

ENTRETIEN

Cet article n'est pas destiné à être stocké à l'extérieur pendant de longues périodes. Une exposition prolongée à des conditions humides peut provoquer de la rouille et une usure inutile. Nous vous recommandons de stocker votre fonte à l'intérieur ou sous un toit après utilisation.

Entretien

Chaque pièce est fabriquée dans les règles de l'art, puis prétraitée avec des huiles naturelles et biologiques avant d'être expédiée. Il n'est pas nécessaire de nettoyer ou de frotter la fonte Barebones avant de l'utiliser. Au fil du temps, votre poêle en fonte doit être retraité.

1. Enlevez toute la poussière et la saleté
2. Préchauffez votre four à 150°C
3. Appliquez de l'huile à l'intérieur de la fonte. Nous recommandons d'utiliser de l'huile de tournesol, de l'huile de pépins de raisin ou une autre huile ayant un point de fumée élevé. Utilisez l'huile avec parcimonie. Versez environ une cuillère à café à la fois, et frottez l'huile avec du papier de cuisine. N'oubliez pas les bords intérieurs! La fonte est poreuse, vous devrez donc utiliser une bonne quantité d'huile. Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que la fonte soit bien huilée mais ne dégoutte pas
4. Mettez la fonte au four pendant 10 minutes. Retirez la fonte et essuyez l'excès d'huile qui est remonté à la surface. **Remarque : la fonte sera chaude, retirez-la avec précaution!**
5. Augmentez la température de votre four jusqu'à 200°C
6. Remettez la fonte dans le four pendant 1 heure sans l'ouvrir
7. Sortez-la du four et commencez à cuisiner!

Nettoyage

Au fil du temps, le savon peut éliminer les huiles qui rendent la surface de cuisson lisse, et le savon ne nettoie pas aussi bien qu'un gommage naturel à base de sel. Si vous décidez d'utiliser du savon, veillez à retraiter votre fonte avec de l'huile et à la sécher complètement. Si vous laissez les gouttes d'eau sécher, elles provoqueront des taches de rouille à la surface de la fonte. Dans tous les cas, nous vous conseillons de remettre la fonte sur la cuisinière pendant quelques minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit sèche.

L'excès d'huile et les résidus alimentaires peuvent généralement être essuyés de votre poêle ou de votre casserole avec du papier absorbant ou un chiffon spécial. L'huile peut être conservée à température ambiante. Une petite quantité dans votre casserole ou votre poêle à frire ne provoquera pas de moisissures ou d'autres problèmes. Pour un nettoyage en profondeur ou pour enlever les aliments collés, suivez les instructions ci-dessous.

Frottez votre fonte avec une brosse, une grille de nettoyage en acier inoxydable ou un gommage au sel sous l'eau chaude. Voir ci-dessous quand utiliser chaque produit de nettoyage.

- Brosse : élimine les aliments, ménage la fonte.
- Brosse à sel en fonte : élimine les aliments, plus douce que la brosse en métal.
- Éponge en acier inoxydable: plus agressive mais rend la surface plus lisse au fil du temps.
- Faites sécher la fonte sur la cuisinière ou sur la flamme à feu doux pendant quelques minutes. Faites chauffer jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée mais avant que la fonte ne commence à fumer. Cette méthode permet de sécher complètement la fonte, ce qui réduit les risques de taches de rouille.
- Lorsque la fonte a refroidi, graissez légèrement l'intérieur de la fonte avec de l'huile de cuisson, comme de l'huile d'olive ou de l'avocat, pour conserver la saveur. Utilisez du papier absorbant ou un chiffon spécial.
- Si vous ne comptez pas utiliser la fonte pendant une longue période, il est préférable de la recouvrir d'une serviette pour éviter que la poussière ne se colle à la surface huilée.

Conditions de garantie

Barebones Living LCC offre une garantie de 2 ans sur tous les défauts résultant de vices cachés et qui rendent le produit inutilisable à une utilisation normale. La garantie prend effet au moment de l'achat ; veuillez conserver soigneusement la preuve d'achat.

Service

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : www.barebonesliving.eu ou envoyer un email à : service@barebonesliving.eu.