GUIDE DE CULOTTAGE DE LA FONTE NATURELLE BRUTE.

warmcook®
Ça fait du bien de cuisiner.



warmcook®
Ça fait du bien de cuisiner.

À propos du culottage

Chaque pièce de batterie de cuisine en fonte Lodge est pré-culottée. La meilleure façon d'améliorer cette couche de pré culottage est de culotter 2 à 3 fois avant de cuisiner avec votre batterie de cuisine. À la suite, à chaque fois que vous faites cuire un œuf, grillez un steak ou préparez une tarte, vous ajoutez des couches de graisse et d'huile cuites qui s'accumulent avec le temps pour créer une finition naturelle et antiadhésive qui s'améliore avec le temps.

Les bases

Qu'est-ce que le culottage ?
Le culottage est simplement de l'huile cuite en surface de la fonte et donne à vos ustensiles de cuisine la couleur noire caractéristique de la fonte. Le culottage crée une surface de cuisson naturelle et antiadhésive et aide à prévenir la formation de rouille sur votre poêle. Cela peut demander un peu d'entretien supplémentaire, mais une poêle en fonte bien culottée durera des générations.

Quel est le principe scientifique du culottage ?
Lorsque les huiles ou les graisses sont chauffées dans la fonte à une température suffisamment élevée, elles se transforment, d'un liquide humide en une surface lisse et durcie par un processus appelé polymérisation.

Cette réaction crée une couche de culottage liée moléculairement à la fonte. Sans cette couche d'huile calcifiée, les ustensiles de cuisine en fonte se corroderaient et rouilleraient en raison de l'oxygène et de l'humidité de l'air.
Au niveau microscopique, la fonte présente une surface irrégulière et dentelée. Cette texture offre davantage de surface au culottage pour qu'il se lie et adhère à la fonte.

Avec une utilisation régulière, votre batterie de cuisine en fonte développera une couche de culottage solide et durable de plus en plus résistante à la rouille et de plus en plus antiadhésive, elle ne fait que s'améliorer avec le temps.

Quelle huile utilise Lodge pour culotter sa batterie de cuisine ?
Lodge utilise de l'huile végétale à base de soja pour culotter les ustensiles de cuisine en fonte. Aucun produit chimique synthétique n'est ajouté. L'huile est hautement raffinée, et toutes les protéines pouvant provoquer des allergies liées au soja sont éliminées. L'huile ne contient ni graisse animale, ni huile d'arachide, ni peinture.

Certaines pièces peuvent présenter de légères variations dans la finition du culottage. Ces variations n'affectent pas les performances de cuisson et s'équilibrent généralement avec l'utilisation.
N'oubliez pas de nettoyer et d'huiler votre batterie de cuisine après chaque utilisation.

Certaines activités, comme la cuisson d'aliments acides, l'utilisation d'une chaleur excessive, ou le frottement avec des ustensiles abrasifs ou des tampons de récurage, peuvent éliminer un peu votre culottage. C'est pourquoi les étapes de nettoyage consistent à huiler la poêle après chaque utilisation afin de garantir que le culottage reste intact et que la cuisson est de bonne qualité.

Comment culotter une poêle en fonte ?

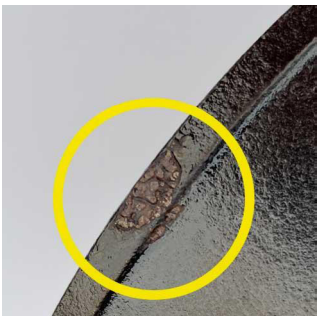
Les étapes pour culotter ses ustensiles en fonte, poêle, crêpière, cocotte, sauteuse...

1. Faites chauffer votre four à 200°C.
2. Enduisez toute la poêle avec une petite quantité d'huile végétale, intérieur et extérieur.
3. Essuyez l'excédent d'huile avec un papier absorbant.
4. Placez du papier d'aluminium sur la grille inférieure de votre four. Placez votre poêle sur la grille supérieure, face vers le bas.
5. Laissez votre poêle pendant 1 heure ; laissez tiédir dans le four.
6. Passez votre poêle sous l'eau tiède en frottant légèrement avec une brosse douce.
7. Séchez entièrement votre poêle sur le feu.
8. Réitérez l'opération idéalement trois fois pour un culottage optimum.

FAQ

La cuisson d'aliments acides dans la fonte peut-elle endommager le culottage ?
Malheureusement, cela est possible. Les aliments très acides, comme les tomates, ont le potentiel d'altérer le culottage de la fonte. Nous vous recommandons d'éviter les aliments acides ou les recettes très liquides pendant de longues périodes jusqu'à ce que le culottage soit solidement établi.

Mon nouvel ustensile de cuisson en fonte Lodge culotté présente une «bulle» sur l'ustensile. De quoi s'agit-il ?
Certains des ustensiles neufs Lodge peuvent montrer une petite «bulle» sur le bout de la poignée ou sur la poignée secondaire, qui peut s'écailler et révéler une couleur brunâtre sous l'ustensile. Il ne s'agit en aucun cas de rouille. Cela résulte du processus de culottage des ustensiles de cuisine en usine. Ils sont suspendus sur un convoyeur, provoquant la formation d'une petite goutte d'huile. Si la bulle passe par les fours, elle est cuite, et la couleur brune est simplement de l'huile qui n'a pas complètement durci. Elle est parfaitement inoffensive et disparaîtra avec une utilisation et un entretien régulier.



Mon nouvel ustensile de cuisine Lodge en fonte pré culotté présente une tache ou une marque qui semble ne pas être finie. De quoi s'agit-il ?

Vous pouvez remarquer une tache ou une marque donnant au produit une allure défectueuse ou rouillée ? Ne vous inquiétez pas ! Ce n'est pas de la rouille et cela ne présente aucun danger. Il s'agit simplement d'huile qui n'a pas été entièrement durcie par la chaleur. Avec un entretien et une utilisation régulière, cette tache disparaîtra.

Le culottage de ma nouvelle poêle n'est pas uniforme. Est-ce normal ?

Il est normal que certains ustensiles de cuisine présentent de légères variations dans la finition du culottage. Cependant, ces variations n'ont aucune incidence sur les performances de cuisson et ont tendance à s'estomper avec le temps.

Des particules noires se détachent de ma poêle. Que se passe-t-il ?

Il peut arriver que des couches de culottage se détachent de votre poêle en fonte. Cela peut se produire si les couches de culottage n'ont pas adhéré complètement. Si votre poêle présente des éclats, ne vous inquiétez pas ! Il vous suffit de frotter la poêle avec une brosse en nylon, de la rincer, de la sécher et de la frotter avec de l'huile. Nous vous recommandons de re culotter votre poêle au four pour obtenir une couche de culottage plus solide.

Pourquoi la surface de mon ustensile de cuisine en fonte est-elle rugueuse ?

La texture rugueuse résulte du processus de moulage au sable utilisé, créant une surface qui favorise une meilleure adhérence du culottage. À mesure que vous utilisez votre batterie de cuisine et que vous la culottez, la poêle deviendra de plus en plus lisse. Contrairement à d'autres types d'ustensiles de cuisine, les ustensiles de cuisine en fonte Lodge s'améliorent avec l'utilisation.

Comment nettoyer sa poêle en fonte ?

Peu importe l'ustensile de cuisine en fonte que vous avez — que ce soit une poêle, une cocotte, une poêle à griller ou un plat, le processus de nettoyage est le même pour tous.

EN SAVOIR PLUS

Des petits tracas avec votre fonte ?

Pas de panique si vos ustensiles en fonte montrent des signes d'usure ! On est là pour vous guider étape par étape dans la remise à neuf de vos précieux compagnons de cuisine.

EN SAVOIR PLUS