

**LA PLUIE D'ARÔMES PAR STAUB**

Avec son design élaboré et son poids optimisé, le couvercle plat au contour marqué présente d'excellentes propriétés de rétention de l'humidité et assure un arrosage homogène grâce à ses picots, pour les plats qui mijotent longtemps.

**JUSQU'À 9 FOIS PLUS PERFORMANT**

L'effet d'arrosage de la cocotte garantit une distribution uniforme des gouttelettes d'eau sur les aliments. Le couvercle perfectionné de STAUB est jusqu'à neuf fois plus performant que les couvercles convexes conventionnels et évite que les aliments ne se dessèchent au fil de la cuisson.

Testé par FGK - Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).

**JUSQU'À 50 % D'HUMIDITÉ EN PLU**

La cocotte STAUB ne laisse échapper que très peu de vapeur pendant la cuisson. Après 30 minutes de cuisson, la quantité de liquide restante est 50 % plus importante qu'avec des produits d'autres grandes marques.

Testé par FGK - Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik

**ET BIEN PLUS !**

Le bouton laiton ou acier résistant à 250°C pour la cuisson au four. Le couvercle en forme de cuvette pour y placer des glaçons afin d'accélérer le processus de condensation intérieure et y poser votre cuillère en bois ou silicone pendant la cuisson.

**QUELQUES GESTES SIMPLES À EFFECTUER AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Une fois déballé, enlevez les étiquettes collées sur votre produit. Rincez-le à l'eau chaude et essuyez-le complètement. Votre produit est prêt à l'emploi !

**PRÉCAUTIONS D'EMPLOI**

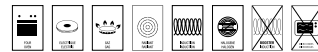
- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Choisissez une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit STAUB.
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.
- Ne posez pas votre récipient encore chaud sur des surfaces non protégées.

**UTILISATION POSSIBLE SUR TOUS TYPES DE FEUX**

- La fonte émaillée est compatible tous feux, vitrocéramique et induction. Le micro-ondes n'est pas compatible avec la fonte.
- Il est important de préchauffer votre produit doucement au tiers de la puissance de votre plaque pendant 4 à 5 minutes. Avec la fonte, il n'est pas nécessaire de chauffer très fort, la fonte conservant et diffusant très bien la chaleur, il faut bien souvent baisser la puissance pendant la cuisson.
- Il est très important de respecter ce temps de chauffe à puissance modérée (1/3 au max) avant d'augmenter la température.

RETROUVEZ NOS CONSEILS D'UTILISATION PRODUITS EN VIDÉO SUR **WWW.STAUB.FR**

- Nous conseillons néanmoins de ne pas dépasser les 2/3 de la puissance. Toute utilisation du booster est à proscrire. Une chauffe trop rapide ou à puissance trop forte trop rapidement pourrait créer un choc thermique qui risquerait de casser la fonte et de faire éclater l'émail. En particulier sur induction, il est très important de respecter le temps de chauffe de 5 mm à 1/3 de la puissance. Le non-respect de ces règles n'est pas couvert par la garantie.
- Dans le cas des grils, laissez monter la température comme indiqué précédemment puis huilez au pinceau les stries avant de déposer vos aliments.
- Sur les plaques à induction ou vitrocéramique, veillez à soulever votre produit STAUB et à ne pas le faire glisser pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Vérifiez également que la plaque soit toujours bien sèche et sans résidus ou restes pouvant limiter le contact avec le produit.
- Vous pouvez également mettre votre produit STAUB au four\* (à l'exception des ustensiles avec manche en bois ou silicone). Laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide. \*Température max. 250°C (200°C avec manique en silicone ou 220°C avec un couvercle en verre).

**CONSEILS D'ENTRETIEN STAUB**

- Lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasifs ou brosse plastique.
- L'astuce de nos chefs : si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre produit, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez le tremper dans l'eau chaude ou faites chauffer votre produit STAUB avec un peu d'eau et de produit vaisselle pour enlever les résidus persistants.

— Si des restes persistent, nous vous recommandons de laisser tremper la casserole/ poêle dans de l'eau bouillante avec deux ou trois cuillères de levure chimique pendant quelques minutes.

— Essayez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger.

— Vous pouvez laver votre produit STAUB au lave-vaisselle (à l'exception des ustensiles avec manche en bois) mais son utilisation régulière est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. De plus, votre produit perdrait sa patine accumulée au fur et à mesure des utilisations.

— Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserez si nécessaire.

#### LA GARANTIE À VIE STAUB POUR LES PRODUITS EN FONTE

Les produits en fonte STAUB sont fabriqués selon des normes de qualité très strictes. Pour ses produits en fonte, STAUB octroie aux particuliers une garantie à vie limitée pour le premier acheteur du produit STAUB, valable à la date d'achat.

##### Portée de la garantie

La garantie couvre tous les défauts de fonctionnement, de fabrication et de matériel des ustensiles de cuisson en fonte (sans pièce supplémentaire) de la marque STAUB en cas d'usage domestique normal.

Compte tenu de l'utilisation intensive en milieu professionnel, la garantie à vie ne s'applique pas dans le cadre d'une utilisation par les professions de la restauration et métiers de bouche. En particulier les éclats d'émail et changement de couleur suite à de multiples passages en lave-vaisselle ne sont pas couverts par la garantie.

##### Mise en place d'un recours en garantie

STAUB réalise une expertise du produit faisant l'objet d'une réclamation de la part du client et décide, selon son appréciation, si celui-ci est couvert par la garantie STAUB.

Si le produit contesté est couvert par les normes de garantie STAUB, cette dernière fera soit réparer le produit par son service après-vente, soit remplacer les pièces défectueuses, soit remplacer le produit contesté par un produit identique.

Si le produit contesté n'est plus disponible dans la gamme STAUB, cette dernière proposera au client un produit équivalent. Les frais de mise en place d'un recours en garantie justifié sont pris en charge par STAUB.

##### Exclusion de la garantie

Pendant le délai de garantie, les dommages suivants ne sont pas couverts :

- Utilisation non conforme du produit
- Usure normale du produit
- Non-respect des indications d'entretien
- Les boutons peuvent changer de couleur
- Au fil du temps et des utilisations, les produits STAUB peuvent légèrement changer de couleur. Pour conserver la couleur noir mat du revêtement émaillé, nous vous recommandons d'enduire légèrement le fond et les bords intérieurs de votre produit d'huile végétale (tournesol ou colza) avant de le ranger
- Décoloration du produit suite au lavage dans un lave-vaisselle
- Dommages sur le produit causés par des chocs ou des accidents
- Stockage inadapté du produit

##### Champ d'application

Le champ d'application de la garantie STAUB est limité aux produits acquis en FRANCE. La garantie STAUB ne couvre pas les produits de second choix.

La garantie STAUB n'affecte, ni ne restreint les éventuels droits découlant d'un vice. Si vous souhaitez faire valoir vos droits légaux liés à la garantie, veuillez vous adresser au commerçant chez qui vous avez acheté le produit.

Pour toute question concernant la garantie STAUB, veuillez vous adresser aux interlocuteurs suivants :

ZWILLING Staub France SAS  
47 bis, rue des vinaigriers  
75010 Paris  
FRANCE

Ou écrivez-nous à l'adresse e-mail suivante : [info@zwilling.fr](mailto:info@zwilling.fr)

**Veuillez conserver la facture et/ou le ticket de caisse après l'achat. Un justificatif d'achat vous sera réclamé pour toute demande en garantie !**

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE EXPÉRIENCE SAVOUREUSE AVEC NOS PRODUITS ET VOUS PROPOSONS DE CONTINUER L'AVENTURE GUSTATIVE SUR **WWW.STAUB.FR** POUR PLUS D'IDÉES RECETTES.