

Mode d'emploi

## Poêle «Perfect Control» Induction 20 cm / 24cm / 28cm

**Matière:** Aluminium, Revêtement anti-adhésif

**Couleur:** noir et champagne

**Thermorésistance revêtement:** 230°C

**Thermorésistance poignée:** 75°C



### N° d'article:

25106 (20cm) / 25108 (24cm) / 25110 (28cm)

### Avant la première utilisation:

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

### Utilisation:

1. Placer la poêle «Perfect Control» sur une plaque de cuisson à induction.
2. Allumer la plaque.
3. Ajouter de la matière grasse. Pour la doser, utiliser les anneaux indicateurs au centre de la poêle:  
**petit anneau = 1 c. s. / grand anneau = 2 c. s.**
4. Attendre que le champ thermosensible sur la poignée rougisse: la poêle a atteint la température de service.
5. Ajouter les aliments et les cuire en veillant au degré de cuisson souhaité.

### Signification des symboles sur le fond des marmites

Convient pour:



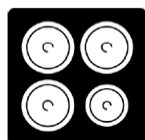
plaques à induction



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.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) ou en téléphonant au **+41 (0) 44 209 19 29**.

Nom du PDF: 25110\_f11\_170216