



CULOTTAGE

DE VOTRE PLANCHA

AVANT LA 1ÈRE CUISSON

AVANT LA 1ÈRE CUISSON

Pourquoi **culotter** sa plancha ?

Le culottage crée une fine pellicule d'huile polymérisée à la surface de l'acier.

Elle limite l'adhérence des aliments et aide à protéger la plaque contre l'oxydation.

🕒 Comptez environ 20 à 30 min avant la première utilisation.

COMMENT FAIRE — 1/2

On chauffe, on huile

-  **1 Chauffez progressivement**
À feu moyen, pour obtenir une température homogène.
-  **2 Appliquez une fine couche d'huile**
Tournesol ou colza, sur toute la surface, avec un papier absorbant tenu par une pince.

COMMENT FAIRE — 2/2

On chauffe, on répète, on laisse refroidir

-  **Laissez légèrement fumer**
Continuez à chauffer jusqu'à ce que la fumée diminue.
-  **Répétez 2 à 3 fois**
Laissez tiédir entre chaque fine couche pour une patine homogène.
-  **Laissez refroidir complètement**
Avant de manipuler, protéger ou ranger le brasero.

À SAVOIR

Pour la garder **nickel**

Pas de produits agressifs

Évitez les détergents agressifs et les produits abrasifs.

Après la cuisson

Sur une plaque encore tiède, utilisez un peu d'eau tiède et une spatule. Attention à la vapeur.

Une fois propre et sèche

Lorsque la plaque est refroidie, appliquez une très fine pellicule d'huile pour la protéger de l'humidité.



LE FEU QUI RASSEMBLE

Conservez ce guide pour
votre première utilisation.

Besoin d'un conseil ?

WhatsApp : 0692 34 13 40

braserun.re