
Conseils d'utilisation poêle en fer.

SCANDI-VIE CREATION

Depuis les années 40, nos produits sont fabriqués en Europe par une entreprise spécialisée dans les poêles en fer. Le processus de fabrication respecte l'environnement et son utilisation permet de cuisiner sainement, sans risque pour la santé.

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 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.

- **Conseils d'utilisations :**

Graissez légèrement votre poêle, préchauffez-là à feux doux puis à feux moyens pour la cuisson. 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 et une goutte de produit vaisselle, en frottant avec une brosse à vaisselle ou le côté jaune de l'éponge.

Ne pas laisser tremper.

Essuyez correctement votre poêle avec un papier essuie-tout, puis graissez légèrement votre poêle.

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.

Pas de lave-vaisselle.

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.
