

⚠ **AVERTISSEMENT** : suivez toutes les consignes de sécurité fournies avec votre barbecue. Veillez à ne pas laisser tomber la plaque car elle se briserait.

⚠ **AVERTISSEMENT**: N'utilisez pas deux planchas en fonte dans votre barbecue à gaz.

Première utilisation - Lavez bien la plaque avec un liquide vaisselle doux

Rincez-la à l'eau chaude et essuyez-la complètement avec un chiffon doux ou du papier absorbant. **NE LA LAISSEZ JAMAIS SÉCHER À L'AIR LIBRE ET NE LA LAVEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.** Graissez la plaque avant le premier usage afin d'éviter la corrosion et d'empêcher les aliments d'attacher.

Graissage de la plaque en fonte - Il est conseillé d'utiliser une matière grasse végétale SOLIDE pour le premier graissage et d'en étaler une fine couche sur toute la surface de la plaque avec du papier absorbant. Assurez-vous que toute la surface, coins inclus, a été bien graissée. (N'employez pas de graisses salées comme la margarine et le beurre.)

Regraissage - Après chaque usage, vous pouvez regraisser la plaque avec une matière grasse végétale solide, puis fermer le couvercle et la laisser dans le barbecue jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Quelques conseils - Votre plaque en fonte noircit à l'usage. Les pores du fer se bouchent pour former un revêtement durable qui empêche les aliments d'attacher. La plaque entretient le graissage à l'usage. **UNE APPLICATION RÉGULIÈRE DE MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE SOLIDE AMÉLIORE SA RÉSISTANCE À LA CORROSION.**

L'apparition de rouille, un goût de métal ou des aliments décolorés indiquent un graissage incorrect ou inadéquat, ou peuvent provenir de la cuisson d'aliments acides. Si de la rouille se forme, elle peut être éliminée avec une brosse métallique. La plaque doit ensuite être regraissée.

⚠ **MISE EN GARDE** : Pour éviter la formation de rouille, la plaque en fonte doit être graissée fréquemment, surtout lorsqu'elle est neuve. La corrosion n'indique aucun défaut de fabrication.

Comme la fonte conserve bien la chaleur, vous n'avez pas besoin de températures de cuisson très élevées. Une température moyenne à moyenne / haute suffit pour obtenir des résultats optimaux. Ne chauffez pas trop la plaque. Comme pour tout ustensile en fonte, plus l'usage est fréquent, plus l'entretien est facile.

Entretien : Éliminez les résidus à l'aide d'une brosse en acier inoxydable ou en laiton.

Remarque : avant de ranger la plaque, graissez-la légèrement avec une matière grasse végétale solide, puis essuyez-la avec du papier absorbant. Rangez-la dans un endroit sec.