



Poêlon et mijoteuse en fonte 2 en 1

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Ce poêlon/cette mijoteuse sont en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine et la répartit jusqu'au bord du poêlon/de la mijoteuse pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Ce poêlon/cette mijoteuse sont conçus pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four et sur le barbecue. Le poêlon/la mijoteuse résistent à la chaleur jusqu'à +400 °C.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base du poêlon/de la mijoteuse. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'allure de chauffe et continuer la cuisson à feu doux.

Vous trouverez ici deux délicieuses recettes pour que vous puissiez tester immédiatement votre poêlon/mijoteuse.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Ce poêlon/cette mijoteuse sont en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Lors de la cuisson, le poêlon/la mijoteuse deviennent très chauds! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir le poêlon/la mijoteuse et les poignées!

Ne placez pas le poêlon/la mijoteuse sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir brûlantes. Elles deviennent également brûlantes si vous utilisez le poêlon/la mijoteuse au four ou sur le barbecue.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne laissez jamais le poêlon/la mijoteuse contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!

- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Il y a risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Si vous utilisez le poêlon/la mijoteuse sur une plaque vitrocéramique, pensez que le poêlon/la mijoteuse sont lourds. Aussi, posez toujours le poêlon/la mijoteuse avec précaution. Ne déplacez pas le poêlon/la mijoteuse en les faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si le poêlon/la mijoteuse tombent ou reçoivent un choc important, ils peuvent casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours le poêlon/la mijoteuse chauds sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirés de la plaque de cuisson, du four ou du barbecue! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez le poêlon/la mijoteuse à l'eau chaude légèrement additionnée d'un liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez le poêlon/la mijoteuse à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas le poêlon/la mijoteuse à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez le poêlon/la mijoteuse sur une plaque à induction, chauffez le poêlon/la mijoteuse par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager le poêlon/la mijoteuse.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans le poêlon/la mijoteuse et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour les nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement le poêlon/la mijoteuse, par exemple en y versant de l'eau froide quand ils sont encore chauds. Un refroidissement trop rapide risquerait d'endommager le poêlon/la mijoteuse.
- Après utilisation, nettoyez le poêlon/la mijoteuse à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.
- Séchez le poêlon/la mijoteuse tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais le poêlon/la mijoteuse encore humides, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans le poêlon/la mijoteuse en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez le poêlon/la mijoteuse de la manière décrite.
- Le poêlon/la mijoteuse ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

Recettes

Tortilla (12 parts)

- 500 g de farine d'épeautre claire
- 500 ml d'eau bouillante
- 1 pincée de sel
- Farine pour le plan de travail

1. Mélanger les 500 g de farine d'épeautre et le sel dans un grand bol et former un puits au milieu.
2. Verser l'eau bouillante dans le puits et travailler la masse avec une cuillère jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser refroidir la pâte quelque peu, puis la pétrir à la main.
3. Répartir la pâte en 12 portions égales.
4. Fleurer le plan de travail et abaisser chaque portion de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former de fines galettes.
5. Mettre le poêlon à chauffer sur la table de cuisson, sans huile, et faire dorer les galettes environ une minute de chaque côté jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée.

Enchiladas (8 parts)

- 500 g de viande hachée de bœuf et de porc
- 1 oignon rouge
- 2 poivrons rouges
- 300 g de maïs en boîte
- 400 g de haricots rouges en boîte
- 4 tomates en grappe
- 450 g de tomates en morceaux en boîte
- 1 c.c. de chili en poudre
- 2 gousses d'ail
- 1 c.c. de cumin
- 8 galettes de tortilla (voir recette plus haut, ou achetées prêtes à l'emploi)

- 100 g de cheddar râpé
- Huile de colza
- Sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 220 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Faire revenir la viande hachée dans la mijoteuse avec un peu d'huile. Éplucher et hacher finement les oignons et l'ail, ajouter le tout à la viande et faire blondir.
3. Laver le poivron et les tomates, enlever les grains et découper en petits dés. Les ajouter dans la mijoteuse avec le maïs et les haricots rouges, puis faire cuire le tout brièvement.
4. Ajouter progressivement les morceaux de tomates en boîte à température moyenne.
5. Assaisonner en ajoutant chili en poudre, cumin, sel et poivre. Pour une saveur encore plus relevée, rajouter du chili.
6. Étaler les galettes de tortilla et répartir uniformément le mélange de viande et de haricots. Rouler les galettes, les placer côte à côte dans un moule à gratin graissé au préalable, puis les recouvrir de fromage.
7. Enfourner les enchiladas pour une cuisson d'environ 15 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu et pris une couleur légèrement brune.

Conseil: les végétariens peuvent tout simplement remplacer la viande par un hachis de soja.

Les enchiladas sont parfaites à déguster chaudes, directement sorties du four et accompagnées d'une salade fraîche et d'une délicieuse salsa.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Poids à vide du **poêlon** /
de la **mijoteuse**

~ 3,3 kg / ~ 3,1 kg

Diamètre de la base du **poêlon** /
de la **mijoteuse**

Ø ~ 19 cm / Ø ~ 19 cm

Contenance du **poêlon** /
de la **mijoteuse**

2,9 L / 1,5 L

Référence: 611 375

La référence figure également sur la base du poêlon/de la mijoteuse!