Kitchys

NOTICE D'UTILISATION / FRANÇAIS

Poêle à pancakes et œufs

26 cm / 4 ou 7 empreintes

Modèles noirs et beiges

Prenez le temps de lire cette notice avant la première utilisation. Conservez-la pour pouvoir la consulter ultérieurement.

DANS CETTE NOTICE

Présentation et sécurité **02**

Première utilisation et cuisson **03**

Entretien et conseils pratiques **04**

Présentation et sécurité

Votre poêle KITCHYS

Poêle de 26 cm à 4 ou 7 empreintes, selon le modèle, proposée en noir ou beige. Destinée à préparer des pancakes et des œufs en portions séparées.

Indications de l'emballage : aluminium moulé sous pression ; revêtement antiadhésif effet marbré ; compatibilité gaz, électrique, vitrocéramique, halogène et induction.

Précautions essentielles

01 Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Éloignez les enfants de la poêle et de la source de chaleur.

02 Évitez toute surchauffe : utilisez une puissance douce à moyenne. Ne faites pas chauffer la poêle vide de façon prolongée et n'utilisez pas la fonction « boost ».

03 Centrez la poêle sur un foyer adapté à son fond. Sur gaz, les flammes ne doivent pas dépasser sous les côtés ni atteindre le manche.

04 Orientez le manche vers l'intérieur de la plaque, à distance des autres foyers. Vérifiez sa bonne fixation avant utilisation.

05 La poêle peut être chaude, y compris le manche : utilisez une protection thermique si nécessaire et posez-la sur un support résistant à la chaleur.

06 N'utilisez pas une poêle déformée, un manche desserré ou un revêtement qui se détache.

07 La compatibilité four, gril et lave-vaisselle n'est pas confirmée ici. N'utilisez ces fonctions que si elles sont expressément autorisées pour votre modèle.

Première utilisation et cuisson

Avant la première utilisation

01 Retirez l'emballage et les étiquettes. Vérifiez l'état de la poêle et du manche.

02 Lavez à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce. Rincez et séchez, y compris le dessous de la poêle.

03 Appliquez une fine couche d'huile alimentaire sur la surface de cuisson, comme indiqué sur l'emballage. Répartissez-la puis essuyez l'excédent. Il n'est pas nécessaire de faire fumer l'huile.

Cuisson des pancakes et des œufs

01 Placez la poêle sur un foyer adapté et réglez une puissance douce à moyenne. Ajoutez une petite quantité de matière grasse si votre recette le nécessite.

02 Laissez la chaleur monter progressivement. Versez la pâte ou les œufs dans les empreintes sans les remplir à ras bord.

03 Pour les pancakes, attendez que les bords se raffermissent et que des bulles apparaissent en surface avant de les retourner délicatement.

04 Pour les œufs, ajustez la puissance et le temps de cuisson selon le résultat souhaité.

05 Utilisez des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique résistant à la chaleur. Ne coupez pas directement dans la poêle et évitez les ustensiles métalliques.

06 Retirez les aliments, éteignez le foyer et laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.

Pour une cuisson régulière

Préparez des portions de taille proche. Si elles brunissent trop vite, réduisez la puissance. Le temps de cuisson dépend de la recette, de la quantité et du foyer : aucun temps fixe ne convient à tous les usages.

Entretien et conseils pratiques

Après chaque utilisation

01 Laissez refroidir naturellement. Ne versez pas d'eau froide dans la poêle encore chaude pour éviter les chocs thermiques.

02 Lavez à l'eau savonneuse avec une éponge ou un chiffon doux. Rincez soigneusement, puis séchez.

03 Pour les résidus collés, laissez tremper brièvement la surface refroidie dans de l'eau tiède savonneuse, puis nettoyez sans gratter.

04 N'utilisez ni laine d'acier, ni tampon métallique, ni poudre abrasive, conformément aux consignes de l'emballage.

05 Privilégiez le lavage à la main. Rangez la poêle propre et sèche ; placez une protection douce entre les surfaces si vous empilez vos ustensiles.

Si la cuisson pose problème

Les aliments attachent : nettoyez les résidus, réduisez la puissance et adaptez légèrement la matière grasse à la recette.

Les pancakes brunissent trop vite : baissez le feu et faites des portions de taille régulière.

La plaque à induction ne détecte pas la poêle : vérifiez le centrage et le diamètre minimal de récipient indiqué dans la notice de votre plaque.

Conserver les bonnes habitudes

Une chauffe modérée et des ustensiles adaptés contribuent à préserver le revêtement. Si celui-ci s'écaille ou se détache, cessez d'utiliser la poêle et contactez votre revendeur.

Informations : www.kitchys.fr
Cette notice concerne les versions 26 cm, à 4 ou 7 empreintes, noires ou beiges. Vérifiez toujours les indications propres à votre modèle.