

**S M E G**

COOKWARE



## DURABILITÉ & SÉCURITÉ

Revêtement céramique sans PFAS,  
nickel ou métaux lourds



## PERFORMANCE

Revêtement anti-adhésif  
résistant aux rayures, aux taches  
et aux températures élevées



## UTILISATION

Compatible tous feux



## MADE IN ITALY



## COMPATIBLE AVEC LES FOURS

Jusqu'à 250°



## FACILE A NETTOYER

Rapide et facile à entretenir



## LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE



# AVANTAGES DU REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

## **CUISINER PLUS SAIN ET PLUS LÉGER**

Permet de cuisiner avec moins de matière grasse

## **GAIN DE TEMPS**

Facile et rapide à nettoyer

## **COMPATIBLE TOUS FEUX**

Convient pour tous les modes de cuisson, y compris l'induction

## **DESIGN ÉLÉGANT**

Aspect premium, adapté pour servir directement à table

## **FORT ET DURABLE**

Résistant aux rayures, aux taches et aux températures élevées

## **ENTRETIEN FACILE**

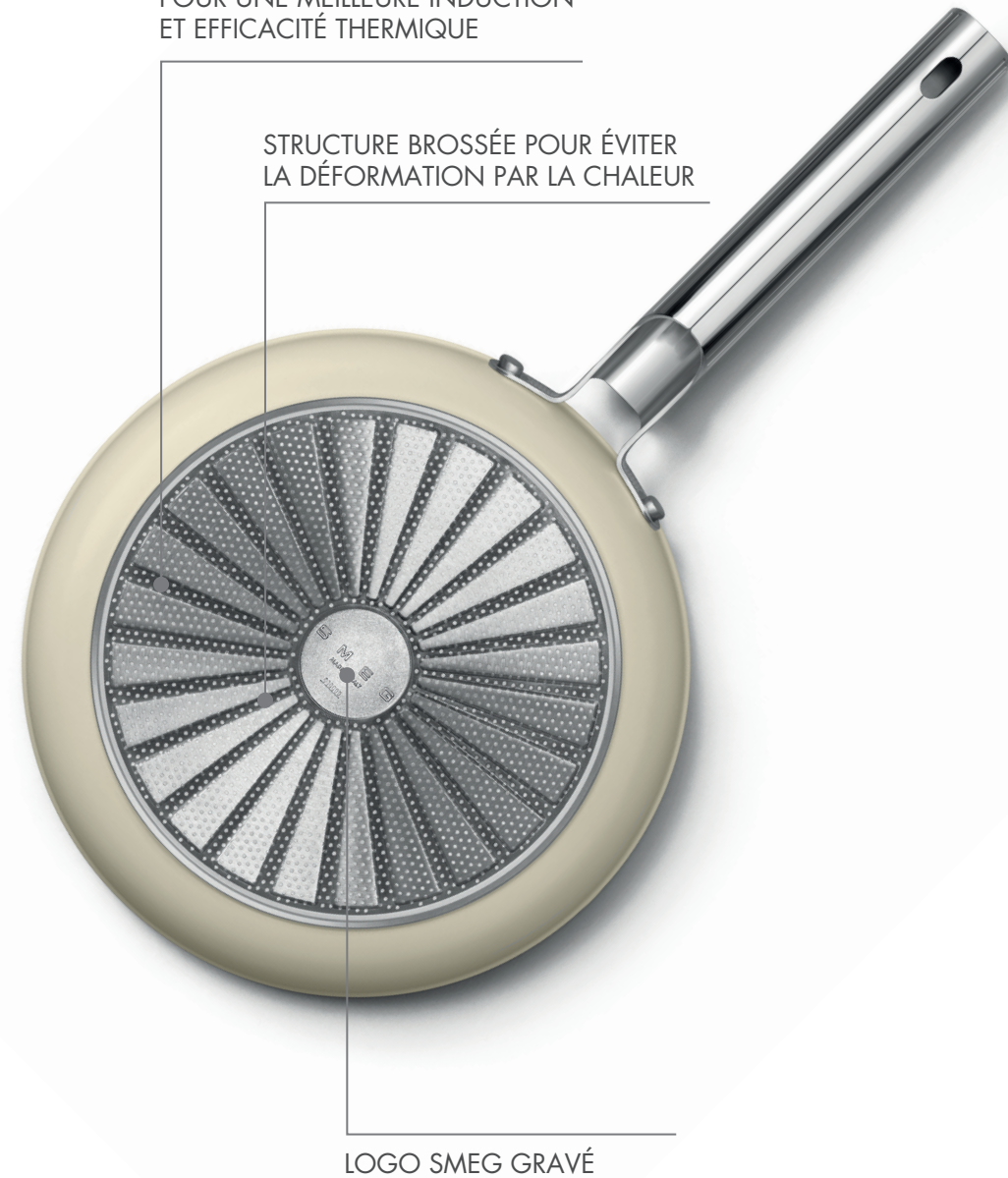
Longue durée de vie avec un minimum d'efforts de nettoyage



# CARACTÉRISTIQUES



BASE EN INOX AVEC MICRO-TROUS  
POUR UNE MEILLEURE INDUCTION  
ET EFFICACITÉ THERMIQUE



# PALETTE DE COULEURS

**VERT ÉMERAUDE**



**CRÈME**



**NOIR**

# GAMME



## CASSEROLE

FORMATS	UTILISATION
Ø 24 cm	Risotto, ragoûts
	Pâtes, mijotage, ébullition



## POËLE

FORMATS	UTILISATION
Ø 24 cm	Risotto
Ø 26 cm	Légumes, frittata
Ø 28 cm	Fritures, viandes et poisson
	Pâtes



## SAUCIÈRE

FORMATS	UTILISATION
Ø 20 cm	Sauces, soupes, flans



## WOK








FORMATS	UTILISATION
Ø 30 cm	Pâtes, riz, légumes, poisson



## SAUTEUSE

FORMATS	UTILISATION
Ø 28 cm	Sauces, plats mijotés, plats de légumes

# GAMME

	RÉFÉRENCES	DESCRIPTION	DIAMÈTRE	CAPACITÉ	COUVERCLE
	FPF2002CRM/BLM/EGM	Poêle	20 cm	---	Non inclus
	FPF2402CRM/BLM/EGM	Poêle	24 cm	---	Non inclus
	FPF2802CRM/BLM/EGM	Poêle	28 cm	---	Non inclus
	CSF2412CRM/BLM/EGM	Casserole	24 cm	4.6 l	Inclus
	DPF2812CRM/BLM/EGM	Sauteuse	28 cm	3.7 l	Inclus
	WOF3002CRM/BLM/EGM	Wok	30 cm	5.2 l	Non inclus
	SPF2012CRM/BLM/EGM	Saucière	20 cm	2.8 l	Inclus

# COUVERCLES



## RÉFÉRENCES

CKL2021

CKL2421

CKL2801

CKL3001

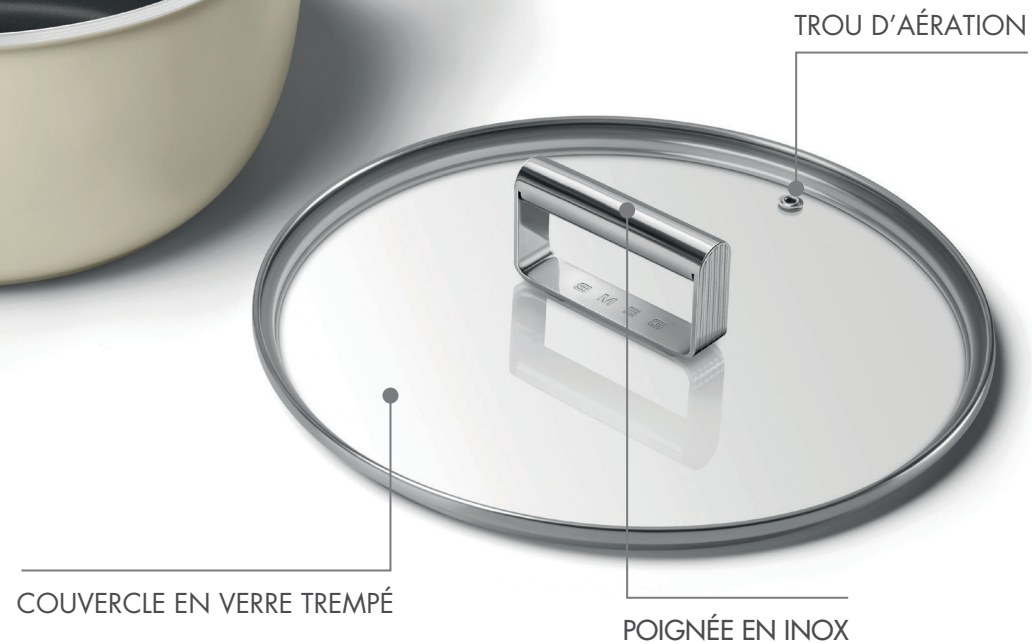
## CONVIENT POUR

Poêle & Saucière 20 cm

Poêle & Casserole 24 cm

Poêle & Sauteuse 28 cm

Wok 30 cm



# CONSEILS D'ENTRETIEN

Des conseils d'entretien simples pour maintenir la qualité  
et prolonger la durée de vie du produit.

## CONSEILS D'ENTRETIEN



**Avant d'utiliser votre casserole pour la première fois**, il est recommandé de laver votre casserole avec de l'eau et de graisser légèrement l'intérieur avec de l'huile ou du beurre. Ensuite, rincez bien la casserole. Cette procédure rend les micro-pores imperméables et élimine toute poussière résiduelle.



**Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal tranchants ou pointus** qui pourraient rayer l'intérieur de la poêle. Ne mélangez pas les sauces avec un fouet en métal et ne retournez pas une omelette avec une spatule en métal. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone.



Nettoyez la poêle avec de l'eau et du savon neutre après utilisation, rincez soigneusement et laissez sécher. **N'utilisez jamais d'éponges abrasives** pour nettoyer la poêle. Essayez la poêle avec un morceau de papier essuie-tout imbibé d'un peu d'huile avant de la ranger.



Utilisez toujours des **sources de chaleur de taille appropriée pour le fond de la poêle**.



Utilisez **des programmes éco à basse température**, en particulier pour les casseroles avec revêtement céramique, car le revêtement peut être partiellement endommagé par le lavage au lave-vaisselle.



Pour les **poêles avec revêtement céramique**: évitez de les refroidir trop rapidement après utilisation. L'aluminium a tendance à se rétracter lorsqu'il refroidit, contrairement au revêtement céramique, ce qui peut entraîner des fissures en raison de la tension.

**S M E G**