

GREENGRILL CADAC - INSTRUCTIONS

La plupart des surfaces de cuisson CADAC sont recouvertes du revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est totalement exempt de PFOA. Il est composé de matériaux organiques et ne contient donc aucune substance toxique. GreenGrill garantit ainsi une cuisine plus saine !

PREPARATION ET UTILISATION

- Avant de l'utiliser, nettoyez la surface de cuisson à l'eau savonneuse et graissez-la légèrement avec de l'huile de tournesol. Votre surface de cuisson CADAC est prête à l'emploi !
- Remarque : le revêtement GreenGrill répartit mieux la chaleur que les produits recouverts d'un revêtement antiadhésif normal (PTFE). Nous vous recommandons donc de n'utiliser que 75 % de la puissance de cuisson à laquelle vous êtes habitué.
- Ne placez jamais la surface de cuisson sur la source de chaleur sans l'avoir préalablement enduite d'une fine couche d'huile de tournesol à l'aide d'un papier absorbant ou d'un pinceau. Assurez-vous d'avoir graissé toutes les parties émaillées en particuliers dans le cas d'une grille BBQ.
- Nous recommandons une cuisson avec de l'huile de tournesol ou d'arachide en raison de leur point de fumée élevé. Certaines huiles d'olive peuvent avoir un point de fumée relativement bas, ce qui peut amener les ingrédients à adhérer au plat ou à brûler. Nous ne recommandons donc pas de cuisiner avec ce type d'huile d'olive. N'oubliez pas de vérifier le point de fumée de l'huile que vous utilisez.
- Conseil : laissez la viande ou le poisson atteindre la température ambiante avant de les cuire. Ils adhéreront moins à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des ustensiles en silicone ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement du GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, cela endommagerait le revêtement.

NETTOYAGE

- Laissez toujours refroidir la surface de cuisson avant de la nettoyer. Les changements extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
- Le revêtement GreenGrill est facile à nettoyer grâce au système « Easy Clean ». De l'eau chaude savonneuse et une brosse à vaisselle douce ou une éponge suffisent pour nettoyer les surfaces de cuisson avec revêtement GreenGrill. Évitez toutefois d'utiliser les tampons à récurer ou en laine d'acier.
- Il peut arriver qu'une surface de cuisson n'ait pas été correctement nettoyée après une utilisation précédente. Si des résidus de protéines sont laissés par des aliments, ceux-ci peuvent adhérer au revêtement et provoquer des taches brunes. À ces endroits, les ingrédients peuvent adhérer à la surface de cuisson parce qu'ils ne sont plus en contact avec le revêtement. Veillez donc à bien éliminer ces dépôts avant toute utilisation.
- Pour les taches ou résidus tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant CADAC ou utiliser la méthode au vinaigre pour le plat à paella ou le Chef pan : versez un peu de vinaigre dans le plat et faites-le chauffer légèrement. Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le vinaigre et il ne doit certainement pas s'évaporer complètement. Versez le vinaigre hors du plat, nettoyez-le avec de l'eau savonneuse et le plat est comme neuf.
- Remarque : le vinaigre chauffé peut répandre une odeur désagréable dans la maison.
- Séchez avec un chiffon doux et le tour est joué !
- Ne mettez pas les surfaces de cuisson à revêtement GreenGrill dans le lave-vaisselle ; les tablettes pour lave-vaisselle ternissent la couche de céramique, ce qui favorise l'adhérence des aliments au revêtement.

ENTRETIEN

- Après avoir nettoyé la surface de cuisson, il est recommandé d'appliquer quelques gouttes d'huile et de l'étaler sur la surface à l'aide d'un papier absorbant. L'huile isole la surface de l'air extérieur et de l'humidité et empêche les aliments de brûler.
- Pour que la housse de rangement reste propre, mettre d'abord la surface de cuisson dans un sac en plastique avant de la ranger dans la housse.
- La housse de rangement permet de ne pas endommager le revêtement GreenGrill.

Nous espérons que vous appréciez votre produit CADAC !

