



# Russell Hobbs

## LOT DE 3 CASSEROLES SYSTÈME D'ÉGOUTTAGE FACILE MODE D'EMPLOI

### Avant la Première Utilisation

Laver soigneusement à la main.



### Utilisation des Ustensiles de Cuisine

Vous pouvez utiliser ces ustensiles sur les plaques de cuisson à gaz, électriques solides, halogènes, les foyers radiants, et les plaques à induction.

Ils ne passent ni au micro-ondes, ni au four, ni au grill, ni sur le feu ou un barbecue, et ne permettent pas de faire de friture.

Pour éviter de surchauffer les poignées, poser les ustensiles de cuisson uniquement sur des feux correspondant à leur diamètre afin d'éviter que les flammes débordent.

Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois résistant à la chaleur, et n'utilisez pas de métal.

Ne coupez aucun aliment dans les ustensiles, car cela risque d'endommager leur revêtement.

Évitez de laisser des aliments riches en sel dans les ustensiles, car cela pourrait endommager le revêtement.

Ne surchauffez pas les ustensiles de cuisson vides. N'utilisez pas les ustensiles sur une source de chaleur trop élevée.

Ne laissez jamais les ustensiles sans surveillance pendant leur utilisation et assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Les plaques de cuisson en céramique peuvent être rayées lors du déplacement des ustensiles. Pour minimiser les dégâts, soulevez et placez les ustensiles plutôt que de les faire glisser sur la surface de la plaque de cuisson.

Les vis présentes sur les ustensiles peuvent se desserrer avec le temps. À l'aide d'un tournevis, resserrez les vis au besoin. Faites preuve de prudence avec les vis sur les couvercles en verre, car un serrage excessif peut endommager le couvercle.

### Nettoyage des Ustensiles

Laissez refroidir totalement avant de déplacer ou nettoyer l'ustensile.

Cet ustensile passe au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de le laver à la main pour éviter de l'abîmer.

Nettoyez l'ustensile de cuisson à l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ; rincez et séchez abondamment.

Si vous utilisez un lave-vaisselle, retirez l'ustensile de cuisson dès que le cycle est terminé et séchez-le complètement.

Pour éliminer les taches tenaces, utilisez une éponge non abrasive avec de l'eau chaude savonneuse.

Ne laissez pas tremper l'ustensile de cuisson pendant trop longtemps.

### Rangement

Rangez les ustensiles dans un endroit propre et sec, à l'abri de l'humidité.

### Attention

Faites en sorte que les poignées de l'ustensile ne dépassent pas au-dessus des plaques chauffantes adjacentes ou du bord de la plaque de cuisson. Les poignées de l'ustensile peuvent chauffer pendant l'utilisation. Veillez à toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur pour le déplacer.

Ne laissez pas de liquide bouillir dans l'ustensile jusqu'à évaporation complète, car cela pourrait provoquer une déformation.

Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais l'ustensile à l'eau froide ou à un autre liquide.

Si l'ustensile surchauffe, laissez-le refroidir à la température ambiante avant de le retirer de la table de cuisson. Vérifiez soigneusement l'état de l'ustensile avant de le réutiliser. En cas de dommage, jetez-le.

Veillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

Si ce produit se révèle insatisfaisant ou si vous avez d'autres questions, veuillez contacter votre revendeur.

Fourni par UP Global Sourcing UK Ltd., Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln, Germany.  
sous licence de Spectrum Brands (UK) Limited.

Russell Hobbs est une marque déposée de Spectrum Brands (UK) Limited.

Numéro de produit : 418012

www.russellhobbs.com

MADE IN CHINA

CD231118/MD110621/V2

