



La poêle en tôle d'acier reste incontournable pour **SAISIR, DORER, GRILLER**. Chauffée, la poêle en tôle d'acier atteint de hautes températures et saisit les aliments en surface, permettant

ainsi la caramélisation de leurs sucres naturels. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur.

La poêle en tôle reste **idéale** pour

- saisir les steaks et autres viandes,
- réaliser des crêpes croustillantes,
- les pommes de terre sautées
- de parfaites omelettes, des oeufs au plat
-

Une poêle en tôle d'acier doit être **CULOTTÉE**

Poêle neuve
avant culottage



garantie
sans revêtement
Cuisson naturelle

Poêle culottée
devenue naturellement
anti-adhésive



technique de CULOTTAGE

1

Verser de l'huile (de préférence, de l'huile de pépin de raisin) dans le fond de la poêle (environ 1 mm) et la faire chauffer.

2

Une fois que l'huile fume légèrement, la vider prudemment et essuyer la poêle avec du papier absorbant.

3

La poêle est prête à être utilisée. La cuisson peut se faire avec peu de matière grasse.



Vidéo de
démonstration sur
www.debuyer.com

Elle devient **NOIRE**
au fur et à mesure des utilisations.

Plus la poêle est utilisée,
meilleure est la cuisson.
PLUS ELLE EST NOIRE ,
MOINS ELLE ATTACHE.

