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 Sopalin.

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 Sopalin.

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 glaçor vinaigre et eau froide
car il faut éviter les chocs thermiques.
<i>//</i>