



Service après-vente de la société WilTec Wildanger Technik GmbH

E-mail : **service@WilTec.info**

Tel : +49 2403 977977-4 (équipe francophone)

Accessoires de gril en fonte – Instructions d'utilisation et d'entretien

Introduction

Merci d'avoir choisi d'acheter ce produit de qualité. Afin de minimiser le risque de blessure, nous vous demandons de toujours prendre quelques précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de cet appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de le comprendre.

Principe

Grâce à sa masse élevée (fonte), l'accessoire de gril régule la chaleur inégale et permet ainsi une cuisson uniforme.

Cuisson

- La vaisselle est déjà brûlée et peut être utilisée immédiatement. Cependant, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage (voir ci-dessous).
- Si un nouveau brûlage est nécessaire, veuillez procéder comme suit :
 - Nettoyez la vaisselle avec de l'eau chaude.
 - Ensuite, frottez-le avec de la graisse végétale insipide (p. ex., de la graisse de noix de coco).
 - Placez les plats au four pendant une heure à 200 °C (ou mieux à l'extérieur dans un gril chaud – puis faites attention à la température !).
 - Frottez toute graisse restante. Prêt !
- Veuillez répéter ce traitement régulièrement afin que les pores se remplissent (formation de patine) et que la plaque soit protégée de manière optimale contre la rouille. Ainsi, vous pouvez profiter de vos plats grillés pendant une longue période.

Nettoyage/entretien

L'eau chaude est suffisante pour le nettoyage ; frottez les résidus alimentaires plus grossiers avec une brosse. N'utilisez jamais de savon ou de détergents agressifs. Ceux-ci détruisent la couche de graisse / patine existante, et la plaque doit ensuite être recuite (voir ci-dessus). Après chaque nettoyage, graissez la vaisselle autant.

Important : Enlevez tous les résidus alimentaires et les cendres immédiatement après utilisation. En combinaison avec l'humidité, la formation de rouille est par ailleurs favorisée.

Stockage

Graisser avec une bonne huile de cuisson ; envelopper avec des serviettes en papier ; conserver dans un endroit sec. De cette façon, les plats grillés peuvent facilement supporter des temps de stockage plus longs.

Avis important :

Toute reproduction et toute utilisation à des fins commerciales, même partielle de ce mode d'emploi, ne sont autorisées qu'avec l'accord préalable de la société WilTec Wildanger Technik GmbH.