



# FICHE CLIENT

## BRASERO LRPRODUCTION

### Guide de mise en service et d'entretien

## PRÉPARATION AVANT PREMIÈRE UTILISATION

### Culottage de la plaque de cuisson

Votre brasero est équipé d'une plaque de cuisson en acier brut.  
Avant toute utilisation alimentaire, il est **indispensable de réaliser un culottage**.

#### Sécurité alimentaire

Un culottage correctement effectué est essentiel pour garantir une surface de cuisson saine et adaptée à l'alimentation.

## PROCÉDURE DE CULOTTAGE

### 1. Installation et allumage


- Installer le brasero sur une surface **plane, stable et non inflammable**
- Utiliser uniquement du **bois sec** (diamètre max. : 5 cm)
- Allumer le feu au centre du foyer

### 2. Montée en température

- Laisser chauffer progressivement pendant **20 à 30 minutes**
- Vérifier une montée en température **homogène de la plaque**

### 3. Application de l'huile

- Appliquer une petite quantité d'huile alimentaire (tournesol, colza, pépin de raisin)

- Étaler avec un chiffon ou du papier absorbant
-  Utiliser un gant ou une pince de protection
- Former une **fine couche uniforme**

#### 4. Polymérisation


- Laisser chauffer jusqu'à l'apparition d'une légère fumée
- Cela permet la formation d'une **couche protectrice naturelle**

#### 5. Renouvellement

- Répéter l'opération **2 à 3 fois minimum**

#### 6. Résultat

- Plaque plus foncée (brun à noir)
- Aspect légèrement satiné

 Votre plaque est prête à l'utilisation



### UTILISATION

- Utiliser uniquement du bois sec non traité
- Répartir les braises pour une chaleur homogène
- **Centre** : forte chaleur
- **Périphérie** : cuisson douce



### CONSEILS DE CUISSON

- Préchauffer avant cuisson
- Ajouter une fine couche d'huile si nécessaire
- Privilégier des aliments gras lors des premières utilisations



### ENTRETIEN

Après chaque utilisation :

- Nettoyer la plaque encore tiède (spatule)
- Essuyer avec un chiffon ou papier absorbant
- Appliquer une fine couche d'huile protectrice
- Vider les cendres une fois le brasero refroidi



### ATTENTION

Ne pas utiliser d'aliments avec un **pH inférieur à 4,5** (aliments très acides).

## ✓ **BON À SAVOIR**

Un entretien régulier garantit :

- Une meilleure qualité de cuisson
- Une protection optimale de la plaque
- Une durée de vie prolongée de votre brasero