



ZWILLING
J.A.HENCKELS

FONTIGNAC – MAINS LIBRES

La cuisine, c'est facile avec Fontignac !

Fontignac perpétue la tradition de la fonte culinaire.

Choisir la fonte, c'est choisir un produit durable, facile d'entretien et qui respecte les aliments. Réputée pour sa haute résistance, la fonte est parfaitement adaptée pour une cuisson saine et savoureuse, sans excès de graisse. Ce matériau est celui qui retient le mieux la chaleur et la diffuse de façon homogène. Nos produits peuvent être utilisés sur tous types de feux, y compris l'induction, et peuvent être servis directement sur table.



- 1 **COCOTTE CUISSON AUTOMATIQUE**
Ce système exclusif garantit un arrosage permanent et des plats mijotés en toute tranquillité.
- 2 **FONTE EMAILLEE INTERIEUR ET EXTERIEUR**
Intérieur émail VITRILISS® pour un nettoyage rapide et facile. Matériau qui résiste aux éraflures.
Une composition spéciale sans PFOA, sans cadmium, sans plomb qui comporte deux couches.
- 3 **MAINS LIBRES**
Le couvercle tient tout seul. Pour vous faciliter le service et la préparation en cuisine.
- 4 **LA FONTE RETIENT LA CHALEUR**
Parfaite répartition de la chaleur et maintien prolongé de la température de cuisson.
- 5 **COMPATIBLE TOUS FEUX ET INDUCTION**
- 6 **FOND LISSE**
Ne raye pas la plaque

Conseils d'utilisation :

La fonte émaillée doit être chauffée progressivement. Choisissez une taille de feu inférieure ou égale à la dimension du fond de votre ustensile. La fonte émaillée est compatible avec les plaques induction. Dans ce cas, préchauffez votre cocotte au tiers de la puissance pendant 5 minutes. Ensuite vous pouvez utiliser la pleine puissance de votre plaque (n'utilisez jamais la fonction Booster).

Remarques concernant les gazinières: veillez à ce que les flammes ne lèchent pas les bords de votre ustensile.

- Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.
- Le bouton Duroplast haute température des cocottes Fontignac vous permet de soulever le couvercle sans vous brûler (sauf lors d'une cuisson au four).
- Ne posez pas votre ustensile encore chaud sur des surfaces non protégées.
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Evitez, dans la mesure du possible, de mettre le revêtement intérieur de votre ustensile en contact avec des objets pointus et ne coupez pas les aliments dedans.

Conseils d'entretien :

Laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide.

Lavez votre ustensile sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasive. Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés au produit, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs (poudres à récurer ou tampons métalliques) mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge. Essuyez bien votre produit avec un linge propre et laissez-le sécher à l'air libre avant de le ranger.

Vous pouvez mettre votre article au lave-vaisselle, mais nous vous déconseillons une utilisation trop intensive. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme.

Qualité Fontignac :

Votre produit a subi des tests parmi les plus stricts qui soient afin de vous garantir un fonctionnement optimal constant et révéler les qualités gustatives de vos aliments. Cependant, chaque pièce est unique par ses nuances et son aspect.

Marque: Fontignac
Date: 17/07/2017

Entreprise: ZWILLING Staub France SAS

ZWILLING J.A Henckels

Membre du groupe Zwilling

