



Ch.Leibfried GmbH
An der Bundesstrasse 2 49733 Haren/Ems
Tel. 05932-7334784 Fax. 05932-7399844
info@world-flame.de www.world-flame.de

Enterien des ustensiles en fonte

Cocottes et casseroles



Bon pour l'environnement

Produit

- Les produits de cuisine sont faits de matériaux recyclables.
- Employez les ustensiles avec des températures conseillées.

Emballage

- Les matériaux d'emballage sont 100% recyclables.
- Quand vous enlevez et déposez l'emballage il faut suivre les règles nationales.

Des casseroles et marmites en fonte

La fonte est un des plus vieux matériaux, que l'on emploie même aujourd'hui toujours dans la cuisine. Les dernières années notamment par les "les chefs qui apprécient la nature et la santé", mais aussi par les bonvivants qui aiment la vie. Nos produits sont faciles à entretenir sans utiliser des produits agressifs. En traitant nos ustensiles d'une manière correcte, vous allez savourer les goûts aromatiques des plats préparés dans la cocotte en fonte. La grillade sera plus simple à cause de la couche anti-adhérente, qui s'est produite naturellement. Cette couche ne doit pas être nettoyée comme vous faites normalement. Il y a quelques règles fixes qui sont très importantes pour l'entretien des ustensiles en fonte. (voire p.2)

Les règles d'entretien les plus importantes

- Il faut nettoyer les cocottes, poêles et marmites avec des esuies-tout en papier ou il faut les laver à grande eau avec une brosse. Après il faut les sécher très bien.
- Il ne faut pas nettoyer les ustensiles dans la lave-vaisselle.
- Il ne faut pas conserver de la viande crue ou d'autres aliments dans les cocottes en fonte.
- Si la fonte est très chaude, il ne faut pas mettre de l'eau froide dans la casserole, la fonte puisse se casser.

- Après le nettoyage il faut mettre d'huile sur la fonte.
- Si vous avez préparé des plats avec des ingrédients qui contiennent des acides (par exemple: du lait, des tomates, du vinaigre ou du citron) il faut suivre les indications de nettoyage sur la page 9, parce que les acides dissolvent la couche anti-adhérente, "la Patine".
- Les produits de cuisine en fonte s'améliorent en les employant, autant que vous employez les cocottes autant les résultats s'améliorent.

Il est important de ne pas nettoyer les ustensiles "trop bien", il faut prendre le temps pour faire former une couche anti-adhérente naturelle

Conseils généraux

Les cocottes, poêles, marmites et plaques pour grillades en fonte sont très robustes, avec un bon entretien des générations entières peuvent employer et jouir des ustensiles. La graisse et les restes des aliments restent dans les pores et forment ainsi une bonne couche anti-adhésive (la Patine). De cette manière la fonte donne un goût spécial. Les bactéries sont tuées par les températures très élevées. Pour enlever des petits morceaux brulés, vous pouvez donner "un peeling" en frottant deux cuillères de sel avec une boule d'essuie-tout en papier dans la cocotte. Les casseroles et marmites sont préparées avec un huile spéciale. Ainsi il vaut mieux traiter les ustensiles après usage avec de l'huile pour les protéger contre la corrosion.

Il faut seulement laver à l'eau les ustensiles avant l'emploi. Si la couche d'huile originale a disparu, il faut suivre les indications sur la page 5. La fonte emmagasine la chaleur d'une manière régulière et après usage elle restitue la chaleur de la même manière. Ainsi la fonte est ompatible avec tous les modes de cuisson. Un des avantages de faire la cuisine avec des ustensiles de cuisine en fonte c'est que la nourriture préparée contient du fer et c'est bon pour la santé.

Les produits de cuisine en fonte

Il est possible qu'il y aura de la corrosion si l'entretien n'a pas été entièrement correct. Mais cela est facile à récupérer. Quand on brûle pour la première fois les casseroles, elles sont mises à droit sur un échaffaudage, de manière qu'il est possible que sur les points de contact il n'y ait pas ou trop peu d'huile. Ces points auront une couleur grisâtre ou argenté. Ces colorisations se noirciront après une courte période d'emploi. (C'est aussi possible avec les nouveaux ustensiles) En refroidissant, après que l'huile est brûlée , il peut se former une tache de quelques centimètres sur le dessous des produits. Le plus souvent cette tache se trouve opposé à la côté de la poignée. À cet endroit l'huile superflu s'est rassemblée. Il est possible il y a de la corrosion sur les nouveaux ustensiles. Dans ce cas vous pouvez suivre le traitement sur la page 5.

Une couche naturelle anti-adhérente sur la fonte (la patine)

Une bonne "patine" donne un caractère spécial aux cocottes, poêles et marmites. La couche qui existe d'huiles est une couche protectrice naturelle . Elle forme une couche anti-adhérente qui donne par ces couches une goût aromatique à vos plats. La patine n'est pas obligatoire, mais fortement recommandée, parce que elle est une cause importante pour le bon goût et les caractéristiques spéciales de la cuisson dans la fonte.

Les problèmes d'entretien et les solutions

Les conseils suivants sont pour la fonte neuve et pas traité.

La fonte est devenue gris ou grisâtre

Cela peut se passer si la couche d'huile a disparu à cause du lavage ou du nettoyage.

La solution:

1. Dispersez beaucoup d'huile sur la fonte
2. Ensuite mettez l'ustensile 20 à 30 minutes dans un four de 150 degrés.
Faites attention d'enlever les poignées en bois.
3. Si les poignées en bois ne sont pas démontables, mettez la casserole, 10 à 15 minutes sur un feu réglé. Laissez refroidir entièrement sur la cuisinière. Ensuite jetez l'huile superflu.

Les ustensiles en fonte ont de la corrosion

Plusieurs causes peuvent provoquer la rouille.

1. La couche originale d'huile a disparu.
2. Des aliments sont restés trop longtemps dans la casserole.
3. On a utilisé un aliment qui contient un acide comme le lait, le citron, des tomates.
4. Les ustensiles sont rangés trop mouillés et/ou dans un endroit peu aéré.

Les solutions:

1. Il faut enlever la corrosion avec une paille de fer.
2. Mettre une couche fine d'huile sur l'intérieur et l'extérieur de la cocotte.
3. Enlevez les poignées en bois
4. Mettez la casserole de manière renversée dans la four.
5. Faites "cuire" pendant une heure à 150 degrés. (attrapez l'huile superflu)
6. Éteignez le four et laissez refroidir la casserole dans le four.
7. Si nécessaire répétez le traitement.

Les ustensiles sont trop secs et la nourriture colle

La solution:

1. Mettez beaucoup de sel dans la casserole et mettez la casserole sur une plaque chaude.
2. Brûlez la casserole avec le sel, laissez la refroidir et jetez le sel.

Les ustensiles ont des rayures

La solution:

1. Mettez quelques gouttes d'huile sur la rayure de sorte que la rayure ne rouille pas. Avec l'emploi suivant les rayures disparaîtront. En général ces rayures se ferment automatiquement

Comment cuire dans la fonte

Pour obtenir le meilleur résultat certains aliments doivent être préparés à des températures (très) élevées. Mais il est nécessaire que la fonte diffuse la température régulièrement aux aliments. Dans ce cas la fonte est un matériel par excellence pour obtenir les meilleurs résultats. Les casseroles en fonte sont aussi très bien pour cuire et frire à haute température, par exemple la viande, et puis préparer à température modérée. En cuisant régulièrement aux températures au dessus de 140 degrés, la fonte forme une couche aromatique, qui donne l'effet typique de ce matériel. Dans les casseroles, poêles et plaques les arômes exceptionnels se développent qui donnent ce goût typique à la viande et au poisson. Quand vous choisissez l'huile pour la cuisson il faut faire attention que l'huile est convenable pour des températures élevées

Nettoyage des produits de cuisine en fonte

Il ne faut absolument pas nettoyer la casserole avec un produit de vaisselle, un détergent ou du savon. Quand vous faites cela vous enlevez la patine et la fonte va s'oxider. Nettoyez les ustensiles utilisés et sales avec un essuie-tout en papier. Quand il y a des restes brûlés qui collent à la casserole, il faut les enlever avec une spatule en acier quand la cocotte est encore chaude. Enlevez les restes séchées avec l'eau chaude.