

Poêle en fer et acier



Ne contient ni PTFE, PFOA, céramique, ni tout autre revêtement. Sans ajout de produit chimique, le fer est une matière naturelle, durable et 100% recyclable.

- Culottage du fer : (à faire avant la première utilisation)

- 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 2 à 3 mm d'huile alimentaire et chauffez doucement 5 à 8 minutes jusqu'à obtention d'une huile bien fluide. L'ustensile de cuisine va changer d'aspect, des tâches jaunes à marrons vont apparaître, c'est le premier culottage. (L'ustensile deviendra noir et de plus en plus lisse au fur et à mesure des cuissons)

-Retirez l'huile et essuyez la poêle avec un papier absorbant, merci de ne pas jeter votre huile dans l'évier. Votre poêle est prête à l'utilisation.

- Conseils d'utilisations: Graissez légèrement votre poêle, préchauffez-là à feu doux, puis à feu moyen pour la cuisson.

Ne surchauffez pas. Le fer est parfaitement adapté pour saisir, griller ou dorer vos aliments.

Ne pas laisser les aliments dans la poêle, ne pas utiliser de couvercle mais un anti-projection. Les poêles en fer ne sont pas adaptées pour des cuissons à l'eau ou à l'étouffée.

- Nettoyage-Entretien : Le nettoyage s'effectue simplement sous l'eau chaude, en frottant avec une brosse à vaisselle ou une paille de fer. « Vous pouvez laisser tremper quelques minutes si des aliments sont collés » Essuyez correctement votre poêle avec un papier essuie-tout, puis graissez légèrement l'intérieur. Rangez-le dans un endroit sec. Vous pouvez utiliser des ustensiles en acier inoxydable et en bois.

Il est déconseillé d'utiliser des ustensiles en plastique ou en silicone.

Lave-vaisselle interdit.

Durant l'utilisation, certaines parties de l'ustensile seront chaudes. Veillez à vous protéger et ne laissez jamais le récipient sur le feu sans la présence d'une personne adulte et responsable. Tenez-le hors de portée des enfants.

Bon à savoir : Il y aura toujours des traces noires ou brunes lorsque vous passerez le chiffon ou l'essuie-tout. Il s'agit simplement de l'huile qui est en contact avec le fer, ce sera toujours colorée. Votre poêle changera de couleur au fil du temps, pas de façon homogène. Elle finira par être totalement noire à long terme.

⚠ AVERTISSEMENT – NE PAS utiliser avec des aliments acides

- Évitez les cuissons prolongées ou stockage d'aliments acides (tomates, citron, vinaigre, vin blanc, agrumes) : risque de réaction avec le fer/acier, altération du goût et de la patine (culottage).
- Usage recommandé : viandes, poissons, légumes neutres, graisses (huile/beurre). Préchauffez toujours à feu doux.
- Si contact acide bref : rincez immédiatement à l'eau tiède, graissez après.