



de BUYER®

DEPUIS 1830



LA POÊLE EN ACIER
STEEL FRYING PAN

POÊLE EN TÔLE d'ACIER pour SAISIR, DORER, GRILLER

LA RÉACTION DE MAILLARD:

Chauffée, la poêle en tôle d'acier, lorsqu'elle atteint des températures supérieures à 140 °C, provoque la réaction de Maillard. Les aliments sont saisis en surface, permettant ainsi la caramélisation de leurs sucs naturels, ce qui donne le bon goût. Une croûte se forme, empêchant l'humidité de s'évaporer. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur. La poêle en tôle reste idéale pour saisir les viandes, réaliser des crêpes croustillantes ou de parfaites omelettes.



*Parfaite pour
cuisiner steak et
omelettes.*



*Poêle neuve
avant culottage.*



*Poêle culottée
devenue naturellement
anti-adhésive.*



Vidéo de démonstration sur www.debuyer.com

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE EN ACIER

Culottage: préparation de votre poêle

Laver l'ustensile à l'eau très chaude et l'essuyer soigneusement. Verser environ 1 cm d'huile dans la poêle et la faire chauffer 5 minutes.

Vider l'huile et pour finir essuyer la poêle avec du papier absorbant.

Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson. Plus elle est noire, moins elle attache.

Utilisation

Faire chauffer la poêle avec peu de matière grasse, une fois la poêle bien chaude, faire saisir les aliments environ 45 secondes sur chaque face puis baisser la source de chaleur pour terminer la cuisson. Ne pas laisser séjourner les aliments dans la poêle.

Entretien après utilisation

1) Pour lui conserver ses propriétés et éviter l'oxydation, laver la poêle à l'eau chaude en déglaçant. Essuyer immédiatement avec un chiffon ou du papier absorbant

2) Pour purifier la poêle de temps en temps: faire chauffer du gros sel dans la poêle 1 mn 30 à feu vif et l'essuyer ensuite avec un papier absorbant. Le gros sel va supprimer les résidus de cuissons précédentes et les odeurs.

3) Huiler et stocker à l'abri de l'humidité.

Attention!

Ne pas laisser tremper. Si des aliments attachent, utiliser une éponge grattante. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Dans de mauvaises conditions d'utilisation, la poêle peut rouiller; il suffit dans ce cas d'enlever la rouille avec une brosse dure.

NEDERLANDS

GEBRUIKSAANWIJZING VAN UW IJZEREN PAN

Inbakken: voorbereiding van uw pan

De pan met zeer heet water afwassen en vervolgens zorgvuldig afdrogen met bv keukenpapier.

De bodem overgieten met olie en gedurende 5 minuten laten koken. Olie afgieten en de pan afdrogen met bv keukenpapier.

Hoe vaker de pan gebruikt wordt, des te beter het bakresultaat wordt.

Hoe zwarter de pan aan de binnenkant wordt, des te minder de produkten aanbakken.

Gebruik

Een beetje vetstof in de pan opwarmen; van zodra de pan warm is, de voedingsmiddelen op elke kant aanbakken, het vuur lager zetten om de bereiding te beëindigen.

Onderhoud na elk gebruik

1) Om de eigenschappen te beschermen en roestvorming te voorkomen, dient u de bakresten in de pan te verwijderen met warm/heet water

2) Onmiddellijk afvegen met een doek of absorberend papier.

Indien er aangebrande rest blijven in uw pan :

Reinigen van de pan: grof zout verwarmen in de pan gedurende anderhalve minuut op een hoog vuur en vervolgens afdrogen met bv keukenpapier.

Het zout lost de resterende bakresten op en absorbeert de geuren. Lichtjes insmeren met olie en opbergen in een vochtvrije ruimte.

Opgelet!

Niet laten inweken. Indien de voedingsmiddelen blijven kleven, een groene spons gebruiken. Niet geschikt voor de afwasmachine.



SAS DE BUYER INDUSTRIES
BP 70002 - FAYMONT
88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
Tel: +33 (0)3 29 30 66 12
Fax: +33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com
WWW.DEBUYER.COM

ET10-06