

La poterie culinaire

Retrouvez le goût et les saveurs avec cet ensemble de faitouts et marmites. La terre qui les compose leur permet de passer sur tous types de feux (sauf plaques à induction et vitrocéramique halogène) : gaz, four, plaques électriques, micro-ondes, braises, poêle à bois et de garder les aliments chauds longtemps.

Permettant une cuisson de très haute qualité, ces plats rendent les aliments tendres et savoureux sans les dénaturer. Avec un émail certifié sans plomb, ils garantissent les bienfaits d'une cuisine saine et généreuse. Pour préparer soupes, viandes, poissons, légumes, céréales et fruits de mer, sans passer des heures devant les fourneaux. La cuisson dans la « terre » assure toujours pour les gourmands un régal pour les papilles. Faciles d'utilisation et d'entretien, ces poteries culinaires sont également idéales pour présenter joliment vos recettes et illuminer vos tables de leurs charmes rustiques.

Mode d'emploi :

Ce qu'il faut savoir avant la première utilisation :

- **Immerger le plat et son couvercle dans l'eau pendant 12 heures environ.**
- **Quel que soit le mode de cuisson utilisé, il est impératif d'éviter les changements brusques de température (début de cuisson à feu doux pendant 3 à 15 minutes selon le modèle).**
- **La terre s'assèche avec les utilisations. Il est donc nécessaire pour la pérennité de votre plat de nourrir régulièrement le fond (coté flamme, toutes les 10 utilisations en moyenne) soit en y frottant une gousse d'ail, soit en y passant un chiffon imbibé d'huile (d'olive ou de tournesol).**
- **Eviter de taper la cuillère sur le bord du plat.**
- **Ne jamais mettre à chauffer un plat vide.**
- **Pour le nettoyage : si besoin, faire tremper le plat avec de l'eau, sans produit vaisselle. Le nettoyer ensuite comme une casserole classique (coté vert de l'éponge et produit vaisselle).**
- **Séchage : Penser à bien laisser sécher votre plat et préférez un endroit sec ou aéré pour son rangement. Si vous ne l'utilisez pas pendant plusieurs mois, mettre 1 feuille d'essuie-tout à l'intérieur.**