



LACOSTE

FORGE & FONDERIE

DEPUIS

1935



NOTICE PLANCHA

VOTRE PLANCHA



Première phase avant mise en service :

1. Laver à l'eau claire chaude
2. Enduire de gras et faire chauffer doucement
3. Essuyer et renouveler ces opérations 4 à 5 fois

Entretien et préconisations :

- Après chaque cuisson, tant que la plancha est encore chaude, la nettoyer en dégraissant à l'aide d'une spatule métallique et un peu d'eau versée petit à petit jusqu'à l'élimination des sucs grillés. L'essuyer et graisser.
- Il est conseillé de faire une chauffe progressive.
- La mettre à l'abri pendant l'inter saison.



YOUR BARBECUE GRILL



Carry out the following operations before use :

1. Wash thoroughly with clean hot water
2. Coat the surface with oil and heat gently
3. Wipe the grease from the grill and repeat these operations 4 or 5 times

Maintenance et advice :

- After each usage, whilst the barbecue grill is still hot, remove all the food particles with a metal spatula. Use small amounts of water where necessary. Wipe down and grease.
- It is advised that you should always heat your barbecue grill slowly and progressively.
- Store your barbecue grill inside during the winter.



LACOSTE SARL



12 Avenue Pasteur - 24160 EXCIDEUIL
Tél. : 05 53 62 42 92 - Fax : 05 53 62 93 46
info@lacoste-fonderie.com
www.lacoste-fonderie.com

Retrouvez nos produits sur notre boutique en ligne :
<https://boutique.lacoste-fonderie.fr/>



Fabrication française
24 - Dordogne