



## Poêle en fonte

.....

Cette poêle en fonte robuste absorbe la chaleur de manière uniforme et la libère progressivement. Utilisez la poêle pour rissoler des pommes de terre, pour cuire de la viande, du poisson ou faire sauter des légumes. Le bec verseur pratique vous permet de facilement déverser le jus de cuisson ou la sauce. La poêle convient pour toutes les sources de chaleur. L'astuce de plus : combinez une cuisson au gaz et une cuisson au four pour réaliser la meilleure des tartes Tatin !

### Utilisation

- Avant la première utilisation, lavez votre poêle avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Rincez et essuyez-la bien.
- Enduisez, avant la première utilisation, et ensuite à intervalles réguliers, l'intérieur, le fond et les bords de votre poêle avec de l'huile (d'olive). Vous créez ainsi une couche antiadhésive naturelle qui prévient la formation de rouille.
- 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 votre poêle. Utilisez donc de préférence des cuillères et spatules en bois.
- Attention : les grandes différences de température pourraient endommager votre poêle. Ne versez jamais de l'eau froide dans une poêle chaude.

- Attention : la poêle peut atteindre des températures très élevées pendant la cuisson. Utilisez donc toujours des gants de cuisine ou des maniques.

### Entretien

- Laissez refroidir votre 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.



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



#dillekamille