



Blaser + Trösch AG - Hauptstrasse 78 - 4625 Oberbuchsitzen

Telefon: +41 62 393 22 88 - www.blaser-troesch.ch - info@bto-shop.ch

Conseils d'entretien

Poêles à paella

(Acier polie)

Comme les poêles sont dotées d'une cire protectrice pour les protéger pendant le transport et contre l'oxydation, nous vous prions de bien vouloir tenir compte de ce qui suit:

Les légères rayures sur la surface disparaissent après la première cuisson. Comme les poêles sont transportées l'une dans l'autre, de légères bosses et entailles ne sont pas exclues et sont normales. Mais cela n'affecte en rien les propriétés de cuisson de la poêle!

Avant la première utilisation, veuillez enlever les salissures d'huile et de fabrication avec un chiffon

Remplir la poêle d'eau et faire bouillir l'eau dans la poêle pendant environ 5 minutes. Enlever complètement l'autocollant au préalable. Au début, nous vous demandons de préparer vos plats avec un peu plus d'huile ou de graisse. La poêle en fer commencera ainsi à brunir et deviendra de plus en plus foncée et de meilleure qualité. Une patine se forme ainsi naturellement, ce qui empêche le collage et la rouille.

Après l'utilisation

Après utilisation, frottez la poêle avec un linge de cuisine ou, si nécessaire (si quelque chose est brûlé), versez un peu d'eau dans la poêle et faites-la bouillir immédiatement après la préparation. La saleté brûlée se dissout ainsi. Enlever les parties brûlées en frottant légèrement avec un nettoyant pour casseroles en acier inoxydable (sans ajout de produit vaisselle). De plus la poêle devient foncée/grise, de meilleures deviennent ses propriétés de cuisson! En l'utilisant souvent, la poêle s'améliore. De plus l'aspect est rustique, de meilleur est le résultat.

Nettoyage de la poêle

Après utilisation, veuillez toujours nettoyer la poêle en acier uniquement avec de l'eau - ne pas utiliser de produit vaisselle, afin de préserver la couche d'huile naturelle. Frotter la poêle à paella à sec et l'huiler avec un peu d'huile alimentaire et la conserver ensuite dans un endroit sec.

Veuillez noter - Conseils utiles pour l'utilisation du brûleur

Comme les brûleurs circulaires dégagent beaucoup de chaleur (5-28 kW) à pleine puissance, il arrive que quelque chose brûle ou que la poêle se déforme. Nous avons un conseil à vous donner: Faites d'abord rôtir ou cuire à l'étouffée avec l'anneau intérieur du brûleur en partant du centre. Si la puissance de chauffe ne suffit pas, il suffit d'ajouter l'anneau extérieur / l'allumer. Vous obtenez ainsi toujours la chaleur optimale pour votre plat.