

## 50970 Dutch-Oven FER

Avant d'utiliser une dutch-oven en fer pour la première fois, il faut la faire chauffer à vide.

Cela crée ce qu'on appelle une patine. Cela agit comme un revêtement antiadhésif

et donne un goût particulier.

- La cuisson peut se faire sur la cuisinière, au four ou sur le gril à l'aide d'huile ou d'épluchures de pommes de terre et de sel.

- Avant de frire, nettoyez soigneusement la dutch-oven à l'aide d'un liquide vaisselle et d'une éponge rugueuse afin de protéger les aliments.

Avant la cuisson, nettoyez soigneusement le moule avec du liquide vaisselle et une éponge rugueuse pour éliminer la protection anticorrosion et les résidus de production.

1. Faites chauffer la dutch-oven sur la cuisinière ou le gril.

2. Répartissez uniformément l'huile dans la dutch-oven et faites chauffer. Ajouter les épluchures de pommes de terre et le sel.

3. Faites frire les épluchures de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient très grillées.

Lorsque les pelures de pommes de terre sont presque carbonisées.

(Le fond de la dutch-oven doit être de couleur noire),

Retirez la dutch-oven du feu et laissez-la refroidir.

4. Répétez l'opération plusieurs fois, pour former une patine continue.

- L'huile fume fortement ! Ventilez bien la pièce et gardez toujours un œil sur la dutch-oven.

- Les dutch-oven en fer deviennent et restent très chaudes pendant longtemps! N'utilisez pas le plus haut brûleur. Faites chauffer lentement l'huile et les pommes de terre.

- Après utilisation, nettoyez la dutch-oven avec de l'eau uniquement, n'utilisez pas de nettoyeurs. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Les détergents peuvent endommager la patine naturelle.