BRASERO PLANCHA CORTEN

Ce matériel doit être rendu propre et sec.
Merci de lire les instructions de nettoyage.

Brasero livré avec : Stop-food, Grille centrale, Tisonnier, Brosse, Racloir, Pelle Inox et seau.

ATTENTION : Informations importantes :

Respectez les instructions suivantes. Toute utilisation contraire aux instructions est considérée comme non conforme et peut entrainer des dommages matériels et mêmes des blessures physiques. Utiliser ce Brasero requiert un minimum de surveillance et de précautions.

Ne pas utiliser dans des locaux fermés, ni dans un espace confiné et/ou habitable. Risque de décès du au monoxyde de carbone. Assurez-vous que la zone autour du Brasero soit exempte de matériaux inflammables. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utiliser uniquement des allume-feux prévus à cet usage conformes à l'EN 1860-3.

Avant sa mise en route, placez le Brasero sur une surface dure, stable, à niveau et résistante à la chaleur.

Lors de l'utilisation, il est indispensable de porter des gants de protection adaptés aux fortes températures (et idéalement un tablier résistant aussi aux fortes températures). Ce Brasero va devenir très chaud, ne pas le déplacer pendant son utilisation. Ne touchez pas la plaque de cuisson et la cuve extérieure pendant l'utilisation.

Ne pas laisser le Brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques. Eloignez-les tant qu'il est encore chaud.

Ne pas utiliser le Brasero en cas de vent violent.

N'éteignez jamais le feu central avec de l'eau.

L'utilisation du Brasero implique un risque d'incendie accru. En cas d'accident, avoir un extincteur prêt à fonctionner.

Ne laissez jamais le Brasero sans surveillance pendant son utilisation.

Allumage du Brasero :

Pour une utilisation et des saveurs optimales, nous vous recommandons d'utiliser du bois de chêne, de hêtre ou de frêne. En effet, la nature du bois utilisé a une influence sur le goût des aliments.

Le bois doit être sec et il est déconseillé d'utiliser certains types de bois comme le conifère, qui dégage une forte odeur de résine et rend les aliments amers. Le bois trop vert peut également dégager une fumée trop dense.

La taille des bûches recommandée est d'environ 30cm et 12cm de section.

Allumer un petit feu pendant environ 30 minutes afin de permettre la bonne installation de la plaque de cuisson.

Après avoir attendu les 30 minutes préconisées, huiler votre plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon légèrement humique. Cela permettra que les aliments n'accrochent pas sur la plaque. Renouvelez cette étape autant de fois que nécessaire. Nous vous recommandons d'huiler 2 à 3 fois la plaque si des aliments ont tendance à accrocher.

Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile d'olive, ce qui apportera de belles saveurs à vos aliments.

Après avoir attendu quelques minutes que l'huile soit bien chaude, repassez un chiffon humide pour éviter que les particules de cendres se déposent sur vos aliments.

Ce matériel doit être rendu propre et sec.
Merci de lire les instructions de nettoyage.

NETTOYAGE du Brasero :

Utilisez des gants résistants à la chaleur pour toutes les étapes !

Éliminez les restes de nourriture

Une fois la cuisson terminée, Brasero encore chaud, utilisez le racloir et la brosse afin d'éliminer tout ce qu'il reste en surface, et laisser bruler les dernières graisses. Attendre le refroidissement du Brasero.

Retirez et nettoyez les éléments du centre de la plaque

Retirer le stop food et la grille centrale, puis les nettoyer à l'aide d'une éponge abrasive, eau et liquide vaisselle.

Lavez et graissez la plaque de cuisson

Une fois que la plaque de cuisson à baissée en température (idéalement encore chaude/tiède), retirez la plaque du Brasero et posez là au sol.

Versez-y de l'eau froide mélangée avec un peu de liquide vaisselle, de manière circulaire à l'aide d'une bouteille ou d'une carafe. Une fois que l'ensemble de la plaque est mouillé, frottez-là à l'aide du racloir et d'une éponge face abrasive. Retournez la plaque et faites de même de l'autre côté.

Rincez puis essuyer.

Une fois le nettoyage terminé, graissez la plaque avec de l'huile végétale afin d'empêcher l'acier noir de rouiller.

Videz et lavez la cuve du Brasero

ATTENTION : Les cendres peuvent rester encore chaudes très longtemps ! Déposez les cendres dans un récipient résistant à la chaleur et arrosez-les afin de les éteindre complètement.

Mettre le seau fourni sous la cuve (dans le compartiment à bûches).

À l'aide de la pelle en inox fournie, vider la cuve des restes de bois et cendres, puis les jeter.

Une fois vidée au maximum (utilisez un aspirateur si besoin), lavez l'intérieur de la cuve à l'aide d'un jet d'eau. L'eau sale coulera alors dans le seau mis en place.

Séchez le tout et mettez le Brasero à l'abri.