

//

Mes aliments accrochent !

N'oubliez pas une chose simple, **si vos aliments accrochent dans la plancha**, c'est que la fonte est trop chaude

et seulement pour cette raison. Diminuez la température !

Comment nettoyer sa plancha ?

Facile d'entretien :

Après chaque cuisson, nettoyez votre plaque encore chaude avec une spatule puis un simple essuie tout.

Utilisez seulement de l'eau chaude et une brosse à vaisselle pour le nettoyage.

Si vous devez utiliser des produits détergents, n'oubliez pas, après l'avoir séché de badigeonner légèrement la fonte pour qu'elle puisse se culotter à nouveau !

Notez que la fonte ne doit pas se laver dans un lave vaisselle et ne doit pas être utilisée dans un micro-ondes.

Veillez à ne pas poser votre plancha chaude sur une surface non protégée et laissez refroidir 20 minutes avant de la passer sous l'eau.

Déposez ensuite un torchon étalé sur toute la superficie.

IMPORTANT

Imbibez votre torchon d'huile de cuisson afin d'éviter à l'air d'être directement en contact avec la plaque.

Pour profiter de votre plancha et procéder à des cuissons parfaites, c'est très simple mais loin d'être évident... Beaucoup de bruits, de mauvais conseils maladroits de bons amis font qu'il vous sera utile de lire ces quelques lignes.

Ma plaque est complètement rouillée. Comment pourrais je la nettoyer? Y a t'il un produit "magique" une façon de la nettoyer ?

Redémarrage de printemps

Quelques points de rouille peuvent avoir fait leur apparition. Pas d'affolement c'est tout à fait normal.

Étaler 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 essuie-tout.

Renouveler l'opération suivant l'état de la plaque.

Voilà votre plancha est prête à redémarrer pour la saison.

Comment nettoyer ma plancha après usage ?

Les planchas en fonte

Après l'emploi, laissez refroidir la plaque avant de la laver avec de l'eau chaude savonnée. Toujours huiler légèrement la plaque qui doit se culotter à l'usage.

ATTENTION : il est déconseillé de nettoyer la plaque de cuisson avec des dégraissants trop puissants ou à base d'acide qui rendent la plaque vulnérable face au problème d'oxydation.

//

//

//