

Cette poêle de haute qualité en aluminium dotée d'un revêtement antiadhésif convient pour une utilisation sur des cuisinières à gaz, électriques, sur des plaques vitrocéramiques et à induction.

La base en aluminium est fusionnée avec deux disques en inox. Cela rend la poêle résistante aux températures élevées et à la déformation.

La poêle est également adaptée à une utilisation au four à **150 °C max.** Elle ne convient pas à une utilisation au micro-ondes.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que la poêle a atteint la bonne température, vous pouvez réduire l'intensité du feu.

### AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude. Saisissez-la uniquement par le manche. Utilisez éventuellement un gant de cuisine ou une protection similaire.
- En cas d'utilisation au four, mettez toujours une manique ou protection similaire pour manipuler la poêle! La poêle et le manche deviennent très chauds.
- Vous devez choisir une plaque de cuisson à induction en fonction du diamètre de la base de la poêle. Si la base est trop petite ou si la poêle n'est pas placée au centre de la plaque de cuisson, il est possible que la plaque ne la reconnaisse pas. Selon le modèle de cuisinière, un message d'erreur peut apparaître
- Important:** sur une plaque à induction, chauffez toujours lentement la poêle et jamais à vide.
- En cas d'utilisation sur une plaque à induction, des bruits inhabituels dus aux propriétés électromagnétiques de la plaque de cuisson peuvent survenir.
- Si vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme

Référence	Diamètre de la poêle	Diamètre de la base
685 843	Ø 20 cm	Ø 15,8 cm
685 838	Ø 24 cm	Ø 18,8 cm
685 832	Ø 28 cm	Ø 22 cm

La référence figure également sur la base de la poêle!

de manière à ce qu'elle ne dépasse pas de la base de la poêle.

- Pour faire sauter des aliments, ne remplissez jamais la poêle à plus des 2/3 de sa capacité.
- Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.
- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Vérifiez régulièrement si la poignée est desserrée. Si c'est le cas, resserez-la impérativement. Il vous faut pour cela un tournevis Torx de taille T25.

### Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la poêle et la plaque de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. du nettoyage des légumes peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier - lorsque vous passez la poêle dessus.
- Les poêles peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Évitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la poêle.
- Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour préserver ce revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez pas non plus les aliments directement dans la poêle.

Ne conservez pas les aliments dans la poêle pendant plus de 24 heures.

- La poêle est susceptible de se décolorer sous l'effet de températures élevées. Ceci n'est pas un défaut du matériau et n'affecte pas la qualité et le bon fonctionnement de votre poêle.
- Évitez toute surchauffe: le fait de faire chauffer la poêle à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériau. La couleur du revêtement pourrait s'en trouver altérée et les propriétés antiadhésives, détériorées.
- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

### Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle, puis graissez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- La poêle va au lave-vaisselle, mais nous recommandons le nettoyage à la main, plus doux. Après utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge douce ou similaire. Laissez bien sécher la poêle, notamment la base, avant de la réutiliser.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant, même en cas de fortes salissures.
- Après le nettoyage, essuyez immédiatement la poêle pour éviter les taches.

### Élimination

- Éliminez la poêle conformément aux dispositions actuellement en vigueur.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.ch  
www.fr.tchibo.ch/notices

