



 **MADE IN
FRANCE**



Cast iron day-to-day

- Even heat distribution and retention: at the table, dishes stay hot for a long time!
- Suitable for all heat sources, including induction
- Easy maintenance



ADVICES OF USE AND MAINTENANCE

Before using it for the first time, remove the stickers, clean it with hot water and leave it to dry. Then brush the inside with a small amount of vegetable oil. Warm it over a low heat for a few minutes and wipe off the excess oil. Your product is now ready to use!

Enamelled cast iron products can be used with all sources of heat: gas, electric, vitroceramic, induction and oven.

- Match the size of your hob ring to the size of the receptacle to avoid concentrating the heat in one area.
- Avoid fierce flames or high settings to avoid food burning and sticking, which could damage the enamel. On stove top, cook on medium heat setting only after lightly smearing the dish with greased absorbent paper.
- If you are using a glass hob, lift the cookware rather than dragging it.
- With induction hobs, you must never use the BOOSTER function. Start off with the minimum setting and then increase the heat very gradually so as to avoid creating thermal shock and cracking the enamel.
- Do not heat the cookware when it is empty: the enamel may be damaged irreversibly.

For stirring, do not use metal spatulas or utensils, do not tap the edges of the container and never cut food inside the cookware as you risk scratching or damaging the enamel.

Maintenance instructions

Leave your cookware to cool down before washing it with a non-abrasive sponge.

If any food residue is still stuck, soak it in warm water and washing up liquid.

You can put your product in the dishwasher, but we don't recommend that you do this regularly. Modern cleaning agents could attack and tarnish the enamel.

Wipe your cookware thoroughly and make sure it is dry before putting it away. If oxidation occurs (it isn't dangerous), apply some fat to the affected areas.

WARRANTY

Our warranty covers any defects in the manufacturing or quality of the product, provided that it is used in normal domestic conditions and in accordance with the usage and maintenance instructions indicated above.

The following are not covered:

- Incorrect use of the product including excessive temperatures or overheating
- Normal wear and tear of the product including change in the appearance (colour, gloss) of the enamel
- Failure to properly maintain and clean the product, causing the enamel to weaken
- Product discoloration after washing in a dishwasher
- Damage due to accident or negligence as in the case of faulty handling of the product

Thank you for your purchase. We hope you will enjoy using your for many, many years!



FABRIQUÉ
EN FRANCE



La fonte au quotidien :

- Accumulation et conservation uniforme de la chaleur : pour des plats qui restent chaud longtemps !
- Compatibilité avec de nombreux modes de cuisson, y compris l'induction.
- Entretien facile.



CONSEILS D'UTILISATION & D'ENTRETIEN

Avant la 1^{ère} utilisation, ôtez les adhésifs, nettoyez l'ustensile avec de l'eau chaude et laissez-le sécher. Puis, badigeonnez l'intérieur avec un peu d'huile végétale. Faites chauffer à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile. Votre produit est prêt à l'emploi !

Les produits en fonte émaillée peuvent être utilisés sur toutes les sources de chaleur : gaz, électrique, vitrocéramique, induction et four.

- Adaptez la taille de votre feu à la dimension du contenant pour ne pas concentrer la chaleur sur une zone.
- Sur les plaques de cuisson en verre, soulevez l'ustensile plutôt que de le faire glisser.
- Avec l'induction, n'utilisez jamais la fonction BOOSTER. Démarrez la puissance à minima puis augmentez très progressivement pour ne pas créer de choc thermique et fendiller l'émail.
- Ne chauffez pas le contenant à vide : l'émail pourrait être endommagé de façon irréversible.

Pour remuer les préparations, n'utilisez pas de spatule ou d'accessoire métallique, ne tapotez pas sur les rebords du récipient et ne découpez jamais les aliments à l'intérieur de votre ustensile sous peine de rayer, d'abîmer l'émail.

Conseils d'entretien

Laissez refroidir votre ustensile de cuisson avant de le laver avec une éponge non abrasive.

Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, laissez le tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez laver votre produit au lave-vaisselle, mais son utilisation systématique est déconseillée. Les produits de lavage actuels pourraient attaquer et ternir l'émail.

Essuyez bien votre ustensile et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger. Si toutefois une oxydation apparaissait – elle est sans danger – déposez un peu de graisse alimentaire aux endroits concernés.

GARANTIE

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit, utilisé dans des conditions domestiques normales et, dans le respect des conseils d'utilisation et d'entretien indiqués ci-dessus.

Les dommages suivants ne sont pas couverts :

- Utilisation non conforme du produit.
- Usure normale du produit.
- Décoloration du produit suite au lavage dans un lave-vaisselle.
- Dommages sur le produit causés par des chocs.

Merci de votre achat. Nous espérons que vous aurez plaisir à utiliser votre ustensile pendant de nombreuses années !