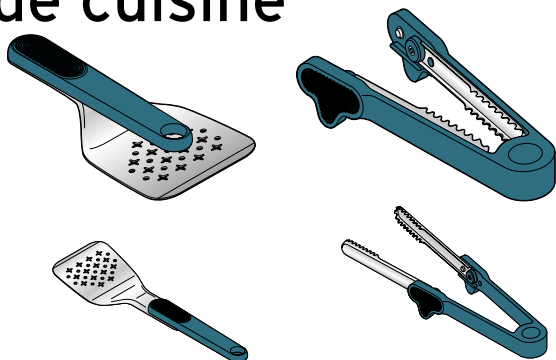




Set d'ustensiles de cuisine



Chère cliente, cher client!

Votre nouveau set d'ustensiles de cuisine comprend une spatule et une pince à cuisine, toutes deux pliables pour un rangement peu encombrant. Elles sont donc les accompagnatrices idéales pour vos déplacements, par exemple lors de votre prochain barbecue ou en camping. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article.

L'équipe Tchibo

Référence: 735 060

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.ch

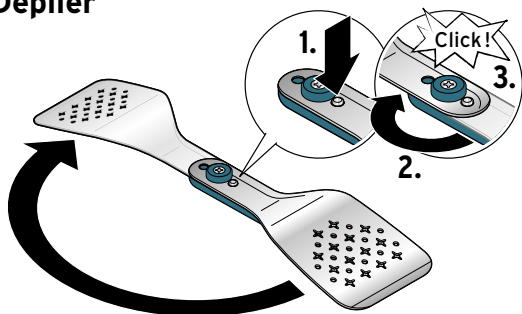
Fiche produit
www.fr.tchibo.ch/notices



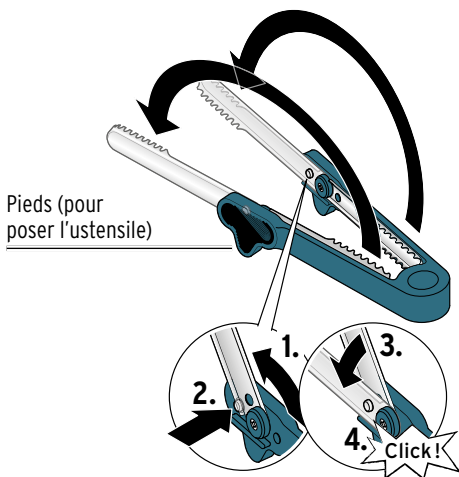
Consignes d'utilisation et de nettoyage importantes

- Les poignées en plastique de ces ustensiles de cuisine résistent à des températures allant jusqu'à +210 °C. En cas d'utilisation d'huile, cette température risque d'être dépassée.
Ne laissez donc jamais les ustensiles de cuisine reposer avec leur manche en plastique à l'intérieur ou sur le bord d'une poêle ou d'une casserole chaude.
- N'utilisez ces ustensiles de cuisine que dans des récipients exempts de revêtement. Ils ne conviennent pas à une utilisation dans des poêles et casseroles avec revêtement, car les composants en acier inoxydable risquent de rayer le revêtement antiadhésif.
- **Avant d'utiliser ces ustensiles de cuisine, assurez-vous que les poignées en plastique sont bien enclenchées en position déployée.**
- Ne laissez pas de restes d'aliments collés sur les ustensiles de cuisine, mais nettoyez-les toujours juste après les avoir utilisés. Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit vaisselle doux.
- Ces ustensiles de cuisine vont également au lave-vaisselle. Après le lavage, retirez-les du lave-vaisselle dès que possible et, le cas échéant, séchez-les bien.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- Les minuscules particules de rouille provenant de casseroles, de poêles ou de paniers à vaisselle défectueux se fixent surtout sur les pièces en métal et apparaissent d'abord sous forme de taches de rouille. Éliminez ces taches avec un produit d'entretien pour métaux afin d'éviter qu'elles ne se propagent.

Déplier



- ▷ Enfoncez la butée d'arrêt (1.), puis déployez complètement la spatule (2.) jusqu'à ce que la butée d'arrêt s'enclenche (3.).



- ▷ Déployez les pinces jusqu'à ce qu'elles butent contre les butées d'arrêt (1.), enfoncez les butées d'arrêt (2.) puis déployez complètement les pinces (3.) jusqu'à ce que les butées d'arrêt s'enclenchent (4.).

Pour un rangement peu encombrant en cas de non-utilisation, dégagez les éléments en inox et rabattez-les dans leur position initiale.