



**100446 - 100447 - 100448 - 100449 -
100450 - 100451 - 100452 - 100453 -
100454 - 100456 - 100457**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Date de création : 2022-06-15

Manuel d'utilisation original

Caractéristiques techniques

Casseroles avec couvercle

| N° d'article / Modèle : | Sommaire (L) | Dimensions L x P x H (mm) | Ø diamètre du fond (mm) | Ø intérieur (mm) | Poids (kg) |
|-------------------------|--------------|---------------------------|-------------------------|------------------|------------|
| 100446 / E6,1L-1 | 6,1 | 305 x 220 x 247 | 175 | 200 | 1,65 |
| 100447 / E11L-1 | 11,0 | 337 x 263 x 292 | 215 | 280 | 2,38 |
| 100448 / E16L-1 | 16,0 | 445 x 349 x 264 | 290 | 321 | 3,85 |
| 100449 / E10,4L-1 | 10,4 | 423 x 323 x 207 | 262 | 240 | 3,23 |
| 100450 / E3L-SG1 | 3,0 | 362 x 199 x 152 | 158 | 180 | 1,05 |
| 100451 / E4L-SG1 | 4,0 | 407 x 223 x 175 | 175 | 200 | 1,33 |
| 100452 / E6,7L-SG1 | 6,7 | 505 x 266 x 206 | 215 | 240 | 1,93 |
| 100453 / E10,4L-SG1 | 10,4 | 556 x 308 x 227 | 250 | 300 | 3,02 |

FR

Poêles avec couvercle

| No d'article / de modèle: | Hauteur (mm) | Dimensions L x P x H (mm) | Ø diamètre du fond (mm) | Ø intérieur (mm) | Poids (kg) |
|---------------------------|--------------|---------------------------|-------------------------|------------------|------------|
| 100454 / E180-D1 | 65 | 362 x 199 x 110 | 125 | 180 | 0,81 |
| 100456 / E200-D1 | 65 | 419 x 221 x 112 | 145 | 200 | 0,97 |
| 100457 / E240-D1 | 75 | 477 x 267 x 130 | 190 | 240 | 1,57 |

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques!

Modèle / caractéristiques

Casseroles

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de la poignée : acier inoxydable
- Propriété des poignées : isolées contre la chaleur
- Avec bord verseur
- Adaptés à toutes les plaques, à induction aussi
- L'appareil comprend : 1 couvercle

Poêles

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de la poignée : acier inoxydable
- Propriété des poignées : isolées contre la chaleur
- Type de surface de cuisson : Acier brossé
- Adaptés à toutes les plaques, à induction aussi
- L'appareil comprend : 1 couvercle

FR

Mode d'emploi

- Ne jamais laisser la casserole ou la poêle vide sur une plaque chaude.
- Ne jamais laisser les récipients de cuisson sur la plaque chaude, sans surveillance pour trop longtemps.
- Lors de la cuisson, toujours essayer d'utiliser la température la plus faible, ce qui réduit la décoloration des récipients de cuisson et permet de cuire le produit avec l'utilisation de sa propre humidité.
- Toujours ajouter le sel à l'eau bouillante. Ajouter du sel à l'eau froide peut endommager les récipients de cuisson.

Nettoyage et maintenance

ATTENTION !

Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer les casseroles et les poêles. Les objets pointus peuvent endommager les surfaces.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques, car ils peuvent endommager les surfaces.

1. Avant la première utilisation, laver les casseroles, les poêles et les couvercles dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux et un chiffon ou une éponge, pour éliminer les restes de fabrication et d'emballage. Rincer à l'eau claire. Enfin, sécher les récipients de cuisson lavés avec un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.
2. Nettoyer les casseroles, les poêles et les couvercles après chaque utilisation à l'eau chaude, avec un chiffon, une éponge ou une brosse à vaisselle ainsi qu'un produit nettoyant doux. Rincer soigneusement les récipients de cuisson à l'eau claire. Sécher les récipients de cuisson à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.
3. En cas de taches persistantes, nous recommandons de tremper les casseroles et les poêles avant de les laver.
4. Les casseroles et les poêles peuvent être également lavées dans un lave-vaisselle. Malgré l'adaptation des récipients au lavage dans un lave-vaisselle, des taches d'eau peuvent se former sur les casseroles et les poêles suite à l'action de la température élevée au cours du processus de séchage. Pour empêcher la formation de ce type de taches, sortir les récipients de cuisson du lave-vaisselle avant le lancement du processus de séchage et les sécher immédiatement à l'aide d'un chiffon.
5. Pour éliminer les décolorations des casseroles et poêles, utiliser du vinaigre ou de l'acide citrique liquide. Une fois les récipients de cuisson nettoyés, imbiber un chiffon doux de vinaigre ou d'acide citrique et essuyer les surfaces intérieure et extérieure.