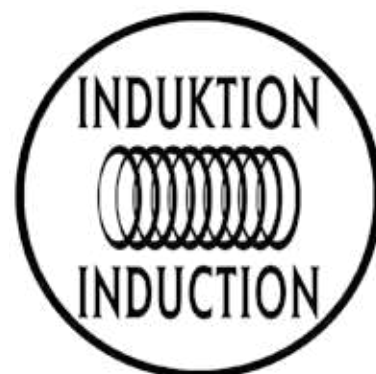


Informations sur les cocottes et les poêles en fonte



École de friture

Instructions d'entretien

Informations sur les cocottes et poêles en fonte.

La fonte a-t-elle une bonne capacité thermique ? Oui, l'épaisseur du matériau et les transitions arrondies entre les côtés et le fond permettent

conduisent particulièrement bien la chaleur. Il n'y a guère de matériau de casserole qui conduise mieux la chaleur que la fonte et qui, en raison de son épaisseur, se répartit plus uniformément dans le fond.

Les aliments restent-ils chauds plus longtemps dans les casseroles en fonte ? Les aliments cuits dans des ustensiles en fonte se conservent pendant toute la durée du repas. En ce qui concerne le maintien au chaud, la fonte est supérieure à tous les autres matériaux. Elle a une excellente capacité d'accumulation de la chaleur.

Les cocottes en fonte sont-elles toujours en fonte ? Non, il existe aussi des ustensiles en fonte en métal léger. Mais celles-ci sont généralement revêtues et ont une durée d'utilisation beaucoup plus courte que les cocottes et poêles en fonte.

Peut-on économiser de la graisse avec des ustensiles de cuisine revêtus ? Pas plus qu'avec de la fonte. Si l'on cuit par exemple dans une poêle revêtue sans graisse, la viande libère d'abord sa propre graisse avant de l'absorber à nouveau. La viande a la particularité, d'absorber exactement la quantité de graisse qui s'est écoulée. Comme la graisse saturée n'est pas très saine dans la viande, il est important de choisir le bon type de graisse. Bonne graisse de cuisson est extrêmement important. Préparée dans un ustensile de cuisson en fonte, la viande est croustillante de tous les côtés et très savoureuse.

Le choix de la matière grasse joue-t-il un rôle dans la cuisson ? Certaines margarines dites "diététiques" sont particulièrement inadaptées. La "margarine de cuisson" est également souvent mal adaptée à la cuisson. La meilleure solution est la margarine à rôtir.

L'utilisation de la fonte pour les ustensiles de cuisine présente-t-elle des avantages ? Oui, la fonte présente un certain nombre d'avantages. Nous en citons quelques-uns ici.

La fonte est-elle traitée de nos jours ? En partie oui (recouverte d'émail noir ou coloré) ; La fonte de RONNEBY BRUK est uniquement traitée en usine avec de l'huile de colza et est donc immédiatement prête à l'emploi.

La fonte RONNEBY BRUK doit-elle encore être culottée ? En fait, non. La fonte a déjà subi son premier traitement, mais il lui faut encore un peu de temps pour être bien rôtie. Plus vous l'utilisez, plus les propriétés de cuisson s'améliorent. Utilisez la batterie de cuisine comme d'habitude et nettoyez-la uniquement à l'eau tiède. N'utilisez pas de produit vaisselle, car il dissout la graisse des spores de la fonte et les poêles ou casseroles devraient être à nouveau culottés.

Peut-on mettre les poêles / cocottes en fonte au four ? En principe oui, tant qu'il n'y a pas de pièces en plastique comme poignées.

Les ustensiles de cuisson en fonte sont-ils uniquement destinés à la cuisson de la viande ? Non, vous pouvez bien sûr cuire de la viande, mais aussi cuire d'autres aliments de manière excellente. Une poêle en fonte est tout aussi idéale pour rôtir et cuire toutes sortes de plats. Les plats de pommes de terre, ainsi que pour le poisson, les plats aux œufs ou les poêlées de légumes.

Quelle est la durée de vie des ustensiles de cuisine en fonte ? Les ustensiles en fonte de haute qualité, comme le RONNEBY BRUK "MAESTRO", durent normalement plusieurs générations, donc particulièrement longtemps. Cette longévité la rend particulièrement avantageuse.

Existe-t-il un type de cuisinière sur lequel je ne peux pas utiliser la fonte RONNEBY BRUK "MAESTRO" ? Non, RONNEBY BRUK Les ustensiles en fonte peuvent bien entendu être utilisés sur tous les types de cuisinières. Les ustensiles de cuisine en fonte fonctionnent particulièrement bien sur les cuisinières à INDUCTION.

Puis-je donc utiliser ma cocotte en fonte RONNEBY BRUK sur une plaque de cuisson vitrocéramique ? Bien sûr que oui ! Grâce à son fond plat, la fonte est adaptée aux tables de cuisson vitrocéramiques. La batterie de cuisine Maestro de RONNEBY BRUK est plane et ne peut pas se déformer. Cela garantit un flux de chaleur optimal entre la table de cuisson et le fond de la casserole.

Peut-on conserver des aliments dans des récipients en fonte ? Non, la fonte n'est pas adaptée à la conservation des aliments, car cela peut entraîner une altération du goût et une décoloration. De même, il ne faut en aucun cas laisser les récipients en fonte toute une nuit au réfrigérateur. nuit dans le réfrigérateur, car ils pourraient éventuellement rouiller.

Des problèmes d'entretien ou des taches ? Il est souvent possible de remédier à ces problèmes en traitant les taches ou les éventuelles traces de rouille avec de l'huile d'olive. en frottant soigneusement avec de l'huile alimentaire. L'huile chasse toujours l'oxyde et peut être séchée le lendemain.

Que faire si quelque chose brûle ? Règle de base : au début de la cuisson, tout adhère d'abord au fond de la poêle. Ce n'est que sur lorsque les aliments sont cuits à l'extérieur, ils se détachent d'eux-mêmes et peuvent être facilement retournés. Si l'on retourne la poêle trop tôt Des parties de l'aliment à rôtir sont arrachées et restent accrochées au fond où elles brûlent. Si, après le retournement, quelque chose brûle, la température de cuisson était trop élevée.

Malgré le réglage de la température, des problèmes de brûlure ? La culottage de l'ustensile de cuisine a peut-être été endommagé par le liquide vaisselle ou parce que des restes d'aliments brûlés forment une couche entre la fonte et l'aliment à rôtir. Que faire ? La poêle le cas échéant, enlever les restes d'aliments brûlés ; répartir ensuite les lardons dans la poêle ou la casserole et les faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit croustillant (le lard de porc est le mieux adapté pour être saisi). Éliminer l'excédent de graisse de la poêle, puis la frotter avec du papier absorbant. C'est terminé !

Le design est-il important ? Un design fonctionnel est toujours important. Chez RONNEBY BRUK, nous sommes fiers d'avoir fait appel au célèbre designer professeur Sigurd Persson, designer suédois, pour la conception de nos ustensiles de cuisine en fonte. Le professeur Persson a une grande expérience dans la conception d'ustensiles de cuisine, qu'il a pleinement intégrée dans le design intemporel et parfait de notre série en fonte "Maestro".

Y a-t-il une garantie ? Et sur quoi ? Le fabricant RONNEBY BRUK garantit que le produit est contrôlé et répond aux plus hautes exigences de qualité. répond à des exigences de qualité. Si toutefois des problèmes surviennent, comme des fissures ou d'autres purs défauts de production, le client se verra toujours remplacer le produit ou l'accessoire défectueux. Nous garantissons nos produits contre toute garantie sur tous les défauts éventuels survenus lors de la fabrication.

Les produits en fonte RONNEBY BRUK sont-ils recyclables ? OUI, à 100 %.

Pour beaucoup, bien frire est un art qui peut s'apprendre. Cela peut prendre un certain temps avant d'avoir une idée précise de la chaleur et du temps de cuisson nécessaires. Il existe toutefois quelques règles générales. Dans cette "Petite école de la friture", nous souhaitons vous présenter les plus importantes : Faire cuire du poisson ou de la viande à la poêle est rapide et savoureux. C'est pourquoi ce mode de préparation est si populaire. Mais vous arrive-t-il souvent de faire brûler quelque chose dans la poêle ? La viande a-t-elle parfois un goût de brûlé ? La viande devient-elle dure et sèche ? Tout cela peut être évité en changeant de méthode de cuisson. Utilisez des poêles et des casseroles en fonte pour rôtir vos aliments, vous n'aurez aucun mal à le faire. Faites cuire à feu doux ! Frire moins longtemps ! En effet, les longues cuissons assèchent vos aliments, car ils perdent leur jus de viande et leur graisse.

Il est possible de rôtir sans aucune matière grasse. Cette cuisson à la poêle convient bien pour les steaks par exemple. Dans ce cas, il vaut mieux utiliser une poêle à griller spéciale. On peut rôtir avec de l'huile, du beurre ou de la margarine. Il est plus facile de rôtir avec du beurre ou de la margarine qu'avec de l'huile. Le beurre et la margarine donnent en effet un signal de température, c'est-à-dire que le fond de cuisson change de couleur en fonction de la température.

Dans les pages suivantes, vous trouverez des recettes de base pour rôtir des steaks, du poisson et des œufs. Nous souhaitons vous montrer, à la dernière page de cette brochure, comment la graisse se modifie lorsqu'elle est chauffée et quelle température convient à quel aliment à rôtir. Le texte mentionne partout la margarine, mais vous pouvez bien sûr utiliser du beurre. Il est préférable de rôtir avec de la margarine à rôtir et, si possible, d'éviter la margarine diététique.

Voici comment bien faire frire.

Lorsque la margarine est légèrement dorée, placez les aliments à rôtir dans la poêle, mais pas trop à la fois. Sinon, la poêle refroidira trop vite et il sera plus difficile de maintenir une température uniforme pour obtenir une croûte croustillante. Baissez légèrement la température de cuisson et maintenez-la aussi constante que possible pendant toute la durée de la cuisson. Si la chaleur est trop basse, l'aliment à rôtir sera cuit au lieu d'être croustillant. Si la chaleur est trop forte, la croûte brûle et devient impropre à la consommation.

Dès que quelque chose est cuit, retirez-le de la poêle. Si vous vous contentez de mettre la poêle sur le côté glacé et d'y laisser les aliments, le processus de cuisson se poursuivra en raison de la chaleur accumulée dans la poêle et le résultat sera d'autant moins bon.

Ne versez pas la graisse de cuisson sur les aliments.

Rincez la poêle à frire après chaque utilisation avec de l'eau chaude et une brosse. Plus vous le faites directement après la cuisson, plus le nettoyage sera facile. N'utilisez pas de liquide vaisselle, car il dissout également la graisse des spores de la fonte et vous devrez à nouveau refaire la culottage.

LES STEAKS.

Comme la bonne viande est chère, il serait dommage de ne pas réussir correctement la cuisson. Le steak doit être bien cuit et bien doré.

Utilisez un ustensile de cuisson en fonte, qui doit être bien culotté. Achetez des steaks d'au moins 1 cm d'épaisseur et ne prenez que de la viande bien persillée, car elle reste plus juteuse à la cuisson et ne devient pas aussi rapidement sèche et dure que la viande maigre. Laissez-la reposer à température ambiante pendant un certain temps, car la viande froide est plus difficile à rôtir. Entaillez le bord de la graisse sur la viande pendant la cuisson, éventuellement la couper après la cuisson.

Versez une cuillère à soupe de graisse dans la poêle froide et faites-la chauffer. Attendez que la graisse soit mousseuse, légèrement dorée et silencieuse (165°C).

Placez les steaks dans la poêle, deux à la fois au maximum, à moins que la poêle ne soit anormalement grande. Baissez légèrement la température et faites cuire les steaks (environ 2 minutes) d'un côté. Ne retournez la viande que lorsqu'elle se détache légèrement du fond. La viande colle au premier moment et ne se détache qu'après la fermeture des pores. Un retournement prématuré déchire les fibres et les fait brûler au fond de la poêle ! Procéder de la même manière avec le deuxième côté. La viande est alors juste cuite et encore juteuse ; si elle reste plus longtemps, elle devient dure et sèche. Les cuisiniers professionnels appuient avec le doigt sur le steak ; s'il est tendre, il est encore rouge à l'intérieur. Assaisonnez la viande seulement après la cuisson. Si le steak doit être saignant ou rosé, il faut raccourcir le temps de cuisson.

TRUITE PANÉE AUX AMANDES.

Pour quatre personnes : nettoyer 4 truites de taille moyenne, les rincer à l'eau et les égoutter, saler légèrement l'intérieur et ajouter 1 cuillère à café d'herbes fraîches hachées (aneth, persil ou estragon) à chaque fois dans la cavité abdominale. Paner soigneusement l'extérieur du poisson avec de l'œuf et des amandes coupées en lamelles.

Faire chauffer 2 cuillères à soupe de margarine dans une poêle à frire. Attendre que la graisse soit légèrement dorée (165°C). Faire cuire deux truites à la fois, puis les placer sur un plat chaud pendant que les autres sont cuites.

Le poisson peut facilement brûler pendant la cuisson. C'est pourquoi on protège le poisson avec une panure, c'est-à-dire en le tournant dans de la chapelure ou de la farine. Une panure fine suffit, une panure trop épaisse absorbe inutilement beaucoup de graisse lors de la cuisson.

Les aliments panés brunissent rapidement. Faites cuire à une température basse et régulière pour éviter que les aliments ne brûlent. Toujours faire cuire le poisson pané sans couvercle pour que la panure croustillante ne ramollisse pas. Ne jamais en mettre trop à la fois dans la poêle. Le fond de la poêle ne doit pas être recouverte à plus de deux tiers.

OEUFS SUR LE PLAT

La cuisson des œufs est très différente de celle de la viande. Un œuf ne doit pas être doré, mais cuit dans de la margarine chaude. Si l'on cuit les œufs à des températures trop élevées, le blanc devient dur et coriace.

Pour obtenir de bons œufs au plat, il faut absolument des œufs frais. Les œufs stockés trop longtemps ont moins de goût, et cela se ressent davantage dans les œufs au plat.

Dans les œufs frais, le blanc d'œuf est épais et gélatineux autour du jaune d'œuf ferme et sphérique, et le blanc d'œuf ne coule pas. Les œufs plus vieux sont moins fermes, le blanc est aqueux et s'étale sur le fond de la poêle.

Verser la graisse dans la poêle froide. Attendre qu'elle ne mousse plus et qu'elle soit légèrement dorée (155°C). Casser les œufs dans la poêle et réduire le feu. Baisser la température jusqu'à ce qu'elle ne monte plus.

Faites cuire les œufs pendant environ 3 minutes ; le blanc doit être ferme et opaque, l'œuf est alors prêt. Si l'œuf doit être cuit des deux côtés, attendez que le blanc soit ferme par en dessous et retournez l'œuf. Saler les œufs après la cuisson.

Œufs très durs : cassez les œufs dans la poêle alors que la margarine est encore mousseuse. Réduisez le feu et laissez cuire dans la graisse jusqu'à ce que les œufs soient secs. Le blanc d'œuf se solidifie.

VOICI COMMENT SE COMPORTE LA GRAISSE DANS LA POÊLE À FRIRE.

Versez la graisse dans la poêle froide. Vous pouvez ainsi évaluer plus facilement la température grâce aux changements de la graisse et donc placer les aliments à rôtir à la bonne température.

Ça mousse - la graisse va commencer à siffler. Il y a de la mousse dans la poêle parce que l'eau a bouilli. Le beurre et la margarine sont composés d'environ 18 % d'eau. Maintenant, la température se situe entre 100 et 140°C.

Il devient silencieux - dès que l'eau est entièrement cuite, la graisse devient silencieuse. Simultanément, elle cesse de mousser et forme un dépôt lisse qui devient lentement brunâtre. Ce dépôt est constitué de protéines. La température est d'environ 145°C.

Légèrement brunâtre - la graisse est chaude à environ 155°C, lorsque le dépôt devient légèrement brunâtre. C'est la bonne température pour faire frire des œufs, des oignons et des champignons. 155°C est également une bonne température de cuisson pour les tranches de viande épaisses.

Doré - à environ 165°C, la graisse est dorée. C'est la bonne température pour rôtir des steaks, des côtelettes, des saucisses, des omelettes, des filets de poisson et des crêpes.

Brun foncé - lorsque le fond est brun foncé, il ne faut plus rien faire cuire dans la poêle. 175°C convient tout au plus pour la cuisson rapide de fines tranches de viande, par exemple des steaks très fins.

Presque brûlé - ATTENTION ! à 185°C, la graisse est très foncée et trop chaude pour être cuite, à l'exception des steaks minute qui sont cuits ½ minute de chaque côté.

Instructions d'entretien pour les produits en fonte prétraités.

Ce nouveau produit (poêle ou cocotte) est déjà traité avec de l'huile alimentaire, pour éviter la culottage compliquée. Ne laver qu'à l'eau tiède, rincer et sécher. Il peut ensuite être utilisé directement sur la cuisinière.

Les poêles en fonte sans poignées en bois peuvent bien sûr aussi être utilisés dans le four à rôtir. utiliser dans la cuisine. Les cocottes et poêles de la société RONNEBY BRUK sont toutes parfaitement adaptées à l'utilisation sur les cuisinières vitrocéramiques. Le fond d'une cocotte ou d'une poêle en fonte reste plat et dispose d'une excellente surface de contact, ce qui est nécessaire pour la préparation sur des plaques vitrocéramiques.

Nettoyer la poêle ou la cocotte encore chaude à l'eau chaude et avec une brosse à vaisselle ou simplement l'essuyer avec du papier absorbant. N'utiliser que du liquide vaisselle si on a préparé des aliments au goût prononcé. Sécher la poêle ou la cocotte; le mieux est d'essuyer le récipient en le posant brièvement sur la plaque ou le four encore chaud.

Ne pas utiliser de récipients en fonte pour conserver les aliments. Ils peuvent facilement rouiller et les aliments peuvent se décolorer.

Si la batterie de cuisine est placée dans un placard, ne pas poser le couvercle complètement, mais laisser un espace d'air ouvert. Si la batterie de cuisine semble sec, le frotter à nouveau avec de l'huile alimentaire.



RONNEBY BRUK AB

Järnbruksvägen 5
S-372 52 KALLINGE
SCHWEDEN

Tel: +46 457 24000
info@ronnebybruk.com

Fax: +46 457 79821
www.ronnebybruk.nu