



## Poêle à frire/sauteuse en fonte

.....

Cette poêle en fonte doublement émaillée absorbe la chaleur de manière uniforme et la libère progressivement. La vapeur des aliments se condense sur les reliefs intérieurs du couvercle et retombe en pluie dans la poêle. Votre préparation restera donc tendre et juteuse. Cette poêle sauteuse convient particulièrement pour la préparation de plats à rôtir, de ragoûts, de plats mijotés, de viandes braisées et de soupes.

### Utilisation

- Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Rincez et essuyez bien la poêle.
- Cette poêle ne convient pas pour le lave-vaisselle.
- Elle convient pour toutes les sources de chaleur : gaz, induction, électricité et vitro-céramique. Elle convient également pour une utilisation au four, à une température maximale de 300°C.
- Les ustensiles de cuisine 'durs', par exemple en métal, pourraient endommager la poêle. Utilisez donc de préférence des cuillères et spatules en bois.
- Attention : les grandes différences de température pourraient faire éclater la couche d'émail. Ne versez jamais de l'eau froide dans une poêle chaude. Si vous souhaitez ajouter de l'eau à votre préparation pendant la cuisson, utilisez de l'eau chaude.
- Attention : les poignées de la poêle et du couvercle peuvent atteindre des tempéra-

tures très élevées pendant la cuisson. Utilisez donc toujours des gants de cuisine ou des maniques.

### Entretien

- Laissez refroidir la poêle après utilisation. Nettoyez-la ensuite avec de l'eau chaude et un peu de détergent. N'utilisez pas d'éponges en métal ou d'abrasifs. Cela endommagerait la surface de votre poêle.
- Essuyez bien la poêle avant de la ranger.
- Si votre poêle est (très) encrassée ou a son fond brûlé, laissez-la tremper dans de l'eau chaude savonnée pendant quelques heures pour faire décoller les résidus.
- De la rouille volante, l'encrassement de la surface suite au contact du fer avec l'humidité, peut se former. Pour prévenir la formation de rouille volante, enduisez régulièrement les bords noirs du couvercle et de la poêle avec une goutte d'huile (d'olive).

Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille