

FRANÇAIS

L'équipement parfait pour cuisiner comme un Chef et réaliser de délicieuses recettes de galettes et de crêpes. Cette poêle spécifique est parfaitement adaptée à d'autres préparations comme les pancakes ou encore les tortillas mexicaines.

Pourquoi l'acier ?

Héritage de la Gastronomie française, la poêle en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères. Incontournable pour saisir, griller, dorer, elle détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturelle, sans revêtement, inusable, elle se bonifie avec le temps et se transmet de génération en génération. Sa jupe basse et évasée est ajustée pour retourner vos crêpes. La queue soudée, courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

Pourquoi est-elle bleue ?

Pour accompagner de Buyer dans ses premières grandes exportations par bateau, cette gamme en acier est bleui grâce à un traitement thermique qui la protège naturellement de l'oxydation.

Notice d'entretien et d'utilisation

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Suivre les étapes de culottage suivantes :

- 1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
- 2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
- 3) Couper le feu et laisser refroidir.
- 4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
- 5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tout type de feux y compris l'induction à puissance modérée.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill
 - ne pas dépasser 200°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)
- Adapter la taille du feu au diamètre du fond de l'ustensile.

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures).

Au fur et à mesure des utilisations, l'ustensile en acier se culotte : sa couleur va bleuir, noircir, cette réaction est naturelle. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron, ...) dans votre article de cuisson en acier.

Nettoyage : entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Entretien : ne pas stocker dans un endroit humide. Vous pouvez huiler légèrement la poêle: appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile (ex : huile d'olive) sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûnit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.