

## Mode d'emploi

### Poêle polyvalente «Perfect Control»

induction: Ø 28 cm

**Matière:** fonte d'aluminium, synthétique

**Enduit:** téflon

**Couleurs:** argent/bronze

**Thermorésistance:** 0-230°C

**N° d'article:** 25157



#### Avant la première utilisation:

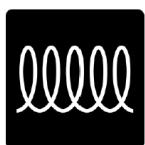
- Laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.

#### Utilisation:

- Poser la poêle polyvalente «Perfect Control» sur une plaque appropriée.
- Allumer la plaque.
- Ajouter de la matière grasse.
- Pour le dosage idéal de cette matière, utiliser la marque au centre de la poêle
- **(petite marque = 1 c. c., grande marque = 1 c. s.).**
- Attendre que le champ thermosensible sur la poignée rougisse.
- La poêle a atteint la température de service.
- Faire cuire les aliments en veillant au degré de cuisson souhaité.

#### Signification des symboles sur le fond des marmites

Convient pour:



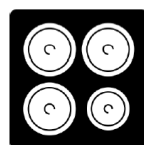
plaques à induction



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 **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25157\_f11\_160517