



CONSEILS D'UTILISATION & ENTRETIEN

Comment réussir ses cuissons dans une poêle tout inox ?

Mise en garde :

Les poêles à frire sans revêtement de la gamme sont des ustensiles qui permettent de réaliser tous types de cuisson mais elles sont majoritairement adaptées pour les cuissons à feu vif, c'est-à-dire pour griller, saisir ou rôtir. Par conséquent, elles seront plus adaptées à la cuisson des viandes, des poissons à chair ferme ou autres aliments à griller.

Les Conseils du Chef BEKA :

Faites préchauffer votre poêle (avec ou sans matière grasse) et vérifier la température de celle-ci en y jetant du bout des doigts, une goutte d'eau. Si la goutte d'eau perle et s'évapore, vous pouvez y placer votre aliment.

Une fois votre aliment mis en place, n'essayez pas de le déplacer et laissez le naturellement être saisi. Ce phénomène de « caramélisation » qui se produit est tout à fait normal et apporte la croustillance d'une viande notamment. Puis à l'aide d'une spatule, essayez de temps à autre de bouger l'aliment collé qui se détachera de lui-même lorsqu'il sera saisi. Ensuite retourner et laisser cuire de l'autre côté.

Cette cuisson est bien maîtrisée par nos grands chefs de cuisine mais peut demander un peu d'habitude et de pratique.

Sachant qu'une batterie de cuisine professionnelle est toujours composée d'une poêle sans revêtement (pour les cuissons à feu vif) et d'une poêle avec revêtement (pour les cuissons à feu doux), nous vous conseillons plutôt d'utiliser une poêle revêtue pour la cuisson des œufs, des poissons à chair tendre ou même des pommes de terre qui ont tendance à se fixer si l'on ne maîtrise pas les températures de chauffe !

Ces aliments sont souvent à cuire (avec de la matière grasse ou de l'eau) à feu modéré ou à feu doux dans ce type de poêle pour un résultat convenable.

Entretien régulier :

Nous vous rappelons que le triple fond capsulé thermo-radiant de nos ustensiles permet une puissance et une inertie de chauffe très importantes. Par conséquent, veuillez ne pas laisser la poêle sous une source de chaleur après la cuisson des aliments. Vous risqueriez de « tâcher » l'inox et laisser les graisses des aliments brûler et s'incruster dans l'inox.

De plus, les micro-picots du fond gaufré de certains modèles de poêles prévus pour accentuer la croustillance des aliments peuvent accumuler des résidus qui continuent à cuire si on ne retire pas la poêle de la source de chaleur.

Nous vous conseillons, après la cuisson de vos aliments de plonger votre ustensile dans un bain de vaisselle très chaud et laissez tremper pendant le temps du repas.

Les poêles inox sans revêtement sont des ustensiles qui même marqués par les cuissons et le temps conserveront toujours leurs qualités de cuisson.

Par conséquent, un nettoyage régulier à la main ou en machine est nécessaire et éventuellement une crème d'inox peut être utilisée pour relustrer l'ustensile.

En cas de résidus collés :

La poêle inox sans revêtement peut atteindre une haute température. Les graisses provenant d'aliments se liquéfient jusqu'à env. 200°C mais « carbonisent » à partir de 250°, et à cette température, elles se solidifient et peuvent créer une adhérence sur le support. La température de 250° est plus facile à atteindre dans ce type de poêle mais est moins probable sur revêtement à base de teflon qui commence à se détériorer à partir de 235°C).

En cas de traces ou résidus collés, il suffit de faire tremper la poêle dans de l'eau chaude pendant une heure pour ramollir les graisses transformées en résidus de carbone et de frotter une brosse **douce** ou une éponge **de type grattante**. L'idéal étant de faire bouillir de l'eau environ 10 mn dans la poêle avant de la nettoyer (laisser refroidir quelques instants pour éviter de se brûler).