AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Notre fonte assaisonnée est assaisonnée à des températures élevées et prête pour cuisiner ! Voici ce que nous suggérons avant la première utilisation:

- Lavez à la main avec du savon doux et de l'eau chaude. Sécher complètement avec une serviette non pelucheuse, ne jamais laisser sécher à l'air.
- Certains aliments peuvent rester collés les premières fois. Utilisez un peu d'huile de cuisson ou de graisse jusqu'à ce que l'assaisonnement soit optimal. Huiles végétales, huiles de noix, saindoux, beurre - toutes les graisses alimentaires et de cuisson sont utilisables sur la fonte.
- Essayez d'éviter les aliments acides (tomates, vinaigre, agrumes, etc.) jusqu'à ce que vous obteniez quelques couches d'assaisonnement.
- Certaines personnes choisissent de faire quelques assaisonnements supplémentaires avant de commencer à cuisiner. Il n'est pas nécessaire de le faire, car l'assaisonnement continuera à se développer et à s'améliorer avec l'utilisation, mais vous pouvez le faire tout de même. Nous ne suggérons pas de faire plus de 3-4 couches d'assaisonnement à base d'huile de lin sur de la fonte, car trop de couches d'huile de lin peut provoquer un pelage en raison de la dureté des couches.

COMMENT NETTOYER LA FONTE POUR UN USAGE QUOTIDIEN

Suivez ces étapes pour garder votre ustensile de cuisson propre et de plus en plus assaisonné :

1. Laisser l'ustensile de cuisson refroidir suffisamment et le manipuler pendant qu'il est encore tiède.

2. Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle doux. Un savon à vaisselle doux n'endommagera pas votre assaisonnement. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en acier pour la fonte de Victoria (vendu séparément) pour un nettoyage facile. Vous pouvez également utiliser du gros sel, une spatule ou un grattoir en plastique pour nettoyer les aliments collés.

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier ni d'autres méthodes abrasives, à moins que vous ne vouliez aussi enlever l'assaisonnement.

3. Si l’ustensile de cuisson est complètement refroidi et qu'il y a des matières collantes, vous pouvez laisser mijoter de l'eau à feu doux-moyen pendant 2 minutes, puis grattez-le lorsqu'il est suffisamment froid pour le toucher.

4. Utilisez une serviette non pelucheuse pour bien sécher (important! Ne laissez jamais sécher la fonte à l'air libre ou elle rouillera).

5. Frottez une fine couche d'huile à l'intérieur de l’ustensile de cuisine et sur le rebord (huile de palme, de lin, de noix de coco, de canola, Crisco ou toute autre huile de cuisson ou autre matière grasse). Des couches légères et régulières créent un meilleur assaisonnement. Vous pouvez le ranger dans un endroit frais et sec ou effectuer un entretien express sur votre cuisinière.

ENTRETIEN RAPIDE D’ASSAISONNEMENT SUR VOTRE CUISINIÈRE

Après chaque utilisation et chaque nettoyage, vous pouvez décider d'effectuer un entretien rapide sur votre cuisinière.

Vous pouvez le faire chaque fois après utilisation et nettoyage, ou juste une fois de temps en temps lorsque vous remarquez que votre assaisonnement devient un peu terne. Pour ce faire, chauffez votre ustensile de cuisson à feu moyen-élevé à élevé, après avoir suivi les instructions de nettoyage et de graissage standard décrites ci-dessus. La pellicule d'huile de l'ustensile de cuisson va commencer à fumer. Démarrez la hotte de cuisine, ouvrez une fenêtre et soyez prêt pour le déclenchement de votre avertisseur de fumée. Utilisez une serviette en papier non pelucheuse ou un chiffon propre pour frotter doucement un peu plus d'huile sur la surface de cuisson intérieure de l’ustensile de cuisson. Vous verrez comment l'huile est absorbée. Vous pouvez appliquer quelques couches d’huile, toujours très fines et régulières, et les laisser pénétrer et fumer. Eteignez le feu et laissez votre ustensile de cuisson en place pour refroidir. Une fois refroidi, éliminez tout excès d'huile et rangez-le dans un endroit frais et sec.

COMMENT RESTAURER LA FONTE

Pour des instructions complètes sur la restauration de la fonte rouillée ou crasseuse, visitez notre site web (en anglais seulement) :

victoriacookware.com/use-care/

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA FONTE

NE JAMAIS nettoyer au lave-vaisselle. Suivez les instructions de nettoyage avant la première utilisation.

Pour de meilleures performances, préchauffez toujours votre fonte Victoria avant de l'utiliser à feu doux ou moyen. Pour faire saisir une viande, laissez votre ustensile de cuisson chauffer pendant 4 à 5 minutes auparavant.

Un choc thermique peut déformer la fonte. N'exposez pas votre ustensile de cuisson à des changements thermiques intenses, tels que de le plonger dans de l'eau froide alors qu'il est encore chaud, ou de faire chauffer un ustensile de cuisson très froid trop rapidement. Tous les changements de température doivent être lents et graduels.

Utilisez principalement sur un feu doux à moyen. La chaleur élevée peut causer de la fumée et la nourriture peut coller. Les aliments délicats comme les œufs doivent être cuits à feu doux.

Les poignées en fonte deviennent chaudes, utilisez des gants de protection et des dessous de plat.

Vous pouvez utiliser du bois, du bambou, du nylon et même des ustensiles en métal résistant à la chaleur. Cependant, n'utilisez jamais de couteaux pour couper directement sur de la fonte assaisonnée.

Parfois, vous remarquerez un résidu foncé lorsque vous séchez votre ustensile de cuisson. Si les résidus sont crasseux, il est possible que vous avez des résidus d'aliments collés qui doivent être soigneusement nettoyés. Si la couche est très fine et grasse, c'est l'assaisonnement qui réagit aux aliments. Essuyez avec un chiffon non pelucheux. Il disparaîtra avec une utilisation et des soins réguliers.

Convient à toutes les surfaces de cuisson, y compris celles à induction. Toutefois, NE JAMAIS faire glisser l'ustensile de cuisson sur des surfaces de cuisson en verre ou en céramique pour éviter les rayures. Ne convient pas pour les fours micro-ondes.

En raison de la fabrication selon des méthodes traditionnelles, chaque pièce en fonte est unique. Votre ustensile de cuisson peut présenter des irrégularités purement esthétiques qui n'affectent pas l'utilisation du produit..

Garantie à vie limitée de Victoria

Victoria garantit que cet ustensile de cuisson est exempt de défauts de fabrication à vie à compter de la date d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages en raison d'une mauvaise utilisation (notamment chauffage, utilisation, stockage, modifications, négligence ou nettoyage incorrect) ou à une utilisation commerciale. Cette garantie ne couvre pas les taches, la décoloration, les égratignures ou autres signes d'usure (tels que l'usure, la négligence ou le mauvais traitement de l'assaisonnement). Si, après inspection, Victoria détermine qu'un produit présente un défaut de fabrication, Victoria réparera ou remplacera le produit, à la discrétion de Victoria, sans frais pour le client. Cette garantie est limitée au consommateur d'origine avec une preuve d'achat et n'est pas transférable. La livraison sous garantie est gratuite uniquement aux États-Unis et au Canada.
Pour les autres pays, veuillez contacter votre distributeur local. Si le produit n'a pas été acheté neuf auprès d'un revendeur agréé, d'un distributeur ou d'un représentant du fabricant, cette garantie est nulle et non avenue.