



**A130442**

## Description du produit

### Set de casseroles T4P1

- Matériau: acier chrome-nickel
- Bord anti-goutte
- Poignées isolées contre la chaleur
- Convient également pour l'induction

### 4 casseroles avec couvercles

2,0 litres	Ø 16 cm	hauteur 10,0 cm
2,7 litres	Ø 18 cm	hauteur 11,0 cm
5,1 litres	Ø 24 cm	hauteur 11,5 cm
6,1 litres	Ø 20 cm	hauteur 20,0 cm

### 1 poêle

2,8 litres	Ø 24 cm	hauteur 6,5 cm
------------	---------	----------------

### Indications :

- Ne laissez jamais une casserole vide sur le feu !
- Ne laissez jamais les casseroles sans surveillance sur le feu trop longtemps.
- Lors de la cuisson, veillez à toujours utiliser la température la plus basse possible, ce qui permettra de minimiser la coloration du fond des casseroles.
- Toujours ajouter du sel à l'eau bouillante pour que celle-ci n'endommage pas les casseroles.

### Conservation des casseroles :

- 1) Avant la première utilisation, les casseroles doivent être lavées avec un détergent et de l'eau chaude, puis séchées pour éliminer tous les résidus de production et d'emballage.
- 2) Les casseroles peuvent être lavées dans un lave-vaisselle. Cependant, il arrive qu'en raison des températures élevées générées dans la machine lors du séchage, il reste des taches d'eau sur leur surface. Pour éviter les taches, retirer la casserole du lave-vaisselle avant que le programme de séchage ne commence. Ensuite, sécher les casseroles avec un torchon doux.
- 3) Après utilisation, laver les casseroles avec une éponge ou une brosse et un produit vaisselle ordinaire. En cas de salissures plus importantes, nous recommandons de laisser tremper les casseroles dans l'eau pendant un certain temps.

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

Tél.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120

**Assistance technique – Hotline :** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)