



1





1 Présentation générale et démarche de la société SCANDI-VIE

2 Différences de cuisson entre fonte / fer / inox et terre (photos)

3 Différences entre poêle à frire ou sauteuse (photos)

4 La fonte SKEPPSHULT

- Quelle est sa composition ?
- Poids : comment porter votre ustensile ?
- Consigne avant 1^{ère} utilisation
- Préchauffage (puissance préchauffage) thermostat
- Plaques de cuisson compatibles et dimensions
- Culottage de la fonte (utilisation)
- Quelle huile utiliser ?
- Que peut-on cuisiner avec la fonte ?
- A ne pas faire
- Nettoyage, séchage, rangement long
- Option des poignées bois, inox, ou 100% fonte
- Couvercles
- Garantie

5 En cas de problème sur la fonte

- Oxydation, rouille
- Petites particules noires
- Changement de couleur ou d'aspect plus ou moins lisse
- Poignée qui tourne

6 La poêle en fer SCANDI-VIE
CRÉATION

- Sa composition
- Poids, déformation, rebords pliés (grande poignée)
- Consigne avant 1^{ère} utilisation
- Préchauffage (puissance préchauffage) thermostat
- Plaques de cuisson compatibles
- Culottage du fer (utilisation)
- Que peut-on cuisiner dans une poêle en fer ?
- A ne pas faire
- Nettoyage, séchage, rangement long
- Couvercles

7 En cas de problème sur le fer

- Oxydation
- Petites particules noires (est-ce nocif ? déculottage)
- Changement de couleur ou d'aspect plus ou moins lisse

8 Fontaine Stefani

- Entretien du système
- Informations importantes
- Changement des filtres





1

PRÉSENTATION GÉNÉRALE ET DÉMARCHE DE LA SOCIÉTÉ SCANDI-VIE



Scandi vie a été créée en 2001. Notre mission consiste à distribuer des ustensiles de cuisson les plus sains possible, c'est-à-dire sans aucun revêtement afin d'avoir des produits inusables, mais aussi, de vous garantir des utilisations sans danger.

Cet ensemble de produits reste toujours dans notre optique principale de proposer des produits les plus naturels possible, et d'avoir, en cas de problème, un excellent service après-vente, rapide et sérieux, de la part des fabricants.

**"... proposer des
produits les plus
naturels possible..."**

Le succès de Scandi-vie repose sur la confiance de nos clients et sur la transparence de notre travail. Les ustensiles de cuisson, la fonte Skeppshult, les poêles en fer Scandi-vie Création, les ustensiles inox, la terre et la céramique pure, représentent les plus grosses ventes.

Ce guide a été réalisé pour répondre à toutes vos interrogations.





2

DIFFÉRENCES DE CUISSON ENTRE FONTE / FER / INOX ET TERRE



Chaque matière est différente de par sa composition, et, donc, dans son utilisation. Toutes les matières à base de fer, comme les poêles en fonte ou en fer, s'oxydent au contact de l'eau ou d'aliments acides comme le chou, la pomme ou la tomate. Vous trouverez des vidéos sur l'utilisation et l'entretien sur notre blog [Scandi-vie/blog](https://www.scandi-vie.com/blog). Il est donc indispensable de suivre les recommandations fournies.

FONTE/FER : Un ustensile en fonte ou en fer se patine au fur et à mesure des utilisations. Cela s'appelle le culottage, il se forme tout seul au fil du temps. Tous les cuisiniers du monde entier utilisent de la fonte ou du fer pour cuisiner. Ce sont des matières naturelles, durables et inusables. Il n'y a aucun revêtement chimique. La poêle en fer, qui est plus fine que la fonte, servira donc à faire des cuissons rapides, saisies, qui ne dépassent pas les 10 minutes, et il est donc difficile d'utiliser un couvercle pour le mijotage. La fonte peut saisir des viandes, poissons, en la faisant monter en température si besoin, mais son rôle principal est de cuisiner lentement, à basse température, afin de conserver un maximum les vitamines et les valeurs nutritives. Pour le mijotage dans un ustensile fonte, un couvercle pyrex peut être utilisé pour récupérer toute la condensation. Il n'est donc pas utile d'ajouter de l'eau pour la cuisson.

INOX : Constitué de fer à 72%, le reste étant du chrome et du nickel, il permet toutes cuissons à l'eau. Il ne rouille pas, donc, il est très complémentaire à la fonte ou au fer. On l'utilise pour faire du riz, des pâtes, des légumineuses, toutes cuissons à l'eau, à la vapeur ou à l'étouffée.

TERRE : La terre est une matière très ancienne, certainement la première matière utilisée pour la création des toutes premières casseroles de cuisson. Elle conserve et diffuse la chaleur de façon homogène, comme la fonte. Elle est idéale pour des cuissons mijotées, et toutes cuissons avec ou sans eau. Elle est plus fragile et s'utilise principalement sur le feu, l'électrique, halogène, vitrocéramique mais pas d'induction.

Il est inutile d'avoir de nombreux ustensiles de cuisson : de l'inox pour les cuissons à base d'eau ou vapeur, une poêle fer pour des cuissons rapides, et de la fonte pour 90% des cuissons, plus longues, mijotées, comme les pommes de terre, avec ou sans couvercle, les viandes, les légumes, les poissons, omelette etc.



3

DIFFÉRENCES ENTRE POÊLE À FRIRE OU SAUTEUSE



LA POÊLE SAUTEUSE, dont la bordure est beaucoup plus haute et plus droite que la poêle à frire, elle est utilisée pour des cuissons plus volumineuses. On y fait mijoter des sautés de légumes ou viandes, pour des cuissons plus longues et plus perfectionnées. La sauteuse fonte permet de recevoir un couvercle pour un mijotage parfait, ce qui n'est pas possible pour une sauteuse fer, la matière étant trop fine pour y faire des cuissons longues. Sans remuer en permanence, les aliments accrocheraient à la poêle fer.

POÊLE À FRIRE :

Que ce soit en fonte, fer ou inox, elle permet des cuissons plus rapides, elle a les bords inclinés à 45°, pratique pour remuer ou retourner les aliments (omelettes, viandes, poissons, crêpes).





4

LA FONTE SKEPPSHULT

- **Quelle est la composition de la fonte ?**

La fonte est une matière moulée composée de 94% de fer, 5% de carbone et 1% de silice. La silice sert de liant entre le fer et le carbone. C'est un peu l'exemple du sable et du gravier pour la préparation de béton. La fonte est moulée à 1 350° C dans des moules en sable unique. C'est pour cette raison que son aspect au toucher est granuleux. Elle est épaisse pour assurer une parfaite conductivité de la chaleur. Elle reste la matière la plus conductrice et, surtout, la matière avec l'inertie la plus importante pour terminer les cuissons feux éteints.

- **Le poids**

La fonte est lourde, car il s'agit d'une fonte de fer ou d'acier, et non pas d'une fonte aluminium qui n'a absolument rien à voir. C'est grâce au poids, ou plutôt à cette masse, que les cuissons sont parfaites. Voici une astuce pour éviter de forcer sur vos poignets : Il est inutile de porter une poêle avec les 2 mains sur la poignée. Ce n'est pas pratique. Vous devez mettre une main sur la poignée, puis l'autre sur l'ergot situé en face, cela équilibre la masse et la poêle sera beaucoup plus facile à porter. Cela dit, la fonte n'a pas besoin d'être portée ou remuée durant la cuisson. Elle est posée sur le feu, et elle ne doit pas bouger. Le "transport" de la poêle se fait uniquement du feu à votre table. Vous pouvez utiliser toutes sortes d'ustensiles, même en métal, pour remuer les aliments.

- **Instructions avant 1ere utilisation**

A réception de votre ustensile, faites un léger passage sous l'eau chaude, sans frotter, afin de retirer les éventuelles poussières. Séchez avec un papier absorbant. Votre fonte est prête.





4



- **Préchauffage (puissance thermostat)**

Le préchauffage sur de la fonte est la partie la plus importante du cycle de cuisson. Nous ne pouvons donner une température précise, ni une graduation, car aucune plaque n'est identique. En général, le préchauffage se réalise à $\frac{1}{3}$ de la puissance maximum, durant 1 à 5 minutes suivant la dimension de votre ustensile. Après avoir badigeonné légèrement votre fonte, préchauffez à vide. Cette opération permet de dilater les pores de la fonte et d'imprégner le peu de matière grasse déposée au préalable, qui assure, lors de la cuisson, l'anti-adhérence naturelle des aliments. Ne jamais mettre les aliments dans la poêle ou la cocotte sans préchauffage, c'est l'accrochage assuré.

- **Quelles plaques sont compatibles, et quels diamètres ?**

FONTE : Tous feux y compris induction (sauf certains produits, mais qui sont indiqués sur le site)

FER : Tous feux y compris induction

INOX : Tous feux y compris induction

TERRE : Feu, électrique, vitrocéramique

Concernant les diamètres des plaques induction, vitro ou électrique, il n'est pas utile d'avoir exactement le même diamètre que la poêle.

Un diamètre inférieur fonctionne très bien. La fonte est une matière qui diffuse parfaitement la chaleur, donc la conduction est maximale.

Pour connaître le diamètre de la partie sous la poêle, il est quasiment identique au diamètre du fond intérieur qui est indiqué sur chaque fiche produit. Plus le diamètre de plaque sera petit, plus le temps de préchauffage sera long, mais il ne s'agit que de quelques secondes supplémentaires.



4

- Culottage de la fonte (utilisation)

Le culottage se forme au fil des utilisations. Il s'agit d'une saturation ou d'un colmatage des pores de la matière. C'est très léger, quelques dixièmes de mm, comme une couche protectrice. Les grands-mères, autrefois, culottaient leur fonte bien avant la première utilisation, en huileant légèrement la surface, puis en faisant chauffer, refroidir et graisser plusieurs fois par jour durant 1 semaine.

La surface devient de plus en plus lisse lorsque le culottage se forme. Un bon culottage donne un aspect lisse au toucher. Il a pour avantage de vous permettre de cuisiner tous les aliments que vous voulez, y compris des aliments acides, ce qui est déconseillé durant les 1^{ères} utilisations. Une poêle neuve, pas encore culottée, permet, par exemple, de faire des crêpes, sans aucun souci, et sans accrocher. Il suffit simplement de respecter la température de préchauffage.

- Quelle huile utiliser ?

Pour un bon entretien de votre fonte, il est obligatoire de la huiler, sans excès, mais un minimum pour lui assurer une couche protectrice contre l'oxydation. Vous pouvez utiliser n'importe quelle huile alimentaire, végétale ou animale. Attention : Ne pas utiliser d'huile de coco qui est trop acide pour la fonte. Dans le sud-ouest nous utilisons de la graisse de canard, et le culottage se forme très rapidement.

- Que peut-on cuisiner avec la fonte ?

La fonte permet des cuissons, en majorité à basse température, en raison de son fort pouvoir de conduction. Par conséquent, tous plats mijotés, ou cuissons à l'étouffée avec un couvercle sont possibles. Voir ci-dessus "culottage de la fonte" pour les 1^{ères} utilisations. Vous pouvez également l'utiliser pour les grillades et, dans ce cas-là, la cuisson saisie est possible en augmentant la température. Il est fortement déconseillé d'y faire bouillir de l'eau, étant donné qu'il n'y a pas de revêtement, mais seulement un culottage, et celui-ci risque de disparaître dès l'ébullition. Les cuissons à l'eau se font dans de l'inox.

A NE PAS FAIRE !

- Lorsque la fonte n'est pas suffisamment culottée : la cuisson d'aliments acides (ex : pommes, choux, sauce tomates) en ingrédient principal. Vous pouvez en mettre dans votre préparation, mais en petite quantité. La cuisson d'aliments acides en grande quantité sera possible une fois la fonte bien patinée.

- Cuisson à l'eau

- Choc thermique (sortir la poêle du feu puis la passer sous l'eau froide)

- Laisser les aliments dans le récipient trop longtemps, afin d'éviter l'oxydation (seulement tant que la fonte n'est pas culottée).

- Monter une température élevée qui risque d'endommager, à long terme, la poignée en bois. Celle-ci n'est pas garantie (nous en avons en stock et il est très simple de la remplacer). L'élévation importante de la température va entraîner, obligatoirement, comme tous les ustensiles de cuisson, l'accrochage des aliments, ce qui veut dire qu'au moment du nettoyage il sera nécessaire de frotter ou gratter, ce qui va retirer le culottage. Il est donc important de respecter un préchauffage et une température de cuisson "normale", grand maximum 60% de la puissance maxi de votre plaque.

- Utiliser dans un micro-onde.



4

- **Nettoyage, séchage, rangement prolongé**

Le nettoyage doit s'effectuer sous l'eau chaude, avec une brosse de nettoyage, rien de plus. Si c'est vraiment trop gras, vous pouvez utiliser une infime quantité de produit détergent, une goutte suffit. Si vous en mettez trop, vous allez retirer le culottage de la fonte, ce qui vous donnera une poêle brute, de couleur grise qui est la couleur de la fonte à l'état brut, sans protection, et qui, en séchant, provoquera de l'oxydation.

Vous pouvez laisser tremper votre ustensile sans problème, quelques minutes auparavant, si des morceaux sont accrochés. Sachez que, si c'est le cas, vous avez certainement monté votre feu trop fort (voir l'article ci-dessus : préchauffage). Laissez sécher quelques instants, puis avec un papier absorbant, retirez l'excédent des gouttes d'eau. L'idéal pour un entretien parfait, surtout lorsque votre fonte est neuve, est de la badigeonner très légèrement de matière grasse, de la faire chauffer doucement 2 minutes, puis de la ranger. En chauffant la fonte va se dilater puis se nourrir de matière grasse, et éviter l'oxydation. Cette opération n'est pas obligatoire, mais si vous souhaitez obtenir un culottage plus rapide, il est préférable de le faire.

Cette opération est également nécessaire pour l'intérieur des couvercles en fonte.

Si vous devez entreposer plusieurs jours vos ustensiles, il n'est pas utile d'ajouter beaucoup de matière grasse sur la fonte pour la protéger. L'huile ne s'évapore pas, donc que ce soit un rangement pour la nuit, pour plusieurs jours voire semaines, il n'y a aucune différence. Ce qui est important, si vous disposez d'un couvercle, c'est de laisser un passage d'air entre le récipient et la fonte, de sorte à laisser respirer et éviter que l'huile devienne rance.

- **Option des poignées bois, inox ou 100% fonte**

Sur certains modèles de poêle, il est possible d'avoir des poignées différentes. Les manches peuvent être en bois de hêtre, en bois de noyer, en inox ou 100% fonte.

Les ustensiles avec poignée en bois ne peuvent passer au four, contrairement à ceux en inox ou en fonte. Celui en inox, lorsqu'il est utilisé sur des plaques, ne chauffe pas car il est creux, et la conduction de la chaleur est quasi inexistante. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un gant. Par contre, la poignée 100% fonte chauffe autant que le récipient. Elle est moulée en même temps que la poêle donc la conduction est réelle. Une housse de protection est obligatoire (disponible sur le site).

- **Quel couvercle choisir ?**

► **2 possibilités :**

1) Le couvercle en pyrex transparent permet des cuissons à l'étouffée sur une sauteuse. La différence de température entre l'air ambiant et l'intérieur de la poêle génère de la condensation, ce qui est parfait pour une cuisson de légumes par exemple, sans ajout d'eau. L'humidité des aliments suffit pour la cuisson. La combinaison avec la fonte est parfaite.

2) Le couvercle en fonte récupère beaucoup moins de condensation car il devient aussi chaud que la poêle. Il est conseillé pour une cuisson étouffée, mais plus "sèche", par exemple une viande ou un poisson. La cuisson obtenue avec ce couvercle est proche du résultat de la cuisson au four. La température autour des aliments sera homogène. Attention, le couvercle doit aussi être huilé après nettoyage. Lors de l'utilisation, son huile de protection peut disparaître, il est donc important de badigeonner de temps en temps.

- **Garantie**

La garantie est valable durant 25 années, à date de facture. Attention, les manches n'entrent pas dans le cadre de la garantie fabricant, la fonte seulement est garantie dans les cas suivants :

- Défaut de fabrication (fissure, crique)
Elle n'est pas garantie contre l'oxydation qui provient seulement d'un problème d'entretien ou d'utilisation. Elle n'est pas garantie contre les chocs thermiques qui provoquent une fissure de couleur gris bleue spécifique.
- Si vous rencontrez le moindre problème, ou si vous avez une inquiétude, notre service après-vente est disponible pour vous aider.



5

EN CAS DE PROBLÈME SUR LA FONTE



- Oxydation, rouille

Comment peut se produire l'oxydation ? La fonte et un alliage de fer (94%), si elle ne dispose pas de matière grasse pour la protéger contre la rouille, elle va tout simplement s'oxyder. Il n'y a rien de dangereux mais le goût ou les couleurs des aliments peuvent être modifiés. Si vous respectez la température de préchauffage, et celle de la cuisson, sans surchauffer votre fonte, vos aliments n'accrocheront pas dans la poêle ou la cocotte en fonte. Ce qui veut dire qu'un simple nettoyage à l'eau chaude suffira, comme préconisé.

Par contre, une température de chauffe trop élevée va faire adhérer les aliments. Pour les décoller de la fonte, vous devrez gratter, c'est à ce moment-là que l'huile de protection (culottage) va disparaître. En séchant, la fonte sans matière grasse va oxyder. Il est donc très important de respecter toutes les consignes simples, dont la plus importante est de ne pas surchauffer.

- Petites particules noires

Des petits points noirs peuvent apparaître sur vos aliments, en général, lorsqu'il s'agit d'œufs ou omelette. Le liquide entre dans les pores de la fonte qui n'est pas assez préchauffée, et en chauffant, la fonte se dilate et l'huile reste accrochée aux aliments. Rien de dangereux. Il faut simplement, là encore, respecter la durée et la température de préchauffage. Ce petit problème peut se produire, également, en cas de choc thermique, ou une poêle trop chaude avec des aliments froids.

Un déglacage se crée et décroche des particules noires qui ne sont que de l'huile qui forme le culottage.

Il peut se produire, également, dans le cas où votre fonte est trop culottée, c'est-à-dire avec une couche trop importante, qui peut se décrocher. Cela arrive en général au bout de 4 à 5 ans d'utilisation. Dans ce cas, il est préférable de retirer cette couche avec un couteau ou une spatule en métal, de frotter, nettoyer et de graisser à nouveau légèrement. Votre poêle retrouvera alors son aspect d'origine.

- Changement de couleur ou d'aspect plus ou moins lisse

Avant d'obtenir un culottage parfait et homogène, il faut laisser le temps à la fonte de se patiner, petit à petit, un peu plus à chaque cuisson. Il est possible, et normal, que le culottage se forme au centre, sur un côté ou sur une bordure, en fonction des cuissons que vous y faites. Les couleurs peuvent être différentes d'un côté à l'autre.

- Poignée qui tourne

Les poignées en bois sont assemblées par serrage. Une vis qui la traverse prend en sandwich la partie bois. En cas de début de rotation, il suffit d'insérer un tournevis dans l'anneau situé en bout de poignée, puis de serrer $\frac{1}{2}$ tour. Attention, si votre bois tourne en raison de brûlure, veuillez diminuer la température de vos plaques. Même sans contact avec la flamme, le bois commence à se consumer à partir de 350°C , ce qui est beaucoup trop élevé pour une température de cuisson. La poignée bois n'entre pas dans le cadre de la garantie, seulement la fonte.





6

LA POÊLE EN FER

- Quelle est la composition de la poêle en fer ?

La poêle en fer est composée de 99% de fer et 1% de carbone. Ce dernier sert à rigidifier le fer. Sans lui, la poêle en fer ne pourrait rester rigide.

- Poids, déformation, rebords pliés, manche long

La poêle en fer Scandi-vie Création est fabriquée à Valencia (Espagne), chez un fabricant de plats à paella, leader dans le domaine depuis 1930. Nous avons, tout simplement, retiré les poignées des plats, pour les remplacer par un manche long. La fabrication de ces articles cache un petit secret de conception : la bordure de la poêle est repliée sur tout le pourtour.

C'est plus esthétique, moins tranchant qu'une arête vive mais, surtout, cela permet d'éviter la déformation de la poêle au moment de la chauffe. De cette façon, l'épaisseur générale de la poêle est beaucoup moins importante que ses concurrentes qui sont beaucoup plus lourdes. La poêle devient légère, très maniable, avec tous les avantages pour la cuisson rapide, saisie. Le gain de matière n'est pas le but d'une économie sur le coût de fabrication.

Il apporte une véritable amélioration quant à la maniabilité de la poêle. C'est également pour cette raison que le manche est plus long qu'une poêle ordinaire. Vous pouvez le glisser sous l'avant-bras et tenir votre poêle d'une seule main pour remuer et faire sauter.

- Instructions avant 1ère utilisation

- Culottage du fer

(Une notice d'utilisation complète est fournie avec votre facture.)

Faites bouillir de l'eau dans le récipient quelques minutes. Nettoyez-le avec de l'eau et du produit vaisselle. Séchez-le immédiatement (ne le laissez jamais sécher à l'air libre).

Cette opération permet de retirer tous les résidus de fabrication ainsi que la fine pellicule brillante qui protège le fer jusqu'à sa première utilisation.

Versez ½ centimètre d'huile alimentaire et chauffez doucement 5 à 8 minutes. L'ustensile de cuisine va changer d'aspect, des tâches jaunes à marrons vont apparaître, c'est le premier culottage. (L'ustensile deviendra noir au fur et à mesure des cuissons).

Retirez l'huile et essuyez la poêle avec un papier absorbant. Votre poêle est prête à l'utilisation.

- Préchauffage (puissance préchauffage) thermostat

Le préchauffage sur une poêle en fer est la partie la plus importante du cycle de cuisson. Nous ne pouvons donner une température précise, ou une graduation car aucune plaque n'est identique. En général, le préchauffage se réalise à ⅓ de la puissance maximum, durant 1 à 3 minutes suivant la dimension de votre ustensile. Après avoir badigeonné légèrement votre poêle, préchauffez à vide. Cette opération permet de dilater la matière et d'imprégner le peu de matière grasse déposée au préalable, et assure, lors de la cuisson, l'anti-adhérence naturelle des aliments. Ne jamais mettre les aliments dans la poêle en fer sans préchauffage, c'est l'accrochage assuré.

- Quelles plaques sont compatibles ?

Tous les feux sont compatibles, y compris l'induction. Le fond des poêles en fer est concave, ce qui évite d'avoir une poêle instable sur des plaques "lisses".

- Culottage du fer (utilisation quotidienne)

Une fois votre cuisson terminée, si vous avez des aliments légèrement accrochés au fond de la poêle, il est possible, sur une poêle en fer, de déglacer, c'est-à-dire de passer votre poêle chaude sous l'eau froide. Vous pouvez utiliser, très légèrement, du produit détergent. Attention, la poêle en fer, en se culottant, va devenir toute noire au fil du temps. C'est tout à fait normal et il ne faut pas essayer de retirer ce noir (culottage) qui sert de revêtement antiadhésif.





6

- Que peut-on cuisiner dans une poêle en fer ?

Des omelettes, des œufs, saisir et griller viandes et poissons, faire revenir, réchauffer.

Le fer permet des cuissons, en majorité à moyenne et haute température, en raison de son fort pouvoir de conduction de la chaleur. Par conséquent, plats mijotés, ou cuissons à l'étouffée avec un couvercle, sont déconseillés étant donné la faible épaisseur d'une poêle en fer. Les aliments pourront facilement accrocher si vous ne les remuez pas.

Les cuissons mijotées se réalisent plutôt dans la fonte. Saisir une viande, faire des fritures, et toutes cuissons rapides, inférieures à 10 minutes de temps peuvent se réaliser dans le fer. Il est fortement déconseillé d'y faire bouillir de l'eau pour faire du riz ou des pâtes par exemple. Cela retire le culottage qui aura été formé auparavant. Il serait dommage de perdre du temps pour le créer à nouveau.

- Nettoyage, séchage, rangement prolongé

Le nettoyage doit s'effectuer sous l'eau chaude, avec une brosse de nettoyage, rien de plus. Si c'est vraiment trop gras, vous pouvez utiliser une infime quantité de produit détergent, une goutte suffit. Si vous en mettez trop, vous allez retirer le culottage du fer, ce qui vous donnera une poêle brute, de couleur grise qui est la couleur d'origine de la poêle en fer, sans protection, et qui, en séchant, provoquera de l'oxydation. Vous pouvez laisser tremper votre ustensile sans problème quelques minutes auparavant si des morceaux sont accrochés. Sachez que, si c'est le cas, vous avez certainement monté votre feu trop fort (**voir l'article précédent : préchauffage**).

Laissez sécher quelques instants, puis avec un papier absorbant, retirez l'excédent des gouttes d'eau. L'idéal pour un entretien parfait, surtout lorsque votre poêle est neuve, est de la badigeonner très légèrement de matière grasse, de la faire chauffer doucement 2 minutes, puis de la ranger. En chauffant le fer va se dilater puis se nourrir de matière grasse, et éviter l'oxydation. Cette opération n'est pas obligatoire, mais si vous souhaitez obtenir un culottage plus rapide, il est préférable de le faire. Si vous devez entreposer plusieurs jours vos ustensiles, il n'est pas utile d'ajouter beaucoup de matière grasse sur la poêle pour la protéger. L'huile ne s'évapore pas, donc que ce soit un rangement pour la nuit ou pour plusieurs jours voire semaines, il n'y a aucune différence. Rangez vos ustensiles dans un endroit aéré.

- Couverts

La poêle en fer n'est pas faite pour recevoir des couvercles pyrex pour y faire des cuissons à l'étouffée. Voir le paragraphe ci-dessus : "Que peut-on cuisiner dans une poêle en fer". Il est tout à fait possible d'y poser un couvercle plat inox pour éviter les projections.

A NE PAS FAIRE !

- Lorsque le fer n'est pas suffisamment culotté : la cuisson d'aliments acides (ex : pommes, choux, sauce tomates) en ingrédient principal. Vous pouvez en mettre dans votre préparation, mais en petite quantité. La cuisson d'aliments acides en grande quantité sera possible une fois le fer bien patiné. On considère bien culotté lorsque la poêle est bien noire, ou l'on ne voit plus la couleur grise de départ.

- Cuisson à l'eau

- Laisser les aliments dans le récipient trop longtemps afin d'éviter l'oxydation (seulement tant que le fer n'est pas culotté).

- Utiliser dans un micro-onde.



7

EN CAS DE PROBLÈME SUR LE FER

- Oxydation, rouille

Comment peut se produire l'oxydation ? La poêle en fer est constituée de fer à 99% et 1% de carbone. S'il ne dispose pas de matière grasse pour le protéger contre la rouille, il va tout simplement s'oxyder. Il n'y a rien de dangereux mais le goût ou les couleurs des aliments peuvent être modifiés.

Si vous respectez la température de préchauffage, et celle de la cuisson, sans surchauffer votre poêle, vos aliments n'accrocheront pas. Ce qui veut dire qu'un simple nettoyage à l'eau chaude suffira, comme préconisé. Par contre une température de chauffe trop élevée va faire adhérer les aliments. Pour les décoller, vous devrez gratter, c'est à ce moment-là que l'huile de protection (culottage) va disparaître. En séchant, le fer sans matière grasse va oxyder. Il est donc très important de respecter toutes les consignes simples, dont la plus importante, est de ne pas surchauffer.

Si cela oxyde, il suffit de passer un papier absorbant imbibé d'huile et de badigeonner, le chiffon va sortir marron foncé, c'est normal.

- Petites particules noires

Des petits points noirs apparaissent sur vos aliments, en général, lorsqu'il s'agit d'œufs ou omelette. Le liquide entre dans les minuscules pores de la matière qui n'est pas assez préchauffée, et, en chauffant, le fer se dilate et l'huile reste accrochée aux aliments. Rien de dangereux. Il faut simplement, là encore, respecter une température de préchauffage. Ce petit problème peut se produire, également, en cas de choc thermique, ou une poêle trop chaude avec des aliments froids. Un déglçage se crée et décroche des particules noires qui ne sont que de l'huile qui forme le culottage.

Il peut se produire, également, dans le cas où votre fer est trop culotté, c'est-à-dire avec une couche trop importante, qui peut se décrocher. Cela arrive en général au bout de 4 à 5 ans d'utilisation. Dans ce cas, il est préférable de retirer cette couche avec un couteau ou une spatule en métal, de frotter, nettoyer et de graisser à nouveau légèrement. N'ayez pas peur de gratter, il n'y a aucun revêtement, donc, s'il vous semble qu'il y a des micro-rayures sur la surface, ce ne sera que la couleur du fer (grise) et non un morceau de revêtement qui aura disparu. Votre poêle retrouvera son aspect d'origine.

- Changement de couleur ou d'aspect plus ou moins lisse

Avant d'obtenir un culottage parfait et homogène, il faut laisser le temps au fer de se patiner, petit à petit, un peu plus à chaque cuisson. Il est possible, et normal, que le culottage se forme au centre, sur un côté ou sur une bordure, en fonction des cuissons que vous y faites. Les couleurs peuvent être différentes d'un côté à l'autre.







8

FONTAINE STEFANI

- **Entretien du système :**

Les deux vasques en argile doivent être rincées à grande eau avant la première utilisation. Jetez le premier volume d'eau de filtration égal au volume du réservoir : il peut contenir quelques particules inoffensives de charbon actif.

Placez votre fontaine, de préférence, à un endroit ne recevant pas le soleil direct. Votre eau sera, grâce à l'argile, à une température ambiante idéale.

Lorsque vous ferez les premières filtrations, l'eau aura un léger goût d'argile, bien normal puisque l'eau coule dans l'argile. Cela durera 3 semaines environ. Si vous laissez tremper 2 ou 3 jours votre fontaine en changeant l'eau, le goût d'argile s'estompera plus rapidement (au maximum 1 semaine), et il est, parfois, imperceptible. Une astuce consiste à mettre un peu de thym dans votre bouteille de service (prenez la en verre de préférence!) ou un peu de citron, de menthe ou autres aromates naturels, si vous avez du mal à supporter ce goût de terre.

Tous les mois, laver l'intérieur de la fontaine à eau, la cartouche, puis le robinet et le clapet à l'eau vinaigrée avec une brosse souple. Cela augmentera l'efficacité et la durée de la cartouche filtrante et de ses éléments.

La cartouche filtrante doit être changée tous les quatre à six mois selon la dureté et la qualité de l'eau de votre

robinet. Elle peut filtrer à elle seule jusqu'à 700 litres d'eau.

Si vous constatez une diminution de la vitesse de filtration, vous pouvez brosser délicatement votre cartouche filtrante sous l'eau claire et vérifier l'état du clapet. Toutes les pièces de la fontaine sont changeables séparément et ne coûtent que quelques euros.

En cas de casse d'une des deux vasques en terre, celle-ci peut aussi être achetée séparément à votre demande. Utilisez uniquement des cartouches filtrantes fabriquées par Cerámica Stefani.

Si vous devez vous absenter plusieurs jours, il est préférable de vider la fontaine et de la laisser sécher intégralement.

- **Informations importantes:**

Cette fontaine à eau est prévue pour des températures allant de 5°C à 45°C. Ce système convient exclusivement pour de l'eau potable. Ne filtrez que de l'eau froide.

Au moment de la réalisation de ce document, et selon les résultats de divers laboratoires répondant tous aux normes internationales, le système de filtration Stefani est l'un des plus efficaces de tous les filtres domestiques sur le marché. Vous trouverez de façon détaillée ces résultats de laboratoires privés et d'Etat (INMETRO). Ces résultats sont fournis par l'entreprise Cerámica Stefani. Ce système bénéficie évidemment d'un contrôle continu qui lui assure un droit de mise sur le marché.

Les derniers tests datent de septembre 2013 et sont, bien sûr, en conformité avec les standards internationaux de sécurité sanitaire. Nous avons également nos propres tests Français réalisés (Février 2014) par un laboratoire certifié par les services sanitaires. Nous pouvons vous les envoyer sur demande email.

- **Garantie:**

Les Filtres Stefani sont garantis pour un mois par votre détaillant. Il faut suivre attentivement les renseignements de ce livret pour obtenir un fonctionnement parfait. Cette garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation, ni en cas de casse. Votre facture fera office de garantie.





SCANDI-VIE
SARL

39 Avenue de l'Adour
64600 ANGLET

Horaires :
9h00-12h00 / 14h00-18h00

Par téléphone : 09 81 83 36 38
Appel gratuit

Par e-mail :
infos@scandi-vie.com