors poignée (longueur de celle-ci: 19 cm)



N° d'article:

24985 Poêle-gril «Top»

24986 Poêle-gril «Top» pour induction

Avant la première utilisation:

- Laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.

Utilisation:

- Placer la poêle-gril sur la table de cuisson.
- Allumer la plaque.
- Attendre que le champ thermosensible sur la poignée rougisse: la poêle a alors atteint la température de service.
- Mettre les aliments dans la poêle et les griller en veillant au degré de cuisson souhaité.

Signification des symboles sur le fond des marmites

Convient pour:



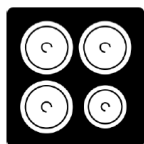
plaques à induction



plaques vitrocéram



feux de gazinière



plaques électriques

Mise en garde:

- Pour retourner les aliments dans la poêle, utiliser une pelle en matière synthétique ou une spatule en bois.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou pointus (couteau, fourchette). Ils endommageraient le revêtement anti-adhésif.

Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavage à la main: eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs ni laine d'acier. Ils détruiraient le revêtement anti-adhésif.

Trucs & Astuces:

- Griller les aliments permet d'utiliser moins de matière grasse. Profitez-en et réduisez-en la quantité!

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 24985_f11_141210