

CARBONE PLUS

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

FRANÇAIS

On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour sublimer le goût !

Indémorable, pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard: une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération. Sa coupe lyonnaise évasée et bombée, favorise la glisse des aliments.

La queue rivetée, courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ant-abrasive. Rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Suivre les étapes de culottage suivantes :

- 1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
- 2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
- 3) Couper le feu et laisser refroidir.
- 4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
- 5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tout type de feux. Tous les produits à anse inox passent au four.

Précautions d'utilisation au four traditionnel pour les autres produits :

- ne pas utiliser la fonction grill
 - ne pas dépasser 200°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)
- Adapter la taille du feu au diamètre du fond de l'ustensile. Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :
- monter en température progressivement
 - éviter l'utilisation du booster
 - ne pas surchauffer à vide

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Au fur et à mesure des utilisations, l'ustensile en acier se culotte : sa couleur va bleuir, noircir, cette réaction est naturelle. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron, ...) dans votre article de cuisson en acier.

Nettoyage : entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Entretien : ne pas stocker dans un endroit humide. Vous pouvez huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile (ex : huile d'olive) sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûlit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

ENGLISH

We couldn't find better than steel to sublimate the taste !

An essential for searing, grilling, and frying, it holds the secret to creating the perfect Maillard reaction: the surface caramelization of natural sugars in foods while maintaining a soft inside. Without any coating, it is durable, nonstick, and gets even better with time, so it can be passed on from one generation to the next. Its Lyon-style, flared, convex shape makes it easy to slide food onto a plate. The riveted handle, curved à la Française, is easy to hold and far away from the source of heat.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water and a non-abrasive sponge. Thoroughly rinse and carefully dry. Follow the following seasoning steps:

- 1) Pour 1 mm of oil on the bottom of the pan.
- 2) Heat oil to smoke point.
- 3) Turn off heat and allow to cool.
- 4) Remove oil and wipe pan with paper tissue.
- 5) Heat pan again for 2 minutes without oil. Your pan is ready to be used.

Suitable for use on any cooking surface, including induction.
All products with stainless steel handles are suitable for use in the oven.

Precautions for use in a conventional oven for other products:

- do not use the broil function
- do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes.

Match the size of the burner to the diameter of the base of the cookware. Recommendations for preserving the durability of your cookware when using an induction cooktop:

- gradually increase the temperature
- avoid using the booster function
- do not overheat when empty

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). Use after use, steel cookware becomes discoloured: it turns bluish or blackens. This is a natural reaction.

Do not leave food sitting in this cookware. Do not use acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) in your steel cookware.

Clean up: wash with a sponge and hot water. Deglaze if residues are attached or let soak for a few minutes, then scrape. Not dishwasher safe.

Care: do not store in a damp place. You can lightly oil the pan: apply 1 or 2 drops of oil (olive oil for example) to absorbent paper and gently rubbing the pan, inside and out. This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or absorbent paper.

It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary.