

Poêle acier pré-culottée (huilée)



Traditionnel, jamais démodé et toujours tendance, les ustensiles de cuisson sans revêtement reviennent en force. Ils sont durables et ne s'usent pas. Cependant, un minimum d'entretien et un respect des règles d'utilisation de cette matière noble est importante. Ce sont des produits bruts, en fonte d'acier, sans aucun revêtement, que vous garderez toute votre vie, et qui demandent un entretien simple sans produit détergent (liquide vaisselle, etc.). Tous les produits sont prétraités à chaud à l'huile d'olive extra raffinée, ce qui implique qu'après un simple rinçage à l'eau ordinaire, ils sont directement prêts à l'emploi.

UTILISATION: Avant l'utilisation, badigeonnez légèrement la surface avec un corps gras alimentaire, de l'huile de cuisine, du beurre ou de la margarine. Avant d'y déposer vos aliments, faites toujours préchauffer à puissance minimum, entre 1 et 2 minutes, suivant la dimension de votre ustensile. Vous pouvez servir directement vos préparations dans nos jolis articles, mais n'y conservez pas les aliments.

⚠ **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.

Il est déconseillé d'utiliser de l'eau ou des aliments acides tant que l'acier ne sera pas « culottée ». Dans des conditions de nettoyage normales (voir conseils ci-dessous), le culottage se réalise environ entre 30 et 40 utilisations. C'est la condition pour éviter tout revêtement de surface quelconque, afin de pouvoir utiliser nos ustensiles éternellement.

ENTRETIEN: Laissez refroidir avant de le passer sous l'eau. **Très important :** Utilisez simplement de l'eau chaude et une brosse à vaisselle pour le nettoyage. Y a t'il plus simple ? N'oubliez pas, après avoir laissé sécher votre ustensile, badigeonnez (intérieur) très légèrement d'huile pour que la surface puisse se culotter ou se patiner, simplement faire « briller » la matière suffit. Si vous essayez votre ustensile avec un chiffon ou un essuie-tout, des traces brunes dû à l'huile déposée sur le fer peuvent apparaître, ce qui est normal. Notez que la poêle ne doit pas être lavée dans le lave-vaisselle, ni utilisée dans un micro-onde.

Les procédés d'utilisation et d'entretien sont exactement les mêmes que ceux qu'utilisaient les ménagères autrefois.

Petit conseil de grand-mère (pas obligatoire): après le nettoyage, laissez égoutter quelques instants, et faites chauffer au minimum votre ustensile sur votre plaque et graissez le légèrement. L'eau va s'évaporer doucement et les pores de la matière vont s'imprégner de matière grasse, ce qui le culottera beaucoup plus rapidement.

Vous pouvez mettre votre ustensile dans un four ou l'utiliser sur un foyer ouvert, cheminée ou barbecue.

Technique: La poêle en acier au carbone est un matériau qui n'est pas aussi léger que l'aluminium. C'est la raison pour laquelle les cuissons sont très savoureuses. Un ustensile de cuisson doit être lourd. C'est ce qui permet de bien conserver et de bien diffuser la chaleur afin d'obtenir de longs mijotages à des températures peu élevées.

Côté pratique : Pour assurer un confort maximum lorsque vous portez votre ustensile, aidez-vous de la poignée située à l'opposé du manche s'il en dispose. A deux mains, votre ustensile s'équilibre. Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours une protection (gant ou manique). Votre ustensile n'a pas besoin d'être bougé pendant la cuisson, vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques pour remuer, couper à l'intérieur avec un

couteau et une fourchette, gratter avec une paille de fer. La poêle en acier ne risque rien. Elle ne se raye pas, ne s'use pas. Probablement pour des générations. Veillez à ne pas poser votre ustensile chaud sur une surface non protégée. N'oubliez pas une chose simple: si vos aliments accrochent dans nos ustensiles, c'est que la matière est trop chaude !! et seulement pour cette raison ... Dernière information et pas la moindre: plus vous utiliserez votre poêle en fer/acier, plus votre ustensile sera facile à utiliser