

# Plaque Teppanyaki

Réf. 230-544

## **Instructions d'utilisation et d'entretien** **Félicitations...**

...pour votre nouveau produit. Les produits fabriqués selon le procédé original de coulée à froid en aluminium et les poêles scellées à l'aide du processus de haute technologie sophistiqué font de cet ustensile de cuisson et de friture un produit de haute qualité absolue. Garanti sans problème et donc facile à nettoyer.

Nettoyez avec un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois, faites-le bouillir avec de l'eau une fois - c'est parti !

## Chauffer

- Utilisez toujours des plaques de cuisson dont les diamètres correspondent au fond des produits. Des plaques trop grandes consomment de l'énergie inutilement. Grâce à la bonne conductivité des produits, une plaque de cuisson légèrement plus petite peut également répartir la chaleur uniformément.
- Pour une cuisinière à gaz, le diamètre de la flamme de gaz ne doit jamais être supérieur au diamètre du fond de la casserole.
- Nos produits atteignent déjà une température de 300 °C en 3 minutes environ. Réduisez la chaleur à temps pour un résultat de friture sain et savoureux.
- À des températures élevées, les huiles et graisses comestibles brûlent très rapidement et laissent des résines de goudron à la surface, qui ne peuvent pas être éliminées et affectent les bonnes propriétés anti-adhésives.
- Ne chauffez pas nos produits à vide - la base solide en aluminium chauffe très rapidement et uniformément. Ajoutez un peu de graisse ou d'huile dès le début.
- Revenez au réglage de chaleur souhaité en temps voulu et ajoutez vos aliments à frire.

## Graisse et huile

Pour votre préparation, choisissez une graisse ou une huile pouvant résister à la température de friture souhaitée. Les graisses et les huiles ont une stabilité thermique différente, c'est aussi ce qu'on appelle le point de fumée. Pour rôtir et cuire les légumes, nous recommandons les graisses et les huiles à haut point de fumée.

<b>Beurre fondu</b>	jusqu'à env.	205 °C
<b>Huile de carthame</b>	jusqu'à env.	266 °C
<b>Huile d'olive</b>	jusqu'à env.	190 °C

### **Les graisses et margarines alimentaires et la plupart des huiles pressées à froid ne conviennent généralement pas à la friture !**

Si la graisse ou l'huile utilisée s'enflamme, veuillez ne pas l'éteindre avec de l'eau ! Utilisez toujours un couvercle ou une couverture anti-feu ou un extincteur à mousse !

## Étanchéité

Nos produits sont solides et résistants et disposent d'un joint résistant aux rayures. Si de petites rayures apparaissent sur la surface, vous pouvez continuer à utiliser le produit en toute sécurité. Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour prolonger la durée de vie des produits. Nos produits sont sans PFOA !

## Nettoyage

Un peu de détergent et de l'eau chaude suffisent pour nettoyer le scellant de haute qualité. Ces produits sont également lavables au lave-vaisselle, cependant, ce nettoyage n'est pas recommandé car les détergents agressifs ternissent définitivement le joint.

## Sécurité :

Nos poignées fixes ou latérales résistent au four jusqu'à 230 °C. Elles deviennent chaudes dans le four - utilisez des maniques. Si vous avez acheté un produit avec une poignée amovible, veuillez le retirer du four avant utilisation car elle ne résiste pas à la chaleur. Veuillez toujours utiliser les poignées de levage coulées avec des maniques car elles deviendront chaudes en raison de leur bonne conductivité thermique.

**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

**NL:** Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

**UK:** Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

**F:** Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen