

NOTICE D'UTILISATION

Masterchef Dutch Oven – Marmite en fonte avec thermomètre intégré



1. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le **Masterchef Dutch Oven** est une marmite en fonte conçue pour la cuisson des plats mijotés, pains maison et cuissons lentes. Il est équipé :

- d'un **thermomètre intégré** à la paroi de la marmite,
- d'un **revêtement intérieur en céramique antiadhérente**,
- d'un **couvercle en fonte avec système auto-arroseur**.

Contenance : 3,5 litres

Couleur : rouge

Accessoire optionnel : panier vapeur (vendu séparément)

2. CONTENU DE LA BOÎTE

- 1 marmite Masterchef Dutch Oven
- 1 couvercle (sans thermomètre)
- 1 notice d'utilisation
- (En option) 1 panier vapeur

3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et étiquettes.
2. Lavez la marmite et le couvercle à l'eau tiède avec un produit vaisselle doux.
3. Séchez soigneusement avant utilisation.

⚠ Ne pas utiliser d'éponge abrasive ni de produit agressif.

4. UTILISATION

4.1 Sources de chaleur compatibles

Le Masterchef Dutch Oven est compatible avec :

- plaques à induction,
- plaques vitrocéramiques,
- plaques électriques,
- feux à gaz,
- four domestique.

⚠ Ne pas utiliser au micro-ondes.

4.2 Utilisation sur plaque de cuisson

1. Placez la marmite sur une plaque adaptée à sa taille.
2. Préchauffez à feu doux ou moyen.
3. Ajoutez les ingrédients.
4. Surveillez la température grâce au thermomètre intégré situé sur la paroi de la marmite.
5. Le diamètre du fond de l'ustensile ne doit pas être inférieur à plus de 12% par rapport au diamètre du cercle de la plaque à induction. S'il est inférieur à plus de 12 %, la plaque ne détectera pas l'ustensile. Voir le tableau de compatibilité ci-dessous

Ustensile	Diamètre du fond	Compatibilité plaque à induction 14,5 cm	Compatibilité plaque à induction 18 cm	Compatibilité plaque à induction 21 cm
Poêle 20 cm	13,3 cm	OUI	X	X

Poêle 24 cm	16,1 cm	OUI	OUI	X
Poêle 28 cm	18,9 cm	OUI	OUI	OUI

- **⚠ Les poignées et le couvercle deviennent chauds pendant l'utilisation : utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine.**
- Placez les poignées de façon à éviter qu'elles ne dépassent de la cuisinière ou se retrouvent au-dessus d'une source de chaleur.

4.3 Utilisation au four

- Retirez tout emballage avant mise au four.
- La marmite et le couvercle peuvent être placés directement au four.
- Ne dépassez pas les températures recommandées par votre four domestique (250°C).
- Posez toujours les ustensiles de cuisson sur une grille et non directement sur la dalle du four.
- Pour éviter toute surchauffe, ne laissez pas le four sans surveillance ou à température maximale. N'utilisez pas les ustensiles de cuisson avec la fonction grill du four. Surchauffer un ustensile de cuisson diminue ses propriétés antiadhésives et peut entraîner la brûlure du revêtement et la génération de fumée.

⚠ Le thermomètre indique la température à l'intérieur de la marmite. Il ne mesure pas la température du four.

4.4 Utilisation du panier vapeur (optionnel)

1. Ajoutez de l'eau au fond de la marmite (sans dépasser le panier).
2. Placez le panier vapeur avec les aliments.
3. Fermez avec le couvercle.
4. Faites chauffer à feu moyen.

5. CONSEILS D'UTILISATION

- Utilisez des ustensiles en bois, silicone ou plastique résistant à la chaleur.

- Évitez les chocs thermiques (ne pas passer du froid intense à une source de chaleur directe).
 - Ne chauffez jamais la marmite à vide.
 - N'utilisez ni couteaux, ni objets pointus dans les ustensiles, ni mixeur, ni presse-purée, ni mélangeur sur batterie.
-

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laissez refroidir complètement avant nettoyage.
2. Nettoyez à l'eau tiède avec une éponge douce.
3. Séchez soigneusement après lavage.

⚠ Ne pas passer au lave-vaisselle.

⚠ Ne pas utiliser de produits abrasifs ou métalliques.

7. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Tenir hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
 - Toujours poser le produit sur une surface stable et résistante à la chaleur.
 - Ne pas utiliser un produit endommagé (fissure, thermomètre défectueux).
-

8. INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Produit destiné à un usage domestique.

Conforme aux exigences générales de sécurité applicables aux articles culinaires.

Importé par :

ENIK BV STADSRING

109 3811 HP AMERSFOORT