



Blaser + Trösch AG - Hauptstrasse 78 - 4625 Oberbuchsitzen

Telefon: +41 62 393 22 88 - www.blaser-troesch.ch - info@bto-shop.ch

Conseils de soins

Poêles à paella

(Acier poli)

Comme les poêles ont une cire de protection pour le transport et l'oxydation, nous vous prions de respecter les points suivants

1. les légères rayures à la surface disparaissent après la première cuisson
2. les poêles étant transportées l'une dans l'autre, de légères bosses et entailles ne sont pas exclues et sont normales. Cela n'affecte en rien les propriétés de cuisson de la poêle !

Avant la première utilisation, veuillez frotter les salissures d'huile et de fabrication avec un chiffon.

Remplir la casserole d'eau et faire bouillir l'eau pendant environ 5 minutes dans la casserole. Enlever complètement l'autocollant au préalable. Nous vous demandons de préparer vos plats au début avec un peu plus d'huile ou de graisse, ce qui permet à la poêle de commencer à se brunir et elle devient de plus en plus foncée et de meilleure qualité. Une patine se forme ainsi naturellement, ce qui empêche le collage et la rouille.

Après l'utilisation

Après l'utilisation, frotter la poêle avec un torchon de cuisine ou, si nécessaire (si quelque chose a brûlé), ajouter de l'eau et faites-le bouillir immédiatement, ainsi, la saleté brûlée se dissout. S'il reste des traces de brûlure, éliminez-les en frottant légèrement avec des nettoyeurs de casseroles normaux en acier inoxydable (sans ajout de produit vaisselle). Plus la poêle est foncée/grise, meilleures seront ses propriétés de cuisson!

Nettoyage des poêles / Acier poli

Frotter la poêle à paella pour la sécher et l'huiler avec un peu d'huile alimentaire, puis la ranger dans un endroit sec.

Après utilisation, toujours nettoyer la poêle en acier uniquement avec de l'eau - ne pas utiliser de produit vaisselle afin de préserver la couche d'huile naturelle reste intacte

Veuillez noter- Conseils utiles pour l'utilisation du brûleur

Comme les brûleurs à couronne dégagent beaucoup de chaleur à pleine puissance (5 - 28 kW) et qu'il peut arriver que quelque chose brûle ou si la poêle peut se déformer, nous avons un conseil. Rôtir ou cuire à la vapeur à partir du centre. D'abord avec l'anneau intérieur du brûleur, si la puissance de chauffage ne suffit pas, ajouter l'anneau extérieur. Vous obtenez ainsi toujours la chaleur optimale pour votre plat.