



PIERRE ABRASIVE POUR PLAQUES A CREPES ET A GRILLADES (ref. APA1)

Pierre abrasive exclusivement réservée pour l'entretien des plaques en fonte usinées. Toute utilisation sur d'autres surfaces ou revêtements endommagera irrémédiablement cette surface (peinture, revêtements antiadhésifs,...).

Nettoie uniformément les plaques en égalisant l'état de surface.

Ne laisse ni odeur, ni goût.

Lorsque les plaques sont utilisées régulièrement, il se forme à leur surface une couche charbonneuse néfaste à la cuisson. Nous vous conseillons d'éliminer en partie cette croûte pour conserver un état de surface idéal.

Vous déterminerez la fréquence d'utilisation en fonction de l'encrassement de votre plaque : 1 fois par jour, par semaine ou par mois.

UTILISATION SUR PLAQUES A CREPES

- S'utilise de préférence sur une plaque chaude.
- Frottez la plaque à l'aide de cette pierre en la tournant sur toute la surface de façon à réduire la croûte. Ne pas décaper la plaque à blanc sinon cela vous obligerait à refaire un "culottage" complet.
- Insistez davantage sur les zones plus encrassées en décrivant de petits cercles.
- Essuyer parfaitement votre plaque de cuisson après usage de la pierre.
- Avant de cuire de nouvelles crêpes, étalez 2 ou 3 couches d'huile successives sur la plaque bien chaude (270° C) comme pour un culottage.

UTILISATION SUR PLAQUES A GRILLADES

Pour l'entretien des grils unis, procédez comme pour les plaques à crêpes mais en frottant dans le sens de la longueur.

Pour les grils striés, passez la pierre dans le sens des rainures; celle-ci se rainurera pour épouser la forme du gril.

ENTRETIEN DE LA PIERRE ABRASIVE

Cette pierre est destinée à un entretien régulier et non pas pour un grattage de croûte très épaisse.

Pour nettoyer les pores de la pierre, frottez-la avec une brosse métallique.

Au fur et à mesure de son utilisation, la pierre abrasive s'use, c'est tout à fait normal.

ABRASIVE STONE FOR CREPE MAKERS AND GRILLS (code APA1)

Use abrasive stone only on machined cast iron plates. Using the abrasive stone in other coating could damage it (paint, nonstick coating...)

To clean uniformly the griddles without damaging their surface.

Doesn't leave odour or taste.

A crust forms on the griddles when the griddles are used regularly. We advise to reduce this crust in order to have a good surface.

You will use the abrasive stone once a day, a week or a month according to your production of crepes.

Pierre abrasive



ON CREPE GRIDDLES

- Use the abrasive stone on a warm (not hot) griddle.
- The griddles need to be kept smooth by scraping their surface from time to time. Scour slightly while turning. Scouring to high may remove the priming and will oblige you to make a new complete priming. If the griddles are really incrustated, you can insist in some places.
- After using the stone, wipe clean with a dry cotton cloth.
- Before cooking other crepes, spread two or three layers of oil on the hot griddle (270° C) like a seasoning.

ON GRILLING GRIDDLES

For the smooth grills, see the using on crepe griddles but scour in one direction, lengthways. For the striated grills, scour in the groove ways. The stone will stick shape to the grilling griddles.

ABRASIVE STONE MAINTENANCE

We recommend to use this stone for a regular cleaning, not to scour a thick crust.

Use a wire brush to clean the stone pores.

The stone wears away throughout its use, which is quite normal.

REIBSTEIN FÜR CREPEEISEN UND GRILLPLATTEN (APA1)

Der Reibstein ist nur für die Pflege der gefertigten Gussplatten.

Reinigt Platten gleichmäßig durch Schaffen einer glatten Oberfläche.

Hinterläßt weder Gerüche noch Beigeschmack.

Wenn die Platten regelmäßig benutzt werden, bildet sich an der Oberfläche eine kohlehaltige Schicht, die das Garen beeinträchtigt. Wir raten Ihnen zur teilweisen Entfernung dieser Schicht, um einen idealen Oberflächenzustand zu wahren.

Sie entscheiden über die Häufigkeit des Einsatzes in Abhängigkeit von der Verschmutzung Ihrer Platte: einmal pro Tag, pro Woche oder pro Monat.

VERWENDUNG FÜR CREPEEISEN

- Vorzugsweise bei heißer Platte anwenden.
- Platte mit dem Stein auf der gesamten Oberfläche so reiben, daß die Kruste dünner wird. Die Platte nicht blank scheuern, da sie sonst komplett neu vorbereitet werden muß.
- Durch kleine Kreise an den besonders verschmutzten Stellen intensiv reinigen.
- Die Heizplatte nach dem Einsatz des Steins gut abtrocknen.
- Vor dem Backen neuer Crepes 2 bis 3 sukzessive Lagen Öl auf die heisse (270°C) Platte geben wie für einen Anheizen.

VERWENDUNG FÜR GRILLPLATTEN

Zum Reinigen von Grills mit glatter Oberfläche wie bei den Crêpeeisen vorgehen, dabei in Längsrichtung reiben.

Bei Grills mit Rillen in Richtung der Rillen reiben. Der Stein bildet ebenfalls Rillen und paßt sich der Form des Grills an.

PFLEGE DES REIBSTEINS

Der Stein ist für die regelmäßige Wartung vorgesehen, nicht zum Abkratzen einer starken Kruste.

Zum Reinigen der Poren des Steins mit einer Drahtbürste reiben.

Im Laufe der Benutzung abnutzt der Reibstein. Es ist ganz normal.