



ENTRETIEN & ASTUCES

Les casseroles en cuivre classiques de nos grands-mères ont besoin d'un entretien intense et quotidien. FALK Culinair a considérablement réduit la durée de l'entretien. Les produits pour l'entretien du cuivre ne sont plus nécessaires ! Tous les modèles sont brossés avec un éclat de satin. Cette finition satinée s'entretient facilement avec une éponge à récurer.

1. Utilisez des éponges fines

Pour l'entretien des casseroles bimétal FALK, nous vous recommandons d'utiliser des éponges grattantes en nylon Scotch-Brite très fines 3M® et de l'eau chaude savonneuse.

L'entretien avec ces éponges 3M® very fine est une méthode efficace qui nettoie facilement l'intérieur et l'extérieur de vos casseroles. Uniquement à utiliser sur les casseroles FALK en bimétal. La fine couche d'inox offre une résistance à ces éponges à récurer.

2. Remplissez mais ne pas plongez sous l'eau

Ne plongez jamais vos belles casseroles en cuivre sous l'eau durant une longue période. La poignée en fonte rouillera et le cuivre pourrait être affecté. Remplissez plutôt votre casserole avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle et laissez tremper. Savourez votre repas pendant ce temps, le nettoyage se fera plus facilement quand vous aurez terminé votre repas.

3. Remuez en utilisant du sel

Le sel peut agir et laisser des traces sur la couche d'inox. Evitez l'action du sel en remuant pour que le sel ne tombe pas dans le fond de la casserole. Ajouter le sel quand l'eau est en ébullition ou quand le plat mijote pour que le sel puisse se dissoudre.

4. Tous les ustensiles ne conviennent pas

Utilisez les meilleurs ustensiles. Nous vous recommandons l'utilisation d'ustensiles en bois ou en silicone. Les objets métalliques pointus peuvent abîmer votre casserole.

5. Tension !

Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer l'intérieur de vos casseroles chaudes. L'eau froide peut provoquer la dilatation du métal et engendrer une déformation de votre casserole.

6. Evitez la surchauffe

Adapter votre casserole à la taille de votre zone de cuisson. Ceci est particulièrement important pour les brûleurs à gaz. Si vous utilisez un trop grand brûleur les flammes peuvent lécher les côtés de la casserole pendant la cuisson. Ceci provoquera une décoloration plus rapide du cuivre et une surchauffe de votre casserole. La conductivité du cuivre est plus efficace que celle d'autres métaux.

C'est pourquoi il est important de diminuer la température. Des températures trop élevées provoquent une surchauffe de votre casserole, vos aliments brûleront et resteront coller au fond de la casserole.

7. Ne cuisinez pas à sec

C'est le meilleur moyen d'endommager vos casseroles. Soyez attentifs lors du mijotage.

8. Utilisez des produits de nettoyage adaptés

Ne jamais utiliser des produits chimiques ou des produits à base de chlore pour nettoyer votre cuivre. Utilisez un détergent et, le cas échéant, du produit pour nettoyer le cuivre ex. Barkeeper's Friend (en vente sur notre e-shop). Ne jamais utilisez de la laine d'acier car elle grifferait la belle finition du cuivre et de l'inox. Les casseroles en cuivre ne conviennent pas pour le lave-vaisselle.

Les détergents et le sel abîment le cuivre et la fonte. Un grattoir en plastique dur peut être utile pour l'élimination des aliments tenaces tels que les oeufs brouillés.

Après le lavage, toujours bien sécher avec de l'essuie-tout. Les poignées en fonte peuvent régulièrement être enduites d'huile végétale pour éviter la formation de rouille.

9. Garantie

FALK Culinair S.A. donne une garantie de 2 ans sur les défauts de fabrication. Pour l'ancrage du bimétal FALK, vous obtenez une garantie à vie en cas d'utilisation normale.