



**PORT DES
GANTS
OBLIGATOIRE**



Notice de culottage :

(obligatoire pour les produits en tôle bleuie)

Description produit :

L'acier (utilisée entre autres pour nos plaques à four, moules, poêles...) de qualité professionnelle, est un acier sans téflon, sans particules polluantes ou nocives, qui nécessite cependant une préparation avant sa première utilisation (le « culottage ») et un entretien minimum afin d'offrir toujours les mêmes performances et éviter la rouille.

Description du procédé de culottage :

Cette opération (d'une durée d'environ 30minutes) est nécessaire avant la première utilisation des plaques neuves (ou poêles ou moules).
Les étapes d'un bon culottage :

- Préchauffer le four à 280°
- Badigeonner le produit (plaque, poêle ou moule) de matière grasse. (Huile)
- Placer le dans le four ½ heure à 250° 280° C. Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

Entretien régulier :

Après utilisation, un lavage à la main à l'eau chaude savonneuse est possible ; rincer et bien sécher (**ne pas laisser tremper ou passer au lave-vaisselle, ni sécher à l'air libre -> minimiser le temps de contact avec l'eau**).

Essuyer immédiatement après lavage, et huiler légèrement avec un papier absorbant pour le stockage jusqu'à la prochaine utilisation.

Procéder à un léger graissage avant une nouvelle utilisation