

Comment entretenir une poêle antiadhésive.

Pour une meilleure utilisation de la poêle

Avant la première utilisation

Rincez légèrement la poêle et utilisez-la après le « conditionnement initial de l'huile » spécifié ci-dessous.

Conditionnement initial de l'huile

Assurez-vous de suivre ces étapes avant d'utiliser le produit pour la première fois.



1 Versez suffisamment d'huile pour remplir environ 1/3 de la capacité de votre poêle et faites-la chauffer à feu doux pendant environ 5 minutes.



2 Inclinez la poêle et tournez l'huile pour recouvrir toute la surface intérieure.



3 Éteignez le feu et remettez l'huile dans un chaudron à huile ou dans un autre contenant approprié.



4 Utilisez du papier essuie-tout pour répartir soigneusement l'huile restante dans la poêle sur toute sa surface intérieure.

*Remarque : Veuillez manipuler l'huile chaude avec précaution pour ne pas vous brûler. Le conditionnement initial à l'huile avant la première utilisation est maintenant terminé. À partir de maintenant, veuillez cuisiner après chaque cycle de conditionnement à l'huile (abura-gaeshi) indiqué ci-dessous.

Avant la première utilisation « Conditionnement d'huile de routine »

Le « conditionnement régulier de l'huile » est un processus systématiquement effectué par les professionnels et les utilisateurs expérimentés de poêles en acier avant chaque cuisson. Ce procédé assure une cuisson sans brûlure et rend vos plats encore plus savoureux.



1 Faites chauffer votre poêle à feu moyen. Ajoutez une quantité suffisante d'huile (une louche) et laissez-la pénétrer à la surface.



2 Inclinez la poêle et tournez l'huile pour recouvrir toute la surface intérieure.



3 Une fois que l'huile est chaude et suffisamment acclimatée à la surface de la poêle, remettez-la dans son pot d'huile.



4 La poêle est prête à l'emploi. Utilisez une huile adaptée à la recette.

Vous pouvez maintenant commencer à cuisiner en ajoutant une quantité d'huile appropriée nécessaire à votre cuisson.

* Le but de ce processus est d'uniformiser la température à l'intérieur de toute la poêle et de permettre à l'huile de pénétrer complètement sur la surface de la poêle.

Ce processus est essentiel pour utiliser efficacement votre poêle.

Une fois terminé

1. À l'aide d'éponges ou de brosses avec de l'eau froide ou chaude, lavez la poêle pendant qu'elle est encore chaude.

*Veuillez ne pas le laver au lave-vaisselle.

②Une fois terminé, rincez-le et essuyez-le avant de le ranger.

*Veuillez ne pas le laver au sèche-vaisselle.