

Redémarrage de printemps

Plaque fonte ou Plaque Acier

Quelques points de rouille peuvent avoir fait leur apparition.

Pas d'affolement c'est tout à fait normal.
Etaler de l'huile sur toute la superficie de votre plaque de cuisson.

Ne pas mettre votre viande...
Faites chauffer votre plaque à plein feu, jusqu'à l'apparition de fumées.
Frotter avec votre spatule la plaque, pas trop fort ! ce n'est pas la peine.
Essuyez avec un Sopalín.
Renouveler l'opération suivant l'état de la plaque.
Voilà votre plancha est prête à redémarrer pour la saison.

Plaque Fonte émaillée

Etaler de l'huile sur toute la superficie de votre plaque de cuisson. Ne pas mettre votre viande...
Faites chauffer votre plaque à plein feu, jusqu'à l'apparition de fumées.
Frotter la plaque avec votre spatule , pas trop fort ! ce n'est pas la peine.
Essuyez avec un Sopalín.
Renouveler l'opération suivant l'état de la plaque.
Voilà votre plancha est prête à redémarrer pour la saison.

Attention !

pour toutes les plaques fontes, fontes émaillées ou aciers, pas de nettoyage au glaçon, vinaigre et eau froide

car il faut éviter les chocs thermiques.

//

//