



# FICHE TECHNIQUE

## ARTICLE

Désignation : **Marmite basse aluminium**

Codes Bobet :

**9292 : Diam. 320 mm**

**6652 : Diam. 400 mm**

**8336 : Diam. 500 mm**

Unité de vente : **Unité**

*Photos non contractuelles*



## CARACTERISTIQUES

Faitout sans couvercle.

### AVANTAGES :

- Economie d'énergie et performance.
- Matériau léger et répartition homogène de la chaleur.
- Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.
- Montures rivetés en aluminium : recyclable à 100% en fin de vie.
- Batterie utilisable tous feux sauf induction.
- Couvercle vendu séparément

## NORMES :

Conforme à l'arrêté du 27/08/1987 relatif à l'aluminium destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires

## UTILISATION / ENTRETIEN :

- Refroidir avant de laver ou faire tremper afin d'éviter toute déformation du métal et les brûlures.
- Laver à la main après chaque usage et sécher immédiatement pour préserver l'apparence.
- Toujours mettre du sel dans les liquides en ébullition et remuer le sel jusqu'à dissolution.
- Le sel non dissous ne doit pas rester sur les parois de l'aluminium car il peut les altérer.
- Les aliments acides ou sales ( avec du sel) ne doivent pas rester sur l'aluminium pendant longtemps sous peine de décoloration.
- Les éléments minéraux de l'eau et des aliments peuvent tacher l'aluminium.
- Le lavage en machine peut contribuer à l'augmentation des taches au moment où la température élevée du séchage se combine avec les minéraux et les éléments chimiques de l'eau.
- Le lavage à la main est toujours recommandé afin de préserver l'aspect de la batterie de cuisine en aluminium.
- Pour éliminer des aliments qui auraient brûlés et attachés, remplir avec de l'eau, porter à ébullition puis réduire le feu jusqu'à ce que les particules se détachent en remuant de temps en temps avec l'aide d'une cuillère en bois. Puis frotter et laver à la main, rincer à l'eau chaude et sécher de suite.
- Les taches et décolorations peuvent disparaître en portant à ébullition un mélange obtenu à partir de 2 ou 3 cuillères de bicarbonate de soude, jus de citron ou vinaigre blanc par litre d'eau. Laisser bouillir pendant 5 à 10 minutes. Puis frotter légèrement avec un tampon approprié.
- Cuire des aliments acides tel des tomates ou de la rhubarbes enlèvera les taches déjà existantes dans l'aluminium sans altérer le met préparé.
- Pour éliminer les taches qui se seraient accumulées à l'extérieur, utiliser un produit non abrasif.
- Se servir d'ustensiles en bois ou plastic à bouts arrondis. Les ustensiles à bout tranchants tels que couteaux, fouets, ou batteur peuvent rayer l'aluminium.

| Hauteur<br>(mm) | Epaisseur<br>(mm) | Diamètre<br>(mm) | Capacité<br>(litres) | Code<br>Bobet |
|-----------------|-------------------|------------------|----------------------|---------------|
| 160             | 6                 | 320              | 12.8                 | 9292          |
| 200             | 6                 | 400              | 25                   | 6652          |
| 250             | 7                 | 500              | 49                   | 8336          |



## CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Codes BOBET : 9292, 6652, 8336

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.

