

Mode d'emploi

Plat de gril pour deux côtés

Matière: TEFLON® de grande qualité

Couleur: noir

Thermorésistance: 260°C

Dimensions (LxlxH): 30x11x3 cm



N° d'article:

25132 (set)

Le Plat de gril pour deux côtés comporte un revêtement antiadhésif de qualité en TEFLON®*, présentant d'excellentes propriétés antiadhésives.

Avant la première utilisation:

- Laver à l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif.

Utilisation:

- Le couvercle et le fond du plat peuvent s'employer ensemble et fermés, mais aussi individuellement et ouverts.
- Le plat fermé est p. ex. idéal pour préparer au gril du poisson, entier ou fileté, des brochettes ou des cuisses de poulet.
- Grâce à la stabilité de son bord, le plat se retourne en toute sécurité à l'aide d'une simple pince à grillades.
- Il est astucieux de veiller à ce que l'élément plus grand soit placé en haut pendant la seconde partie de la cuisson; en effet, il se retire plus aisément.

Mise en garde:

- Ne pas exposer le plat à des flammes nues; ne pas le placer directement sur les braises.
- Le bord du plat chauffe: ne le saisir que muni de gants de protection!
- Le revêtement du plat ne résiste pas à la coupe.

Nettoyage:

- Lave-vaisselle autorisé.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier. Ils risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif.

*



Teflon est une marque, déposée par DuPont et que le partenaire des Éditions Betty Bossi SA est autorisé à utiliser.

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: 25132_f11_160303