



## Conditions d'utilisation et d'entretien

### Articles en fonte émaillé

#### Quelques gestes simples à effectuer avant la 1ère utilisation

- ✚ Rincez votre produit à l'eau chaude et laissez-le sécher.
- ✚ Badigeonnez généreusement les bords non émaillés de la base et du couvercle avec de l'huile alimentaire, ainsi que l'intérieur puis essuyez le surplus d'huile afin de limiter l'oxydation naturelle de ces zones.
- ✚ Faites chauffer à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile.
- ✚ Votre produit est prêt à l'emploi !

N'hésitez pas à renouveler l'opération lors des prochaines utilisations.

#### Conseils d'utilisation

- ❖ La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- ❖ Choisissez une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit : le fond de la cocotte doit recouvrir votre plaque de cuisson.
- ❖ Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- ❖ Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.
- ❖ Ne posez pas votre ustensile encore chaud sur des surfaces non protégées.

#### Conseils d'entretien

- ❖ Après usage, laissez refroidir votre cocotte avant de la laver car un choc thermique trop important pourrait endommager l'émail
- ❖ Lavez votre produit à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non-abrative, préférez l'utilisation d'une brosse nylon pour ne pas détériorer l'émail.
- ❖ Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques, mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive.
- ❖ Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger.
- ❖ Vous pouvez laver votre produit au lave-vaisselle, mais une utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme.



## Conditions d'utilisation et d'entretien

- ❖ Badigeonner régulièrement les bords non émaillés de la base et du couvercle avec un peu d'huile alimentaire pour éviter qu'ils ne rouillent.
- ❖ Il peut arriver que le bouton se dévisse au fil des utilisations. Aussi, vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

### Utilisation possible sur tous types de feux

- ❖ La fonte émaillée est compatible avec les plaques à induction.
- ❖ Dans ce cas, préchauffez votre ustensile au tiers de la puissance pendant 5 minutes. Vous pouvez ensuite utiliser la pleine puissance de votre plaque. La fonction « booster » est cependant à utiliser avec précaution (elle peut provoquer la surchauffe du fond)
- ❖ Sur les plaques à induction ou toute surface vitrocéramique, veillez à soulever votre produit et à ne pas le faire glisser pour éviter d'endommager la surface de cuisson.
- ❖ Vous pouvez également mettre votre produit au four. Laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide.
- ❖ Usage au micro-ondes **incompatible**.

**GARANTIE** : Ce produit est garanti par INTERNATIONAL COOKWARE contre les **défauts de fabrication** à partir de la date d'achat pour la période indiquée sur l'emballage sous réserve de la présentation d'une preuve d'achat.

La garantie ne s'applique pas aux dommages dus à une mauvaise utilisation ou à un usage professionnel. Le tachage, la décoloration et l'écaillage de l'émail résultant de chocs, d'entailles ou d'une surchauffe, les traces de rouille, ne sont pas couverts par la garantie.