

NOMAD

En culottant votre poêle, vous créez un revêtement antiadhésif sain et naturel qui permet aux aliments de glisser très facilement de la poêle. Cette couche de patine naturelle s'améliore constamment, au fil des utilisations. Plus la poêle devient noire, meilleures sont ses propriétés antiadhésives !

LE CULOTTAGE : INSTRUCTIONS PAR ÉTAPES

Créez vous-même une couche anti-adhésive saine à base d'huile naturelle grâce à ces instructions très simples :

ÉTAPE 1: NETTOYER LA POÊLE

Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un peu de savon.

Rincez et séchez-la soigneusement pour éviter la formation de rouille.

ÉTAPE 2: AJOUTER UNE COUCHE D'HUILE

Versez une fine couche (environ 1 mm) d'huile dans la poêle et faites-la chauffer à feu moyen. Faites pivoter délicatement la poêle pour répartir la matière grasse uniformément sur le fond et les bords.

ÉTAPE 3: ABSORBEZ L'HUILE DANS LA POÊLE

Une fois que l'huile commence à fumer légèrement, absorbez totalement l'huile dans la poêle avec du papier de cuisine ou un essuie-tout sec. La poêle noircit et se colore de manière uniforme. Faites chauffer suffisamment la poêle : plus la coloration est foncée, plus la couche antiadhésive est efficace.

ÉTAPE 4: REFROIDISSEMENT, RINÇAGE ET SÉCHAGE

Une fois que c'est fait, retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir. Nettoyez la poêle refroidie à l'eau chaude et séchez-la soigneusement avant de la ranger.



CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Vous souhaitez bien entendu profiter pleinement de votre poêle Nomad. Voici quelques conseils utiles concernant l'utilisation de cette gamme :

CULOTTAGE

- Seules les huiles neutres telles que l'huile d'arachide, de lin, de colza ou de tournesol conviennent pour frire avec votre poêle Nomad. N'utilisez pas d'huile d'olive pour ce faire.
- L'utilisation de produits alimentaires gras favorise la couche de patine de la poêle.
- Évitez les aliments acides (sauce tomate, citron...) qui pourraient altérer la couche de patine naturelle.
- Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Ils peuvent endommager la couche de patine naturelle. Les ustensiles de cuisine en bois et en plastique sont plus adaptés pour maximiser la durée de vie de la couche de patine.
- Pour l'induction, nos conseils sont les suivants : 1) Cuissez à feu moyen. 2) Évitez la fonction Boost de votre plaque à induction. 3) Ne laissez pas surchauffer une poêle vide.
- Ne mettez pas le manche en bois en contact direct avec une flamme.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Il est nécessaire de laisser votre ustensile refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de détergents chlorés (comme l'eau de javel) pour le nettoyage de la poêle.
- Nettoyez la poêle avec une éponge ou un torchon doux et propre. N'utilisez pas d'éponges à récuser en acier, car elles enlèveraient ou endommageraient la couche de patine créée par l'huile.
- Les résidus d'aliments brûlés peuvent être éliminés en chauffant doucement la poêle sur la plaque de cuisson avec un peu de gros sel dedans puis en la rinçant à l'eau et en l'essuyant avec un torchon.
- Nous vous recommandons de toujours bien sécher la poêle après le nettoyage.
- La gamme Nomad ne résiste pas au lave-vaisselle.



NOMAD

Durch das Einbrennen der Pfanne erzeugen Sie eine gesunde und natürliche Antihaftbeschichtung, sodass die Speisen mühelos aus der Pfanne gleiten. Diese natürliche Patinaschicht wird durch Gebrauch immer besser. Je schwärzer die Pfanne, desto besser ihre Antihaft Eigenschaften!

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-PLAN

Stellen Sie Ihre eigene Antihaftbeschichtung aus natürlichem Öl her:

SCHRITT 1: REINIGEN SIE DIE PFANNE

Reinigen Sie die Pfanne in warmem Wasser mit ein wenig Seife.

Spülen und trocknen Sie sie gut ab, um Rost zu vermeiden.

SCHRITT 2: EINE SCHICHT ÖL HINZU

Giessen Sie eine dünne Schicht (ca. 1 mm) Öl in die Pfanne und erhitzen Sie diese bei mittlerer Hitze. Drehen Sie die Pfanne vorsichtig, damit sich das Fett gleichmässig auf dem Boden und den Rändern verteilt.

SCHRITT 3: REIBEN SIE DAS ÖL AUF

Sobald das Öl leicht zu rauchen beginnt, reiben Sie das Öl mit Küchenpapier oder einem trockenen Küchentuch vollständig ein. Die Pfanne wird sich allmählich und gleichmässig verfärben. Je dunkler die Farbe, desto besser funktioniert die Antihaftbeschichtung.

SCHRITT 4: KÜHLEN, SPÜLEN UND TROCKNEN

Nehmen Sie die Pfanne nach dem Einbrennen vom Herd und lassen sie vollständig abkühlen. Reinigen Sie die abgekühlte Pfanne mit warmem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

1



2



3



4



PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Natürlich möchten Sie so lange wie möglich das Beste aus Ihrer Nomad-Pfanne herausholen. Deshalb haben wir einige nützliche Tipps für die Verwendung dieser Kollektion:

EINBRENNEN

- Nur neutrale Öle wie Erdnuss-, Lein-, Raps- oder Sonnenblumenöl eignen sich für die Einbrennung in Ihrer Nomad-Pfanne. Verwenden Sie dafür kein Olivenöl.
- Die Verwendung von fetthaltigen Lebensmitteln fördert die Patina-schicht der Pfanne.
- Vermeiden Sie säurehaltige Lebensmittel (Tomatensauce, Zitrone usw.), da diese die natürliche Patinaschicht beschädigen können.
- Von der Benutzung von Metallgeschirr raten wir ab. Dadurch kann die natürliche Patinaschicht beschädigt werden. Küchenutensilien aus Holz und Kunststoff sind besser geeignet, um die Lebensdauer der Patinaschicht zu maximieren.
- Für einen Induktionsherd empfehlen wir Folgendes: 1) Verwenden Sie eine mittlere Temperatur. 2) Vermeiden Sie die Boost-Funktion an Ihrem Induktionsherd. 3) Lassen Sie eine leere Bratpfanne nicht überhitzen.
- Stellen Sie den Holzgriff nicht direkt über eine offene Flamme.

WARTUNGSHINWEISE

- Es ist wichtig, dass Sie Ihre Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Pfanne keine chlorhaltigen Mittel.
- Reinigen Sie die Pfanne mit einem weichen, sauberen Schwamm oder Geschirrtuch. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Stahl, da diese die durch das Öl entstandene Patinaschicht entfernen oder beschädigen würden.
- Eingebrennte Speisereste lassen sich am besten entfernen, indem Sie die Pfanne auf dem Herd leicht erwärmen und mit etwas Salz und einem Geschirrtuch abwischen.
- Wir empfehlen, die Pfanne nach der Reinigung gründlich zu trocknen.
- Die Nomad-Serie ist **nicht** spülmaschinenfest.

