



200953132

Pro · Idée

Casserole bain-marie

Réf. 235-463

Notice d'utilisation pour le pot à lait Simmer

- Ce pot à lait vous permettra de préparer des plats à base de lait, du cacao, des sauces raffinées, des glaçages et bien d'autres mets qui ont tendance à brûler ou à déborder.
- Le pot à lait Simmer fonctionne d'après le principe du Bain-Marie. La double paroi est remplie d'eau. Ainsi, le plat à cuisiner est chauffé en douceur à une température ne dépassant pas 95°C, ce qui évite les brûlés et les débordements.
- Fabriqué en acier inoxydable, ce pot a une contenance 0,9 litre et un diamètre de 16 cm.
- Il convient pour tous les types de cuisinières.
- Veuillez lire les consignes de sécurité !
- Celles-ci doivent vous permettre d'utiliser ce pot correctement et de prévenir les malentendus et les dommages.

Consignes de sécurité

- N'utilisez jamais le pot sans que la double paroi soit remplie d'eau.
- N'oubliez pas que la double paroi contient de l'eau chaude après la cuisson. Versez-la avant de nettoyer le pot afin de ne pas vous ébouillanter par inadvertance.

Nettoyage

- Nettoyez le pot comme d'usage.
- Il est recommandé de nettoyer la chemise d'eau dans la double paroi à l'aide d'un détartrant d'usage courant à base d'acide citrique. Veuillez respecter les instructions indiquées sur l'étiquette du détartrant.

Dubbelwandige steelpan

nr. 235-463

Gebruiksaanwijzing waterbadkoker

- Met deze waterbadkoker kunt u gemakkelijk zuivelproducten, cacao, fijne sauzen, glazuren en andere gerechten bereiden, die de neiging hebben om te aan te branden of over te koken.
- De dubbelwandige pan werkt volgens het waterbadprincipe door de dubbele wand van de pan met water te vullen. Hierdoor wordt uw eten zachtjes verwarmd tot niet meer dan 95°C en wordt het niet te gaar en brandt het niet aan.
- De dubbelwandige pan is gemaakt van roestvrij staal, heeft een inhoud van 0,9 liter en heeft een diameter van 16 cm.
- Hij is geschikt voor alle soorten fornuizen.
- Lees de veiligheidsinstructies!
- Deze zouden het voor u gemakkelijker moeten maken om hem correct te gebruiken en om misverstanden en schade te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik de dubbelwandige pan nooit zonder water in de dubbele wand.
- Let erop, dat de dubbele wand na het koken heet water bevat.
Giet dit uit de pan, voordat je hem schoonmaakt om te voorkomen dat je jezelf verbrandt.

Schoonmaken

- Maak de pan gewoon zoals altijd schoon.
- Af en toe is het raadzaam om de watermantel in de dubbele wand te reinigen met huishoudelijke ontkalkingsmiddelen op basis van citroenzuur. Volg de instructies op het etiket van het ontkalkingsmiddel.

