



Casserole en fonte

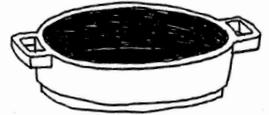
Fonte émaillée - 100% recyclé à partir de rails de train néerlandais
Fabriqué aux Pays-Bas - Convient pour toutes les sources de chaleur

.....

De l'acier avec une histoire – Combekk et Dille & Kamille. Cette poêle offre à des vieux vélos une magnifique deuxième vie en cuisine. L'acier est fondu et transformé en fonte extrêmement robuste et idéale pour la réalisation de préparations savoureuses. Le marquage sur le fond de la cocotte/poêle se réfère à l'origine particulière de ce produit de toute beauté. Votre nouvelle poêle est le résultat d'une collaboration entre Dille & Kamille et Combekk Homeware, un produit de qualité supérieure d'origine néerlandaise grâce à l'utilisation d'un four de fusion spécial et du bon mélange de matériaux.

Qu'est-ce qui rend cette poêle si particulière ?

- Elle est entièrement recyclée, dont des vieux vélos néerlandais
Elle assure une parfaite répartition de la chaleur, grâce à la robustesse de la fonte
- Elle convient pour toutes les sources de chaleur : les cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.
- Elle est émaillée entièrement et uniformément, pour plus de facilité et un nettoyage simple et hygiénique. L'émail n'absorbe ni les arômes, ni les odeurs ou les couleurs des aliments, pas même après avoir mijoté longtemps. La cocotte convient aussi très bien pour y faire mariner de la viande, du poisson etc.
- Elle convient pour la cuisson au four, pour vos gratins ou tartes tatin.
- Ook voor gebruik in de oven, voor bv. gratins en tarte tatin
- Un goût naturel et la préservation des vitamines, même en cas de cuisson à feu vif.
Econome en énergie, puisque elle retient la chaleur pendant longtemps
- Fabriquée aux Pays-Bas
- Garantie de 40 ans*



Avant la première utilisation

Retirez l'emballage et les étiquettes. Lavez votre nouvelle cocotte/poêle dans de l'eau chaude additionnée d'une goutte de liquide vaisselle. Essuyez bien l'intérieur et l'extérieur.

Sources de chaleur

Convient pour l'induction, les taques électriques, vitrocéramiques et halogènes et les cuisinières à gaz. Ne convient pas pour le micro-ondes. Choisissez une taque adaptée à la taille de la cocotte/poêle. Le foyer/la flamme doit rester sous la cocotte/poêle, pour éviter que les contours et les poignées ne surchauffent. En cas d'utilisation sur une cuisinière en verre : soulevez la cocotte/poêle au lieu de la glisser pour éviter de faire des griffes sur votre table de cuisson. La poêle convient parfaitement pour le four. Posez-la toujours sur une

Utilisation

Chauffer; Laissez la cocotte/poêle atteindre la température souhaitée progressivement, commencez toujours à feu doux.

Ustensiles de cuisine

Utilisez uniquement des cuillères, spatules et autres ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour éviter d'endommager la couche émaillée de la cocotte/poêle

Attention, chaud devant !

Le bouton en métal peut atteindre des températures très élevées. Utilisez donc toujours des maniques, des gants de cuisine ou un torchon sec pour retirer la cocotte/poêle du feu ou la déplacer. Tenez une cocotte ou une poêle sur le feu toujours hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



Ingrédients

Ne faites jamais chauffer la cocotte ou la poêle lorsqu'elle est vide. Utilisez toujours une matière grasse (de l'huile, du beurre ou une autre matière grasse) ou un liquide (de l'eau, du vin ou un bouillon). La cuisson à sec pourrait endommager l'émail. Lorsque vous versez du liquide dans une cocotte/poêle chaude, augmentez la température progressivement pour éviter les chocs thermiques. Si vous comptez utiliser votre cocotte/poêle pour une cuisson en friture, remplissez-la d'huile jusqu'à 1/3 maximum, pour permettre à l'huile de monter suffisamment lorsque vous ajouterez les autres ingrédients.

Nettoyage

Après utilisation, laissez refroidir la cocotte/poêle lentement. Une fois refroidie, lavez-la à la main (éventuellement avec une éponge abrasive en nylon) dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Votre cocotte/poêle est très encrassée ? Faites-la tremper dans de l'eau chaude pendant un moment avant de la laver. Essayez bien votre poêle après chaque lavage. Enduisez l'intérieur et les bords d'une goutte d'huile pour protéger et préserver la couche d'émail. Rangez votre cocotte/poêle à un endroit sec. Attention : Ne passez jamais une poêle encore chaude sous l'eau froide. La fonte risque de se briser !

*40 ans de garantie

Dille & Kamille offre une garantie de 40 ans sur toutes les pièces en fonte. Votre ticket de caisse fait office de certificat de garantie. Les dommages causés par une chute, un choc, une mauvaise utilisation ou un nettoyage incorrect sont exclus de la garantie, tout comme l'usure naturelle, les dommages consécutifs et indirects.

Contact: Dille & Kamille, Strommarkt 37, 1012 SW Amsterdam, NL



Électricité ; Gaz ; Induction ; Plaque de cuisson vitrocéramique ; Plaque de cuisson halogène



Attention : seules les cocottes/ poêles sans manche en bois peuvent être utilisées au four.



Ne pas mettre au micro-ondes



Ne pas mettre au lave-vaisselle



100% recyclé