

ITALIANO

Perchè il ferro ?

Eredità della gastronomia francese, la padella in ferro è un emblema della cucina delle nonne. Senza tempo, per saltare, grigliare, dorare, detiene gelosamente i segreti della reazione di Maillard : una caramellizzazione in superficie dei succhi naturali degli alimenti e morbidezza all'interno. Naturale senza rivestimenti, indistruttibile, migliora con il tempo, si trasmette di generazione in generazione. La Lyonnaise è particolarmente leggera e facile da maneggiare. Il manico curvo alla francese è confortevole e lontano dalla fonte calore.

Perchè è blu ?

Per agevolare de Buyer nelle primarie grandi esportazioni via mare, questa collezione in ferro viene brunita attraverso un trattamento termico creato per proteggerla dall'ossidazione.

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il vostro utensile con acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva. Sciacquare bene ed asciugare attentamente. Utilizzo su tutte le fonti di calore induzione esclusa. Precauzioni d'uso per il passaggio in forno:

- non usare la funzione grill
- non superare 200°C per più di 10 minuti

Adattare la misura della fonte di calore al fondo dell'utensile.

Maneggiare con attenzione in seguito a lunghe cotture o passaggio in forno (rischio di bruciature). In base all'utilizzo, il colore del fondo dell'utensile cambia, si annerisce, questa reazione è naturale. Non lasciare a lungo gli alimenti nella padella. Non conservare in luogo umido. Oleare regolarmente la padella : applicare 1 o 2 gocce d'olio su carta assorbente e spalmare sulla padella, sia all'interno che all'esterno (olio d'oliva consigliato) questo permette di creare una pellicola che protegge dall'ossidazione. Se la carta si scurisce è normale: questo è dovuto al processo naturale di annerimento, non significa sia necessario lavare la padella. La cottura di alimenti acidi (pomodoro, vino bianco, limone...) può provocare delle macchie chiare superficiali. Lavare con acqua calda e sapone. Deglassare nel caso siano presenti dei residui di cibo. Non lavare in lavastoviglie.