

Conseils d'utilisation :

La fonte émaillée est idéale pour griller, mijoter, gratiner ou simplement réchauffer grâce à ses propriétés :

- diffuse uniformément la chaleur, pour cuire longtemps en économisant l'énergie,
- résiste à de hautes températures,
- emmagasine la chaleur et la restitue lentement pour maintenir les plats chauds,
- est compatible avec tous les modes de cuisson,
- s'utilise et s'entretient facilement,
- reste robuste et fiable dans le temps.

L'émail mat ou brillant appliqué à l'extérieur et à l'intérieur répond aux normes d'hygiène alimentaire les plus strictes et protège de la corrosion.

S'il n'y a pas de précaution particulière à prendre lors de la première utilisation, il faut néanmoins ôter les adhésifs s'il y a lieu et nettoyer l'ustensile avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle.

Respecter quelques règles simples vous garantit un rendement et une longévité optimale du produit :

- Adapter la taille de votre feu à la dimension de votre récipient pour ne pas concentrer la chaleur sur une zone.
- Pour griller ou braiser, mieux vaut chauffer à feu moyen votre poêle, cocotte, grill... avec un corps gras alimentaire. Pour en limiter la quantité, passer à froid un chiffon imbibé de gras sur la surface de l'ustensile.
- Monter très progressivement en température l'ustensile pour éviter le choc thermique. En particulier avec l'induction NE JAMAIS UTILISER LA FONCTION « BOOSTER », NI LA PUISSANCE MAXIMALE. Pour ne pas endommager la fonte (fissures), démarrer la puissance à minima puis augmenter petit à petit sans atteindre le maximum.
- Éviter les feux trop vifs qui risquent de noircir les corps gras et faire attacher les aliments. Une surchauffe excessive peut détériorer la surface émaillée.
- Utiliser des spatules non métalliques, éviter les chocs. Ne pas couper à l'intérieur de votre ustensile, ce qui pourrait endommager l'émail.

Pour mijoter mettre suffisamment de liquide pendant la cuisson.

Après la phase de braisage des aliments, la vapeur d'eau du plat mijoté va se condenser au contact du couvercle plus froid pour se transformer en gouttelettes.

Les stries dessinées régulièrement sous le couvercle permettront aux gouttelettes d'arroser la préparation culinaire.

Le cycle de vapeur ainsi créé vous dispensera d'une surveillance accrue pour une cuisine moelleuse et savoureuse garantie !

Maintenir un feu doux pour cuire longtemps.

Ne pas hésiter à mettre votre cocotte au réfrigérateur. Le lendemain, le plat mijoté pourra être réchauffé, il n'en sera que meilleur !

Les ustensiles en fonte émaillée se bonifient avec le temps.

Quelles que soient les recettes choisies, traditionnelles ou originales, les qualités de vos ustensiles seront sans cesse améliorées au fil des utilisations.

Mode de cuisson :

Les ustensiles en fonte émaillée s'accrochent à tous les modes de cuisson : des plus anciens - bois ou charbon, gaz, plaques électriques - aux plus récents - plaques vitrocéramiques ou à induction. L'homologation CLASS'INDUCTION atteste d'une parfaite compatibilité avec les tables à induction.

Sur les plaques de cuisson en verre, être précautionneux et soulever l'ustensile plutôt que de le faire glisser. Frotter un ustensile lourd peut rayer la surface.

Tous les produits en fonte émaillée peuvent aller au four, sauf ceux avec une poignée bois. Le bouton résiste à haute température.

Conseils d'entretien :

- Il est recommandé de laisser tremper dans l'eau chaude et du liquide vaisselle votre ustensile afin de détacher les aliments éventuellement collés.
- Ne pas utiliser d'éponges et de produits nettoyants trop abrasifs qui pourraient endommager l'émail.
- Possibilité de mettre tous les ustensiles au lave-vaisselle, un usage régulier peut néanmoins ternir l'émail.
- Bien sécher avec un linge avant rangement.

La tradition de la fonte remonte à une époque où les récipients n'étaient pas émaillés. Pour protéger leurs cocottes de l'oxydation, nos grands-mères les enduisaient de graisse. Cette opération s'appelait « culotter » la fonte.

Aujourd'hui, tous nos produits sont recouverts d'une double couche d'émail. Il est recommandé de passer à l'intérieur (en particulier sur l'émail noir), un tissu imbibé d'huile avant rangement pour améliorer leur longévité en cas de lavages répétitifs au lave-vaisselle.

Si toutefois une oxydation apparaissait - elle est sans danger - déposer un peu de gras aux endroits concernés.

Pour votre sécurité :

- Ne jamais laisser votre ustensile de cuisson chaud sans surveillance, à la portée d'un enfant et tourner les poignées vers l'intérieur de votre plaque de cuisson.
- Manipuler toutes les parties chaudes : anses, poignées en fonte, bouton... avec des maniques ou des gants de protection contre la chaleur.
- Pour éviter tout risque de projection et de brûlure, utiliser un couvercle.
- Ne pas mettre en contact direct l'ustensile chaud sur une table, le poser sur un dessous-de-plat.

Garantie :

Le produit est garanti contre tout vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.