



JEU DE TROIS PIÈCES EN FONTE ÉMAILLÉE

Cocotte en fonte et poêle avec couvercle

Instructions d'entretien et d'utilisation



SSX26P137



JEU DE TROIS PIÈCES EN FONTE ÉMAILLÉE

Cocotte en fonte et poêle avec couvercle

Instructions d'entretien et d'utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez toutes les étiquettes, lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez à la main.

UTILISATION SUR LA CUISINIÈRE ET AU FOUR

Si vous utilisez des ustensiles de cuisson en fonte pour la première fois, les directives suivantes vous aideront à les utiliser correctement et à en prolonger la durée de vie :

- Ne chauffez PAS une casserole vide; ne laissez JAMAIS les ustensiles de cuisson chauffer à sec.
- Va au four jusqu'à 400 °F.
- Préchauffez TOUJOURS les ustensiles de cuisson avec une petite quantité d'huile, à feu moyen pendant une à deux minutes.
- NE LAISSEZ JAMAIS LES USTENSILES DE CUISSON SANS SURVEILLANCE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE.
- Sélectionnez TOUJOURS le brûleur qui correspond le mieux à la taille de la base de l'ustensile de cuisson. N'utilisez PAS de brûleurs ou d'éléments chauffants plus grands que le fond de l'ustensile.
- Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine ou des poignées isolantes pour manipuler les ustensiles de cuisson sur la cuisinière ou pour les sortir du four.
- Pour protéger la surface intérieure, utilisez des ustensiles en plastique, en bois ou en nylon résistant à la chaleur.
- Lors de l'utilisation sur des surfaces de cuisson en céramique ou en verre, évitez de glisser les ustensiles de cuisson sur la surface, car cela pourrait les endommager.
- Pour préserver la finition extérieure, ne faites PAS glisser l'ustensile sur les grilles de la cuisinière; soulevez-le toujours pour le déplacer.
- Placez TOUJOURS l'ustensile sur une surface résistante à la chaleur comme un sous-plat ou une grille de refroidissement.
- Ne placez JAMAIS l'ustensile au micro-ondes.
- Laissez TOUJOURS l'ustensile refroidir à température ambiante avant de l'immerger dans l'eau.

NETTOYAGE

Le nettoyage de vos ustensiles de cuisson est simple et devrait être effectué rapidement après chaque utilisation :

- Commencez par enlever tout résidu d'aliments.
- Ensuite, lavez l'ustensile de cuisson à l'eau chaude savonneuse.
- Ne faites PAS tremper les ustensiles de cuisson en fonte.
Troisièmement, frottez à l'aide d'un grattoir en bois ou en plastique au besoin, puis rincez et séchez complètement à la main.
- Ne mettez JAMAIS les ustensiles en fonte au lave-vaisselle.
- Ne placez JAMAIS les ustensiles chauds dans l'eau.

DÉCOLORATION (S'APPLIQUE AUX USTENSILES AVEC UN INTÉRIEUR BLANC SEULEMENT)

En cas de décoloration de l'intérieur, la méthode suivante peut aider à restaurer la surface :

1. Mélangez le jus et le zeste finement tranché de deux citrons avec trois cuillères à soupe de bicarbonate de soude. Ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir la zone tachée et portez à ébullition pendant 20 minutes. Recommencez si nécessaire.
2. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement à la main.

LE REVÊTEMENT EN ÉMAIL EST FRAGILE; NE LAISSEZ JAMAIS TOMBER VOS USTENSILES DE CUISSON

Parce que le revêtement en émail est semblable à du verre, il peut s'écailler ou se fissurer si l'ustensile tombe ou est soumis à un choc. Si le revêtement s'écaille et que la fonte est exposée, celle-ci doit être protégée contre l'oxydation. Après le nettoyage et le séchage, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la zone exposée. Essuyez tout excès d'huile avec un essuie-tout pour maintenir une fine couche protectrice et aider à prévenir la rouille.



JEU DE TROIS PIÈCES EN FONTE ÉMAILLÉE

Cocotte en fonte et poêle avec couvercle

SSX26P137



**Conçu et développé à U.S.A.
Fabriqué en Chine.**

Snap-on et Wrench « S » sont des marques de commerce de Snap-on Incorporated et sont utilisées sous licence. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de leurs détenteurs respectifs.
© 2026 Snap-on Incorporated. Imprimé en Chine.
Snap-on, 2801, 80th St., Kenosha, WI 53143, États-Unis
www.snapon.com



**Balayez le code QR pour
obtenir des renseignements
supplémentaires**



SSX26P137