

Batterie de cuisine en cuivre

Réf. 210-949, 217-249, 217-250, 217-252, 217-310

Ce qu'il faut savoir

Utiliser des matières grasses et des huiles pour la cuisson

Huiles d'olive : Les huiles pressées à froid et de qualités particulièrement élevées ne peuvent être recommandées que si la cuisson se fait à une chaleur modérée. La plupart du temps les huiles d'olive vierges résistent peu à la chaleur et brûlent dans le cas d'une chaleur excessive. Lorsque l'huile d'olive brûle, des résines de goudron se forment. Celles-ci diminuent l'effet anti-adhésif de poêles pourvues d'un revêtement.

Beurre et margarine végétale : Si on utilise du beurre et de la margarine, la chaleur doit aussi rester modérée parce que ceux-ci brûlent aussi rapidement. Quand on chauffe du beurre ou de la margarine de petites bulles contenant de l'eau se forment et s'évaporent. Quand les petites bulles commencent à disparaître et que le beurre est transparent, il faut mettre l'aliment à faire frire dans la poêle.

Huiles végétales standard : Les huiles de colza et de tournesol sont recommandées pour les températures élevées et pour saisir les aliments. Toutefois, il faut éviter la formation de fumées et ainsi la surchauffe de l'huile.

Beurre concentré : Le beurre concentré a une teneur en eau plus réduite, c'est pourquoi il peut être recommandé pour saisir des viandes, par exemple.

Patine et oxydation naturelle du cuivre

Le cuivre s'oxyde en réagissant à l'oxygène et à la chaleur. Les amateurs de cuivre apprécient cette patine comme une coloration caractéristique. Si vous désirez des batteries de cuisine en cuivre nettes et reluisantes, utilisez notre produit d'entretien pour cuivre « Bistro ». Vous trouverez sur l'emballage la notice indiquant le mode d'emploi exact de ce produit d'entretien.



Cuisiner avec style !

Casseroles en cuivre à revêtement céramique

Conseils d'utilisation, instructions d'entretien et recommandations générales

Le berceau de la manufacture de cuivre - Schloss Weitenburg

Nous remercions d'avoir choisi un produit fabriqué dans notre manufacture. Ce produit manufacturé, fabriqué seulement en Allemagne et nécessitant beaucoup de travail manuel est la première poêle en cuivre à induction pourvue d'un revêtement céramique de haute qualité.

En combinant une poêle massive en cuivre fabriquée pour l'essentiel de façon artisanale et un revêtement céramique spécialement mis au point constitué de plusieurs couches ainsi que d'une couche d'induction au fond, nous obtenons une symbiose entre un travail artisanal traditionnel « Made in Bade-Wurtemberg » et une technologie de traitement des surfaces ultra-moderne. Nous créons ainsi de nouvelles possibilités dans le monde des batteries de cuisine. Pendant la mise au point et le développement du produit - qui s'est étendue sur une période de 4 ans - nous nous sommes attachés à associer les propriétés de conductibilité uniques du cuivre aux propriétés anti-adhésives exceptionnelles d'un revêtement en céramique moderne et, parallèlement, à garantir une capacité maximale d'induction magnétique..

Conseils d'utilisation :

Notre poêle en cuivre manufacturée à revêtement céramique se distingue par d'excellentes caractéristiques, en particulier dans le cas de plats qui doivent cuire à feu doux. De même que pour les plats qui doivent être cuits à point. En effet, comme métal possédant une excellente conductibilité et réagissant rapidement aux changements de température les plus réduits, le cuivre peut faire valoir ici ses atouts.

Grâce au revêtement céramique, les aliments délicats qui accrochent facilement se détachent aisément du fond de la poêle. C'est ainsi qu'il est possible de cuire

parfaitement et à point des mets sensibles à l'excès de chaleur tels que le poisson, les poêlées de légumes riches en vitamines, les émincés ou encore les paellas. C'est pourquoi nous recommandons plus particulièrement notre poêle pour tous les plats à base d'œufs et de farine, pour le poisson et les légumes.

En raison de la forte conductibilité du cuivre vous devriez éviter de saisir de viande à grand feu ou de soumettre durablement votre poêle manufacturée à des températures élevées. Comme la chaleur est transmise rapidement, la poêle devient très vite extrêmement chaude quand la température de la cuisinière est réglée sur le maximum. Cela peut porter le matériau à incandescence. Il peut alors arriver que le corps de la poêle se déforme et que la couche de céramique surchauffe. L'effet anti-adhésif baisse considérablement en raison de la surchauffe et le fond de la poêle cesse d'être posé bien à plat sur la plaque de la cuisinière.

C'est en utilisant de préférence des températures réduites ou modérées que vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à l'aide de la poêle en cuivre à induction à revêtement céramique. Dans ce domaine de température non seulement vous obtenez de bien meilleurs résultats de cuisson tout en ménageant les vitamines mais encore vous prolongez la durée de vie de votre poêle. Très souvent la publicité prétend qu'une poêle - quel que soit son matériau - convient de la même façon pour tous les plats. Tout bon cuisinier disposant de connaissances approfondies sur les mets et les matériaux utilisés pour les batteries de cuisine, est conscient de ce que chaque matériau possède des avantages spécifiques et qu'il est donc très bon pour certains plats mais par contre inapproprié pour d'autres. C'est ainsi que la fonte est avantageuse pour saisir à grand feu les aliments, tandis que le cuivre se prête plutôt à une cuisson douce. Si vous en tenez compte en utilisant la poêle, non seulement vous améliorez le résultat de cuisson mais encore vous prolongez la durée de vie de votre poêle. Ne faites pas chauffer la poêle alors qu'elle est vide. Cela conduit rapidement à une surchauffe, en particulier dans le cas de cuisinières à hautes performances telles que les cuisinières à induction.

Notices d'utilisation

Dans votre nouvelle poêle en cuivre à revêtement céramique, vous pouvez saisir des aliments en utilisant peu de matières grasses. Toutefois, vous ne devriez pas y renoncer complètement puisque, la plupart du temps, l'absence de matières grasses n'est pas favorable pour le résultat. Lorsque vous réchauffez des matières grasses dans la poêle, ce qui le cas plus particulièrement pour les huiles de cuisson liquides, l'huile coule à l'extérieur, sur le rebord de la poêle. C'est un processus normal qui ne constitue pas un motif de réclamation. En faisant pivoter la poêle ou en employant des matières grasses plus visqueuses vous pouvez minimiser voire empêcher ce phénomène.

Si vous utilisez de l'huile d'olive, n'oubliez pas que celle-ci a un point d'ébullition très bas et qu'elle brûle vite. Si vous employez de l'huile d'olive, veillez à adapter les températures de cuisson en conséquence.

Dans le cas d'une cuisson au four, la température ne doit dépasser 250°C. Evitez de longs temps de cuisson de plus d'une heure dans le four à des températures de plus de 200°C. Exposer la poêle durablement à de hautes températures dans le four nuit à l'effet anti-adhésif.

Nous vous prions de ne pas employer de pelles métalliques et de ne pas couper des aliments dans la poêle avec un couteau, plus particulièrement quand la poêle est chaude. Ne tapez pas avec des objets durs sur le bord supérieur de la poêle. Vous risqueriez de provoquer des fissures voire des éclats du revêtement en céramique.

Produit manufacturé de l'année

Conseils pour l'utilisation de notre poêle en cuivre à revêtement de céramique

- Mettez toujours les matières grasses et l'huile dans la poêle alors qu'elle froide, puis chauffez la poêle.
- Réduisez à temps la chaleur. Dès que des striures apparaissent dans les matières grasses ou dans l'huile et que l'ébullition commence, vous devez mettre les éléments à frire dans la poêle.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments de la poêle en utilisant une pelle en silicone ou en matière synthétique.

Conseils d'entretien

Rincez votre poêle à l'eau chaude en utilisant une éponge à vaisselle ou une brosse. La plupart du temps, un tel nettoyage suffit.

N'utilisez pas d'agents nettoyant agressifs, de la paille de fer ou de produits abrasifs. Ils peuvent provoquer de petites fissures ou des rayures qui affectent à moyen terme à l'effet anti-adhésif de la poêle (cela vaut pour les revêtements en céramique, les revêtements en PTFE ainsi que pour les poêles émaillées). Vous pouvez aussi utiliser un produit à vaisselle doux, toutefois, le plus souvent, ce pas n'est indispensable au nettoyage.

Après la cuisson, attendez que la poêle refroidisse un peu tout en restant chaude, il est alors possible de la nettoyer en l'essuyant à l'aide de papier de cuisine. Evitez de nettoyer la poêle en lave-vaisselle, le fort lessivage endommage alors le revêtement anti-adhésif et donc les caractéristiques de la poêle.