



S.R.L.

PORCELLANE – CERAMICHE – CRISTALLERIE
SILVER PLATED – CASALINGHI – HOBBY CUCINA

VIA DELLE PADULETTE, 4/6 – I 51011 BORGIO A BUGGIANO (PT)
TEL. +39 0572 318288/+39 0572 318323 FAX. +39 0572 319490
COD.FISC./PART.IVA / REG.IMPR. 01419560477 – R.E.A. PT 018695 – IDENT. No IT01419560477

“MINERAL B ELEMENT”

BY DE BUYER

LA PADELLA ANTIADERENTE NATURALE

La linea “Mineral” prodotta in Francia presso gli stabilimenti della de Buyer Industries, è una padella in ferro puro al 99% ed è una padella completamente antiaderente naturale.

In occasione del primo utilizzo (solo del primo),dopo aver lavato la padella e tolta la cera che la riveste, bisogna coprire il fondo della padella con un po’ d’olio d’oliva, mettere sul fuoco qualche minuto (2-3) fin quando l’olio non raggiunga la temperatura di fumo; a quel punto si può vuotare il contenuto e la padella è pronta per l’uso e **totalmente antiaderente**. (La padella si annerirà, più si annerisce e più è antiaderente)

Non lavare in lavastoviglie e non cucinare all’interno pomodoro, ideale per carne, pesce, verdure, frittate e fritti in genere.

Una volta utilizzata è sufficiente sciacquare sotto acqua calda oppure lavare a mano (non utilizzare la paglia di ferro perché asporta la patina antiaderente creata dall’olio) ed **asciugare perfettamente; prima di essere riposta nella propria carta, oleare con della carta imbevuta di olio d’oliva**.

Qualora dovessero formarsi delle macchie di ruggine a causa di un’asciugatura non perfetta o di eccessiva umidità nel luogo di conservazione, è sufficiente strofinare sul punto di ruggine con della paglietta di ferro.