



NOTICE D'UTILISATION - Moules à canelé en cuivre étamé

Avant la première utilisation (et en cas de lavage), il faut procéder au culottage de vos moules.

Préchauffez votre four - température entre 200° et 230°C.

Insérez les moules à vide dans votre four pendant 20-30 minutes.

Il est nécessaire de bien graisser les moules au préalable en les enduisant de beurre fondu ou d'un agent graissant comme un spray démoulant alimentaire ou une cire végétale.

Les retourner une ou deux fois durant cette opération afin d'évacuer les excédents de graisse.

Après ce passage au four, nettoyez les moules à chaud avec un chiffon et enfin les laisser refroidir. Ils seront alors prêts à être utilisés.

Conseils d'utilisation et d'entretien :

Bien graisser vos moules avant utilisation.

La température maximale au four pour les moules en cuivre, étamé intérieur, est de 230°C.

Ne jamais passer les moules au lave-vaisselle.

Les moules se lavent à l'eau savonneuse, en les ayant éventuellement laissé tremper préalablement. Il faut ensuite les rincer et les essuyer avec un torchon.

Cependant, afin de garantir un bon démoulage, il est recommandé de ne pas laver les moules à canelé systématiquement entre chaque utilisation. Cela permet de préserver la fine pellicule de graisse résiduelle qui assure l'excellent démoulage. Dans ce cas, les essuyer après utilisation avec un torchon pour enlever les gros résidus de graisse ou de préparation.

En cas de lavage, il est conseillé de procéder de nouveau au culottage de vos moules.

Ne pas utiliser de détergents.

A noter : Au fur et à mesure des cuissons, l'extérieur du moule aura tendance à devenir un peu mat et à noircir, ce qui est tout à fait normal et n'altérera en rien ses propriétés.