Emaille

A l'époque, nos grand-mères les utilisaient déjà : des ustensiles de cuisine et de la vaisselle émaillés. L'émaillage est une technique ancienne. On pose une couche vitreuse sur un article en métal que l'on fera ensuite cuire au four à très haute température. L'émail s'agglutine et forme une couche solide et lisse.

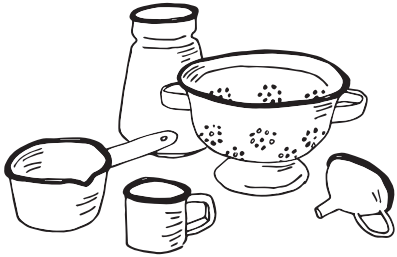
- L'émail est facile à entretenir.
- L'émail est léger, facile à emporter pour un pique-nique et au camping.
- Bon conducteur de chaleur, l'émail est très agréable en cuisine.
- Enfin, l'émail est un matériau élégant, tant en cuisine qu'à table !

Utilisation

- L'émail convient pour une utilisation au four à une température maximale de 250 °C. L'émail ne convient **pas** pour une utilisation au micro-ondes.
- Nos **casseroles et poêlons** en émail conviennent pour une cuisson au gaz, à l'induction, à l'électricité et sur plaque vitrocéramique. Faites chauffer à température moyenne, commencez toujours à puissance basse. Si vous cuisinez au gaz, tempérez la chaleur à l'aide d'une plaque mijoteuse. Ne jamais faire chauffer à vide. Veillez à ce que votre casserole ou poêlon contienne toujours un liquide, de l'huile ou du beurre. Ne pas laisser cuire jusqu'à évaporation.
- Evitez les griffes : utilisez uniquement des spatules ou cuillères en bois.
- La couche émaillée est légèrement poreuse. Ne laissez donc pas les aliments trop longtemps dans la casserole, l'émail peut s'imprégner de la couleur et du goût des aliments.
- Attention aux acides : les aliments acides (p.ex. la rhubarbe ou la compote de pommes) peuvent attaquer la couche vitreuse de l'émail et former des taches de rouille.
- Attention aux coups et aux changements importants de température pour éviter le risque d'éclats et, par conséquent, la formation de taches de rouille.

Entretien

- L'émail résiste au lave-vaisselle. Pour ne pas abîmer l'émail et en profiter plus longtemps, lavez vos ustensiles en émail de préférence à la main. Essuyez-les bien après chaque lavage.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ni d'éponges abrasives.
- D'éventuelles taches de rouille sont inoffensives. Enduisez l'émail, après séchage, d'huile d'olive pour éviter que la rouille ne s'étende. Attention: dès l'apparition de pointes de rouille, évitez de mettre l'émail au lave-vaisselle.



Retrouvez d'autres d'astuces, informations et recettes sur : **www.dille-kamille.com**

#dillekamille

© 2018 Dille & Kamille imprimé sur papier recyclé