

La Cornue 1908

CornuFé 90 CornuFé 110 AlberTine 90

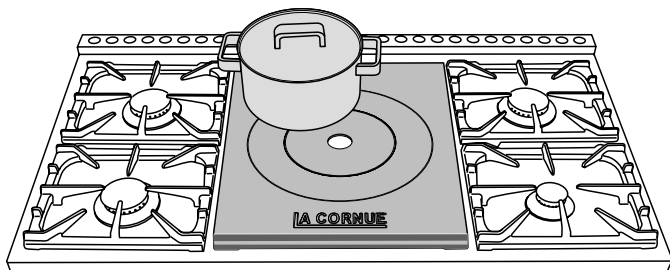
www.la-cornue.com

Plaque de Mijotage	2
Die Ringherdplatte	4
The Simmering Plate	6
De Sudderplaat	8
Placa de Cocción	10
La Piastra a Cottura Lenta	12
Chapa Irradiante	14
Simrepladen	16
Svakvarmeplaten	18
Sjudningshäll	20
Μαντέμι μαγειρέματος	22

Français

Plaque de mijotage

C'est l'élément de cuisson préféré des professionnels, en raison de sa polyvalence.



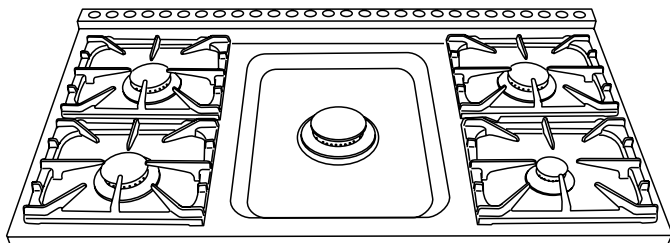
Il présente de nombreux avantages, notamment le fait de recréer le type de chaleur fourni par les anciens poêles en fonte ou les cuisinières à charbon.

Rien de mieux n'a été inventé depuis !

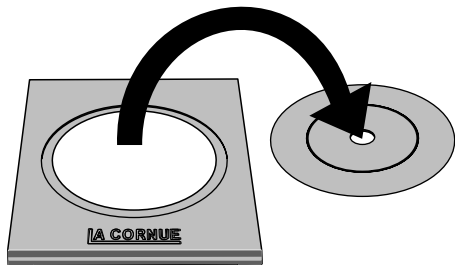
Montage de la plaque de mijotage

La plaque de mijotage est conçue pour remplacer les deux grilles centrales.

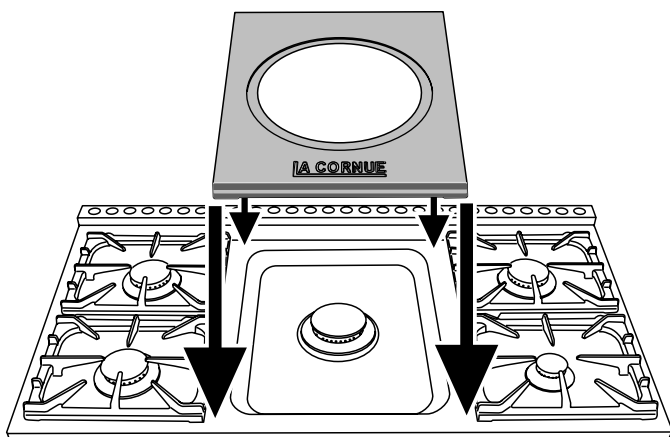
Retirez les deux grilles centrales. Rangez-les en lieu sûr, au cas où vous voudriez les utiliser plus tard.



Retirez l'anneau central de la plaque de mijotage.

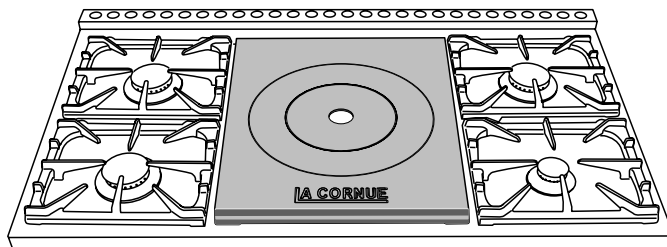


Veillez à ne pas faire tomber la plaque sur la table de cuisson, afin de ne pas endommager la finition de la table avec les supports de la plaque. Positionnez la plaque de mijotage avec précaution, de façon à ce que la marque La Cornue soit à l'avant. L'avant de la plaque de mijotage doit être à niveau avec l'avant des grilles extérieures.



La plaque doit être placée uniquement au-dessus du brûleur central – n'essayez pas de la placer au-dessus des autres brûleurs.

Remplacez l'anneau central. La plaque de mijotage n'est pas conçue pour être utilisée sans l'anneau central.



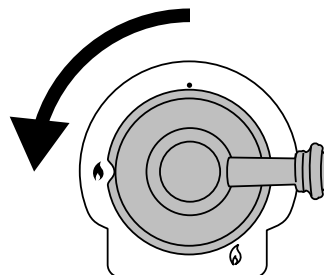
Utilisation de la plaque de mijotage

Attention

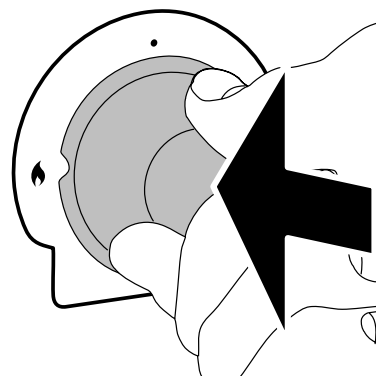
La plaque de mijotage devient très chaude à l'usage et reste chaude pendant longtemps après usage.

Ne la touchez pas tant que vous n'êtes pas sûr qu'elle est froide.

Allumez le brûleur central. Appuyez sur le bouton central et mettez-le sur le symbole de flamme pleine ().



Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

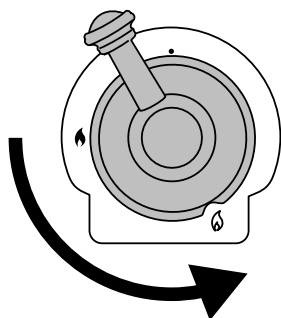


Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Tournez bouton de commande sur la position Arrêt et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette après avoir retiré l'anneau central de la plaque pour accéder au brûleur.

Allumez la plaque de mijotage avant de préparer vos ingrédients; un préchauffage de 15 minutes est recommandé.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Le symbole de contour de flamme indique le réglage minimum.



La grande surface de cuisson fournit des températures de cuisson variables.

Vous pouvez ainsi utiliser 3 ou 4 casseroles en même temps, sans avoir à manipuler le bouton.

Nous appelons cette surface le «piano du chef».

Quelques exemples d'utilisation de la plaque de mijotage :

Légumes

Faites bouillir de l'eau salée sur l'un des brûleurs extérieurs, plongez-y les légumes, puis continuez la cuisson sur la plaque de mijotage.

Sauces et crèmes

Placez la casserole au centre de la plaque de mijotage et fouettez la sauce ou la crème; lorsque celle-ci commence à épaissir, placez la casserole sur le bord, tout en continuant à mélanger.

Viande

Vous pouvez, par exemple, saisir des morceaux d'agneau ou de veau à feu vif, puis continuer leur mijotage ou cuisson sur la plaque.

Le contact entre la plaque de mijotage et votre récipient de cuisson est toujours uniforme, ce qui assure une répartition parfaitement uniforme de la chaleur.

Nettoyage de la plaque de mijotage

A ne pas faire

La finition émaillée de la plaque de mijotage est très résistante – mais peut être endommagée par certains produits de nettoyage.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Les acides peuvent endommager la finition. Essayez dès que possible toute tache de vinaigre (acide acétique), de jus de fruit (acide citrique) etc.

N'utilisez pas de nettoyeurs pour fours en aérosols, etc.

Comment nettoyer

Laissez refroidir complètement la plaque de mijotage avant de la nettoyer.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Nettoyez toujours la plaque après usage. Elle doit être nettoyée uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essayez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle en nylon et de l'eau savonneuse chaude.

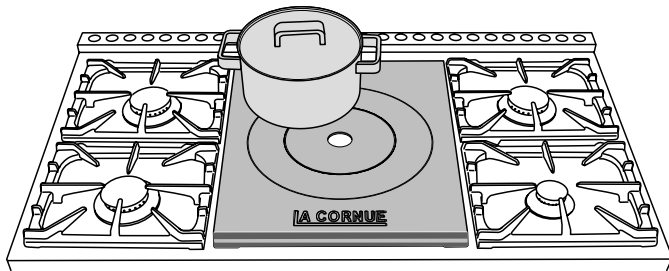
Pour un nettoyage plus poussé, vous pouvez retirer la plaque de la table de cuisson. Laissez refroidir complètement la plaque avant de la retirer – attention, la plaque est lourde. Après nettoyage, essuyez la plaque et remplacez-la avec précaution sur la table de cuisson.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

Deutsch

Die Ringherdplatte

Dies ist das Kochelement, das von Profis wegen seiner großen Vielseitigkeit bevorzugt wird.



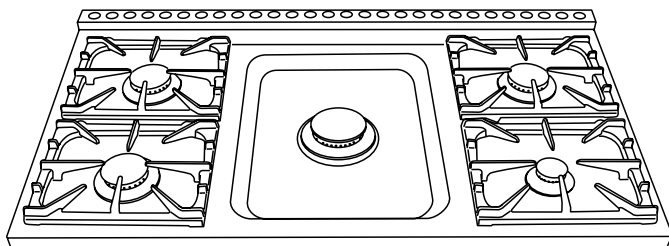
Einer ihrer vielen Vorteile besteht darin, dass sie die Art von Hitze nachbildet, die früher von alten gusseisernen Holz- und Kohleöfen erzeugt wurde.

Seither wurde nichts besseres erfunden!

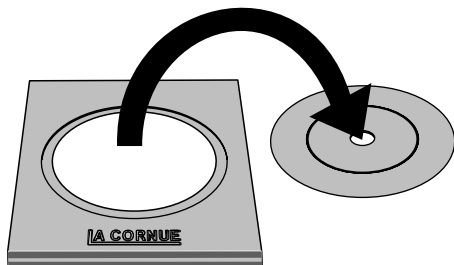
Anbringen der Ringherdplatte

Die Ringherdplatte ist ausgelegt, die mittleren zwei Pfannenträger zu ersetzen.

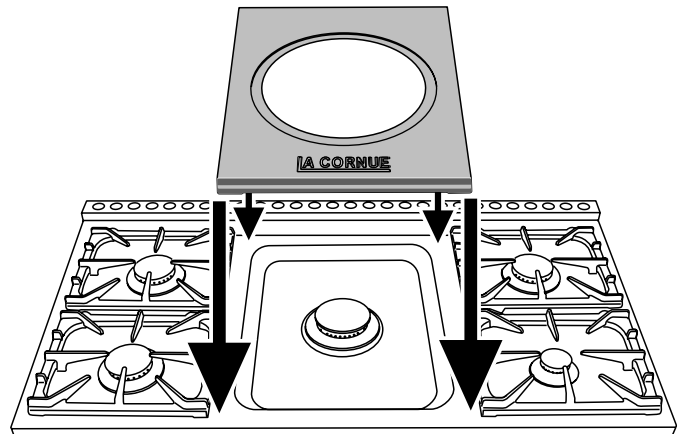
Entfernen Sie die beiden mittleren Pfannenträger. Bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf, falls sie zu einem späteren Zeitpunkt verwenden möchten.



Entfernen Sie den mittleren Ring von der Ringherdplatte.

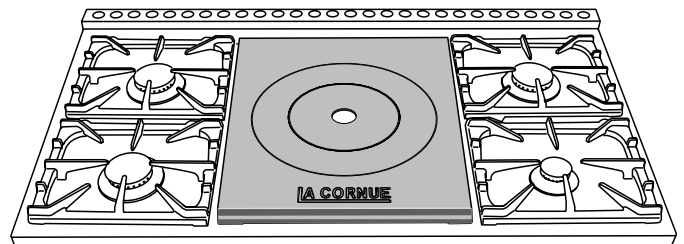


Die Platte sollte nicht auf die Kochplatte fallen, da die Trägerfüße unter Umständen die Oberfläche beschädigen können. Bringen Sie die Platte vorsichtig in die richtige Position, so dass die La Cornue-Beschriftung nach vorn zeigt. Das Vorderende der Ringherdplatte sollte auf einer Ebene mit dem Vorderende der äußeren Pfannenträger sein.



Die Platte sollte nur auf den mittleren Brenner gesetzt werden - versuchen Sie nicht, sie über den äußeren Brennern zu benutzen.

Setzen Sie den mittleren Ring wieder ein. Die Ringherdplatte sollte nie ohne den mittleren Ring verwendet werden.



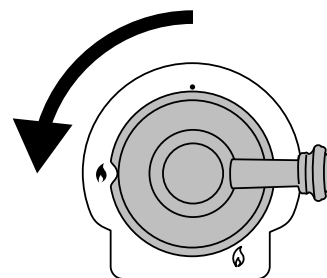
Gebrauch der Ringherdplatte

Vorsicht

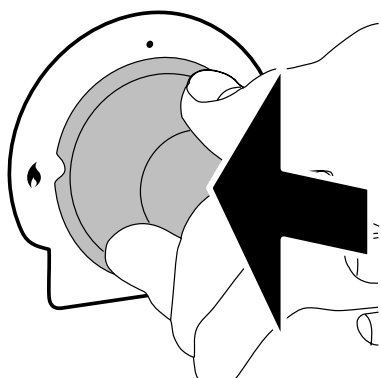
Die Ringherdplatte wird sehr heiß und kühlt nach Gebrauch nur langsam ab.

Berühren Sie sie daher nur, wenn Sie absolut sicher sind, dass sie kalt ist.

Zünden Sie den mittleren Brenner an. Drücken Sie den Regler hinein und drehen Sie ihn auf das ausgefüllte Flammensymbol (🔥).



Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet

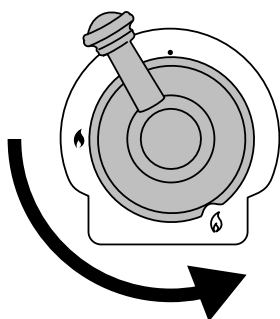


Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Bei einem Stromausfall kann der Brenner mit einem Streichholz angezündet werden. Entfernen Sie dazu den mittleren Ring der Platte, um an den Brenner zu gelangen.

Die Ringherdplatte vor der Zubereitung der Zutaten einschalten, da eine Vorwärmzeit von fünfzehn Minuten empfohlen ist.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Das Flammenkontursymbol kennzeichnet die niedrigste Kochstufe.



Die großzügig bemessene Kochfläche bietet variable Kochtemperaturen.

Dies bedeutet, dass Sie mit 3 oder 4 Töpfen gleichzeitig arbeiten können, ohne den Regler zu betätigen.

Wir nennen diese Fläche das „Klavier des Chefkochs“.

Nachstehend nur einige Beispiele zur Verwendung der Ringherdplatte:

Gemüse

Gesalzenes Wasser auf einem der äußeren Brenner zum Kochen bringen, Gemüse hinzugeben und dann weiter auf der Ringherdplatte kochen.

Saucen und Sahnespeisen

Mit dem Soßentopf in der Mitte schlagen. Wenn Andicken beginnt, den Soßentopf an den Rand schieben und weiter rühren.

Fleisch

Nach dem Braten und Bräunen von Lamm- oder Kalbsfleischstücken über einer hohen Flamme können sie zum Simmern und Kochen auf die Platte geschoben werden.

Kontakt zwischen Ringherdplatte und Kochutensil ist immer gleichmäßig, was eine perfekte Hitzeverteilung gewährleistet.

Reinigen der Ringherdplatte

Was Sie vermeiden sollten

Die Emaillebeschichtung der Ringherdplatte ist zwar sehr beständig, kann durch bestimmte Reinigungsmittel unter Umständen jedoch beschädigt werden.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Säuren können die Beschichtung angreifen. Beim Verschütten von Essig (Essigsäure) oder Fruchtsäften (Zitrussäure) sollten Sie die Spritzer so schnell wie möglich abwischen.

Verwenden Sie keine Ofenreinigungssprays oder Ähnliches.

So reinigen Sie richtig

Lassen Sie die Ringherdplatte vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Die Platte nach dem Gebrauch immer reinigen. Sie sollte nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Achten Sie dabei jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste und heiße Spülmittellauge verwenden.

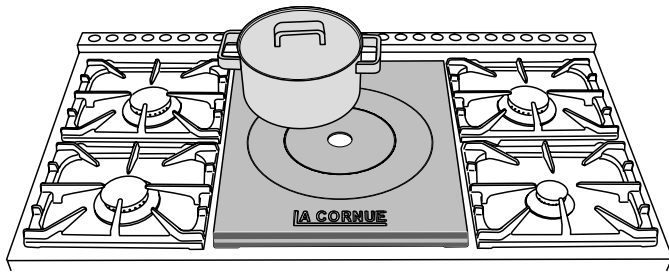
Für eine gründlichere Reinigung kann die Platte vom Kochfeld entfernt werden. Lassen Sie sie vollständig abkühlen. Seien Sie vorsichtig, da die Platte recht schwer ist. Trocknen Sie sie nach dem Reinigen ab und setzen Sie sie vorsichtig wieder ein.

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERENDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.

English

The simmering plate

This is the cooking element preferred by professionals, because of its great versatility.

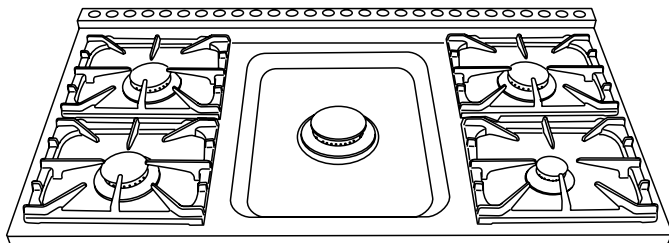


One of its many advantages is that it recreates the type of heat once provided by old cast-iron wood and coal burners.

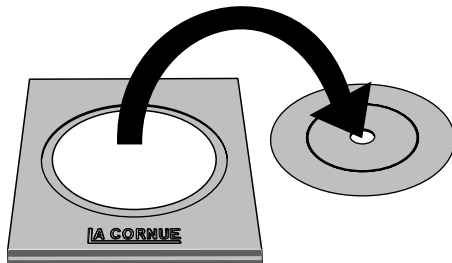
Nothing better has been invented since!

Fitting the simmer plate

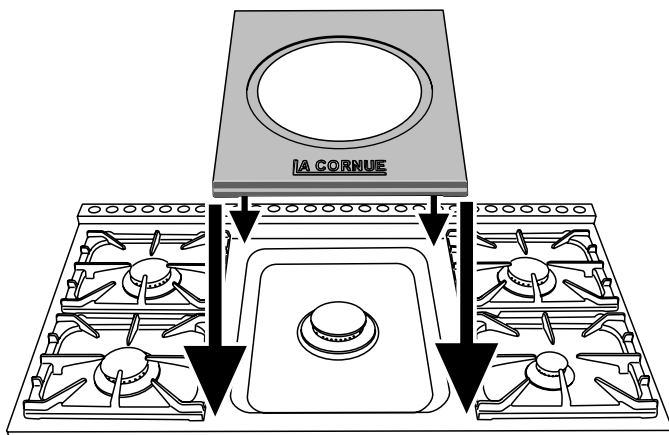
The simmering plate is designed to replace the two centre pan supports. Remove the two centre pan supports. Put them somewhere safe in case you want to use them in the future.



Remove the centre ring from the simmer plate.

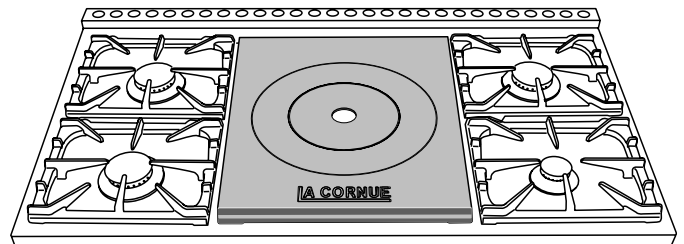


If the plate is dropped on the hotplate, the support feet could damage the finish. Carefully place the simmering plate in position, with the La Cornue name at the front. The front of the simmering plate should be level with the front of the outer pan supports.



The plate should only be fitted over the centre burner - don't try to use it over the outer burners.

Refit the centre ring. The Simmer plate is not intended to be used with the centre ring removed.



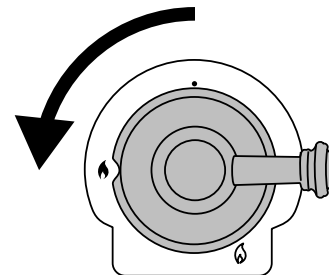
Using the simmer plate

Caution

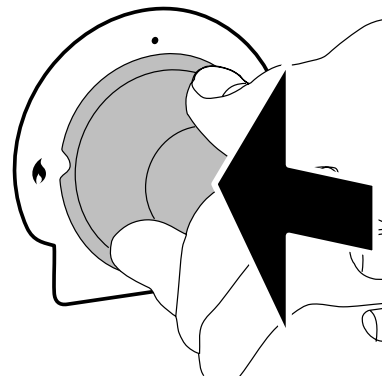
The simmer plate gets very hot in use and stays hot for a long time after use.

Do not touch it unless you are certain it is cold

Light the centre burner. Push in and turn the centre knob to the solid flame symbol (🔥).



Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds. The igniter should spark and light the gas.

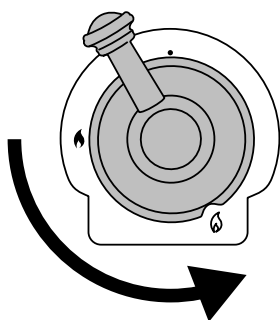


If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

In a power failure the burner can be lit with a match by removing the plate centre ring to gain access to the burner.

Turn on your simmering plate before preparing your ingredients, as a 15 minute preheating time is recommended.

Adjust the flame height to suit by turning the knob. The outline flame symbol marks the lowest setting.



The generously sized cooking surface provides variable cooking temperatures. The heat is regular, constant.

This means you can work with 3 or 4 pans at the same time, without having to manipulate the knob.

We call this surface the “chef’s piano”.

Following are a few examples of how to use the simmering plate:

Vegetables

Boil the salted water on one of the outer burners, add your vegetables and then continue to cook on the simmering plate;

Sauces and Creams

Whisk with your saucepan in the middle; when thickening begins, move your saucepan to the edge, while continuing to mix;

Meat

After frying and browning your pieces of lamb or veal over a high flame you can then move them to the plate to simmer and cook.

Contact between the simmering plate and your cooking utensil is always uniform, ensuring a perfectly even distribution of heat.

Cleaning your simmer plate

Things to avoid

The enamel finish of the simmer plate is very durable – but it can be damaged by some cleaning materials.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

Acids can attack the finish. Any spills of vinegar (acetic acid) or fruit juices (citric acid) etc. should be cleaned off as soon as possible.

Do not use oven cleaning aerosols etc.

How to clean

Allow the simmer plate to cool completely before cleaning.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Always clean the plate after use. It should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. For stubborn stains, a nylon washing up brush and hot soapy water can be used.

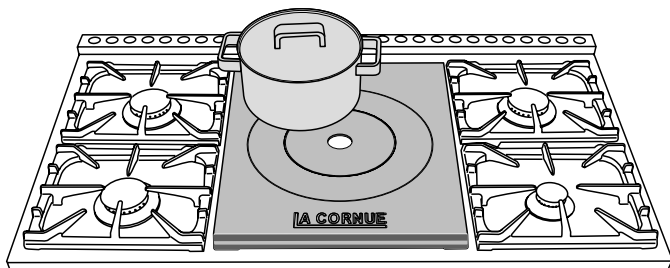
For more thorough cleaning the plate can be taken off the hob. Allow to cool completely before removing – take care the plate is heavy. After cleaning dry and replace carefully on the hotplate

NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.

Nederlands

De sudderplaat

Dit is het kookelement waar de deskundige de voorkeur aan geeft, om zijn geweldige veelzijdigheid.



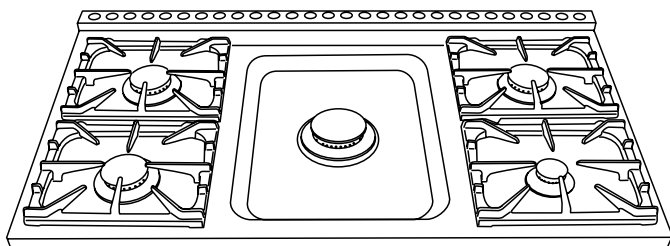
Eén van de vele voordelen is dat het de soort hitte vrijgeeft dat eens werd verschaft door oude gietijzeren hout- en kolenkachels.

Sindsdien is niets beters uitgevonden!

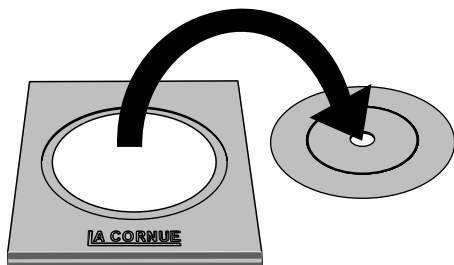
De sudderplaat monteren

De sudderplaat is ontworpen om de twee middelste pannenroosters te vervangen.

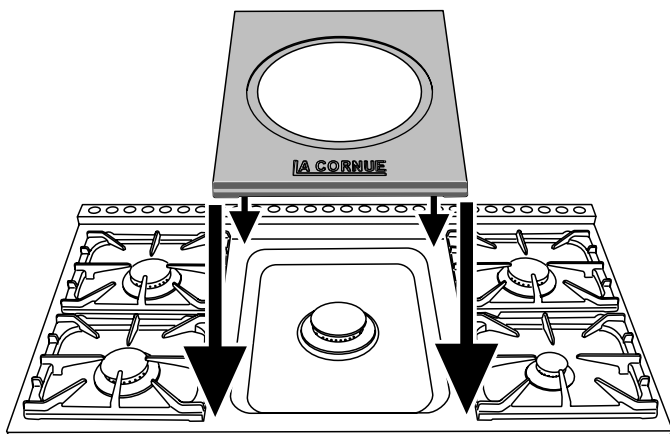
Verwijder de twee middelste pannenroosters. Zet ze op een veilige plek voor het geval u ze in de toekomst wilt gebruiken.



Verwijder de middenring van de sudderplaat.

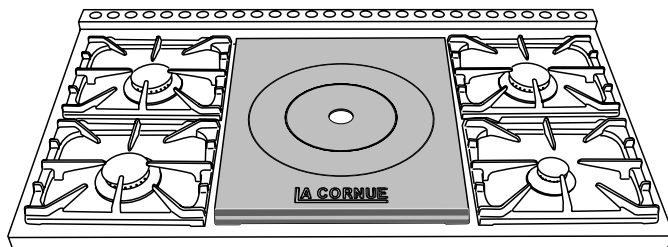


Wanneer u de plaat op de kookplaat laat vallen, kunnen de steunpoten de afwerking beschadigen. Zet de sudderplaat in de goede stand met de naam La Cornue aan de voorkant. De voorkant van de sudderplaat moet gelijk vallen met de voorkant van de buitenste pannenroosters.



De plaat mag uitsluitend worden aangebracht over de middelste brander - probeer hem niet op de buitenste branders te gebruiken.

Zet de middelste ring terug. De sudderplaat is niet bedoeld voor gebruik terwijl de middenring is verwijderd.

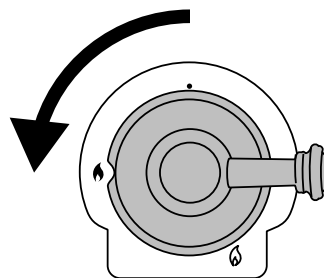


De sudderplaat gebruiken

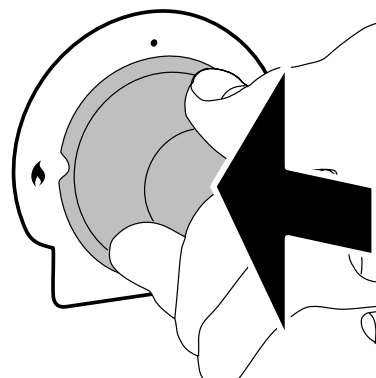
Voorzichtig

Tijdens gebruik wordt de sudderplaat heel erg heet en hij blijft nog lang na gebruik heet. Pas aanraken als u zeker weet dat hij koud is

Steek de middelste brander aan. Druk de middelste knop in en draai deze in de richting van het symbool van de dichte vlam (🔥).



Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan vloeien. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

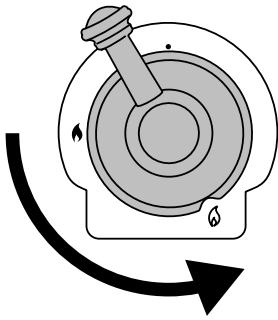


Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Bij een stroomstoring kan de brander worden aangestoken met een lucifer door de middenring van de plaat te verwijderen om toegang te krijgen tot de brander.

Zet de sudderplaat aan voordat u uw ingrediënten bereidt. De aanbevolen voorverwarmingstijd is vijftien minuten.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. De afbeelding van de open vlam is de laagste stand.



De temperatuur van dit grote oppervlak kan worden geregeld.

Dit betekent dat u tegelijkertijd met 3 of 4 pannen kunt werken, zonder dat u de knop hoeft te regelen.

Wij noemen dit oppervlak de “piano van de chef”.

Hier volgen enkele voorbeelden van het gebruik van de sudderplaat:

Groente

Kook het zoute water op een van de buitenste branders, voeg de groente er aan toe en laat het vervolgens sudderen op de kookplaat;

Sausjes en roomsoep

In uw steelpan in het midden kloppen; zodra de saus dikker wordt, zet u de steelpan op de rand en blijft u mengen;

Vlees

Nadat de stukken lams- of kalfsvlees op een hoge vlam bruin heeft gebraden, kunt u het op de plaat zetten om het verder gaar te laten sudderen.

Het contact tussen de sudderplaat en uw kookgerei is altijd hetzelfde, zodat de hitte perfect gelijkmatig wordt overgebracht.

Uw sudderplaat reinigen

Zaken die u dient te vermijden

De emailafwerking van de sudderplaat is zeer duurzaam – maar kan door sommige reinigingsmaterialen worden beschadigd.

Gebruik in geen geval verfbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Zuren kunnen de afwerking aantasten. Alle gemorste azijn (azijnzuur) of vruchtensappen (citroenzuur) enz. dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.

Gebruik geen ovenreinigingssproeiapparaten enz.

Reinigen

Laat de sudderplaat volledig afkoelen alvorens hem te reinigen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Maak de plaat na gebruik altijd schoon. Gebruik voor het schoonmaken alleen een zachte, in warm zeepwater uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat er geen water in het apparaat naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u een nylonafwasborstel en warm sop gebruiken.

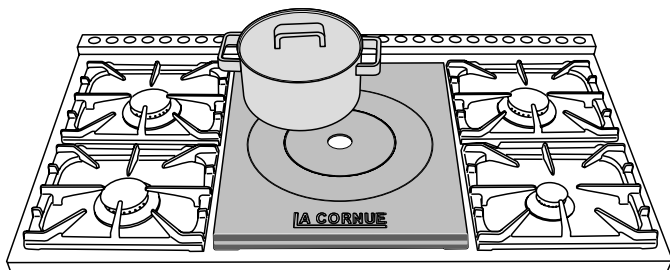
Voor een grondiger reiniging kan de plaat van de kookplaat worden verwijderd. Laat volledig afkoelen alvorens te verwijderen – pas op, de plaat is zwaar. Na het reinigen afdrogen en voorzichtig terugzetten op de kookplaat

**GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN
AANGEZIEN DEZE HET OPPERVAK KUNNEN AANTASTEN.**

Español

Placa de cocción

Se trata del elemento de cocina preferido por los profesionales por su gran versatilidad.



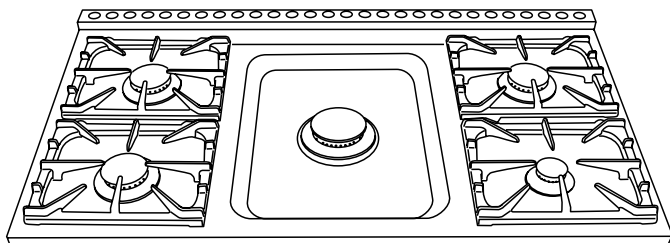
Una de sus muchas ventajas es que recrea el tipo de calor que anteriormente proporcionaban las antiguas cocinas de leña o carbón de hierro fundido.

No se ha inventado nada que lo supere.

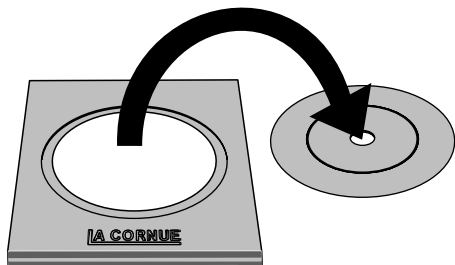
Instalación de la placa de cocción

La placa de cocción se ha diseñado para sustituir a las dos rejillas centrales de la encimera

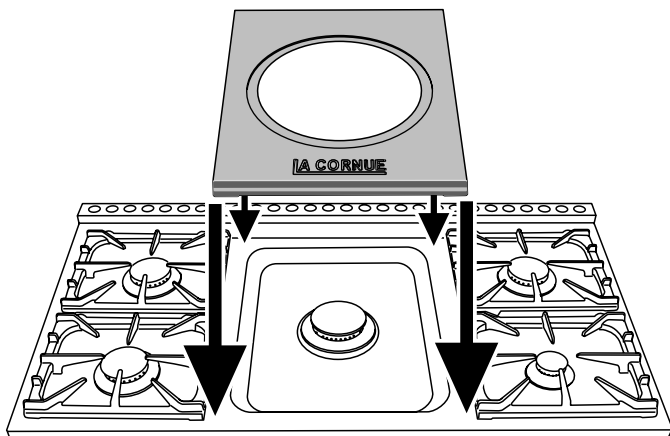
Retire las dos rejillas centrales. Colóquelas en un lugar seguro por si quiere utilizarlas más tarde.



Retire el anillo central de la placa de cocción.

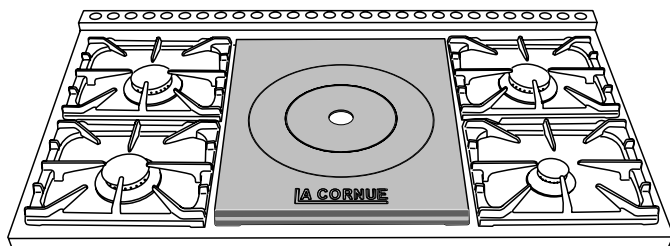


Si la placa cae encima de la encimera, las patas de soporte podrían dañar la superficie. Coloque la placa de cocción suavemente en su posición, de modo que el nombre de La Cornue aparezca en la parte frontal. La parte frontal de la placa de cocción debe estar a la misma altura que la de las rejillas externas.



La placa solamente debe instalarse sobre el quemador central; no la utilice sobre los quemadores exteriores.

Vuelva a montar el anillo central. La placa de cocción no debe utilizarse si se ha retirado el anillo central.

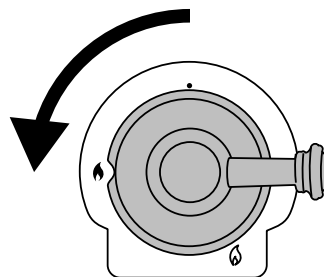


Utilización de la placa de cocción

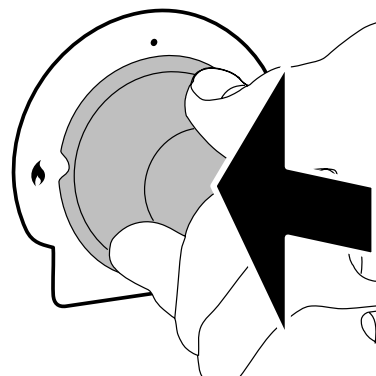
Atención

La placa de cocción alcanza temperaturas muy elevadas cuando está en marcha y permanece caliente hasta mucho tiempo después de apagarla. No la toque si no está seguro de que se ha enfriado.

Encienda el quemador central. Apriete el mando central y gírelo hacia el símbolo de la llama intensa (🔥).



Mantenga apretado el mando para que se suministre gas al quemador durante unos segundos. El sistema de encendido generará una chispa y encenderá el gas.

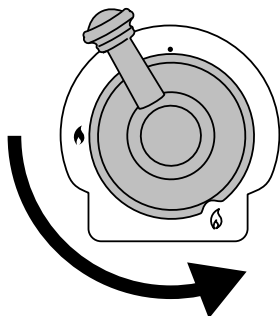


Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Gire el selector a la posición de apagado, espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el mando selector durante un poco más de tiempo.

En caso de fallo de alimentación, el quemador puede encenderse con una cerilla quitando el anillo central de la placa para obtener acceso al quemador.

Conecte la placa de cocción antes de comenzar a preparar los ingredientes, ya que es recomendable precalentarla durante quince minutos.

Ajuste la intensidad de la llama según se requiera girando el mando. El símbolo de la llama difusa indica la menor intensidad.



Su amplia superficie permite trabajar con temperaturas de cocción variables.

Esto significa que es posible utilizar 3 o 4 sartenes al mismo tiempo sin necesidad de manipular el mando.

Esta superficie se conoce como "el piano del chef".

A continuación incluimos algunos ejemplos de cómo emplear la placa de cocción:

Verduras

Hierva agua salada en uno de los quemadores exteriores, añada las verduras y luego continúe la cocción sobre la placa.

Salsas y cremas

Bátalas con la cazuela situada en el centro; cuando comiencen a espesarse, coloque la cazuela en el borde y siga mezclando.

Carne

Después de freír y dorar la carne de cordero o ternera a fuego fuerte, puede pasarla a la placa para cocerla y guisarla.

El contacto entre la placa de cocción y sus utensilios de cocina siempre será uniforme, lo que garantiza una perfecta distribución del calor.

Limpieza de la placa de cocción

Acciones que debe evitar

La superficie esmaltada de la placa de cocción es muy resistente, pero puede resultar dañada por algunos materiales de limpieza.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Los ácidos pueden dañar la superficie. Deben limpiarse tan rápido como sea posible todos los derrames de vinagre (ácido acético) o zumo de fruta (ácido cítrico).

No utilice aerosoles de limpieza para hornos.

Procedimiento de limpieza

Deje que la placa de cocción se enfríe totalmente antes de limpiarla.

Limpie con cuidado. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar salpicaduras sobre una superficie caliente, evite las quemaduras por evaporación. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie siempre la placa tras el uso. Debe limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Para eliminar las manchas difíciles, utilice un cepillo de nylon y agua jabonosa caliente.

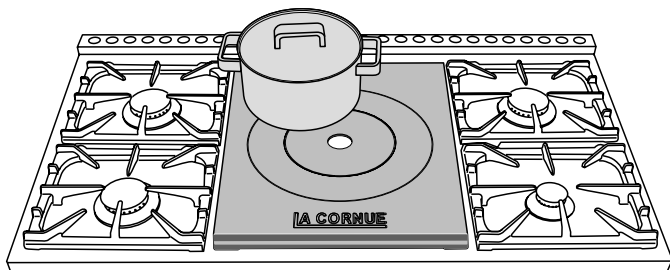
Para una limpieza más profunda, puede quitar la placa de la encimera. Deje que se enfríe completamente antes de quitarla, y hágalo con cuidado, ya que es muy pesada. Tras la limpieza, séquela y vuelva a colocarla suavemente sobre la encimera.

NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS, YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.

Italiano

La piastra a cottura lenta

Per la sua estrema versatilità, è l'elemento di cottura prescelto dai professionisti.



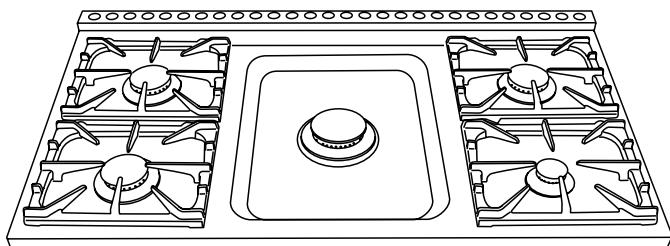
Tra i suoi numerosi vantaggi vi è la capacità di riprodurre lo stesso tipo di calore che sprigionavano i vecchi bruciatori in ghisa, alimentati a legna e carbone.

Da allora, non ci sono state invenzioni migliori!

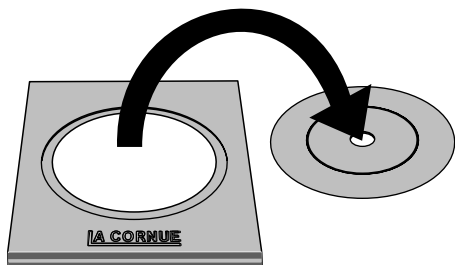
Montaggio della piastra a cottura lenta

La piastra a cottura lenta sostituisce le due griglie di appoggio centrali.

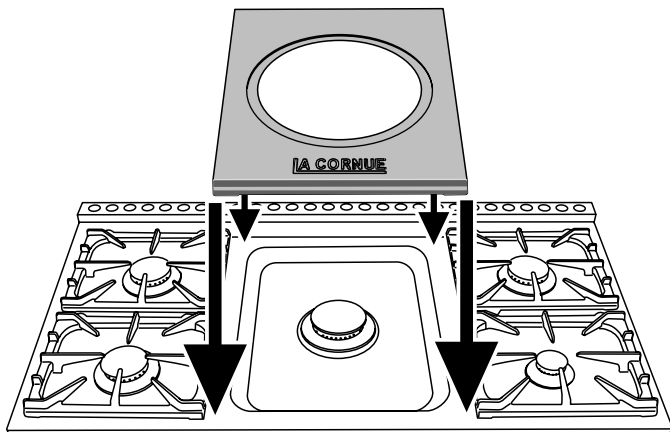
Rimuovere le due griglie di appoggio centrali e metterle da parte in un luogo sicuro caso mai dovessero servire in futuro.



Rimuovere l'anello centrale dalla piastra a cottura lenta.

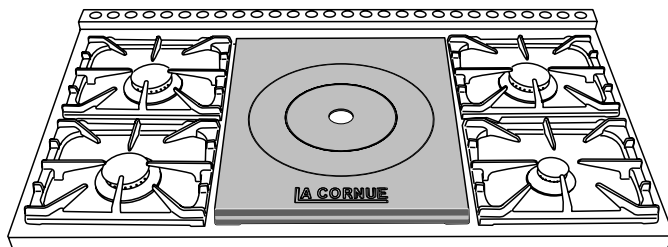


Se la piastra cade sul piano di cottura, i piedini di sostegno potrebbero danneggiare la finitura. Posizionare con cura la piastra a cottura lenta in modo che il nome La Cornue figuri davanti. La parte anteriore della piastra a cottura lenta deve trovarsi a livello con la parte anteriore delle griglie di appoggio esterne.



La piastra deve essere installata esclusivamente sul bruciatore centrale. Non deve essere utilizzata sui bruciatori esterni.

Risistemare l'anello centrale. Non utilizzare mai la piastra a cottura lenta senza l'anello centrale.



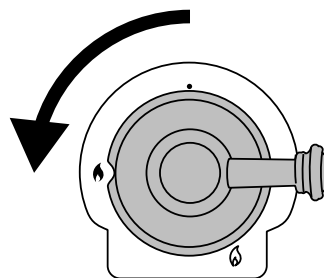
Uso della piastra a cottura lenta

Attenzione

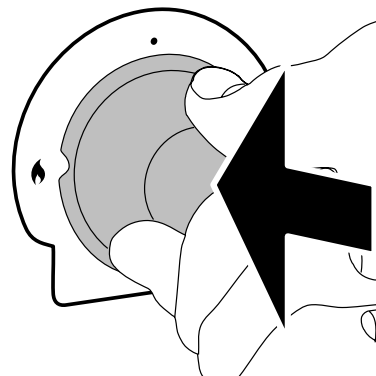
Durante l'uso, la piastra diventa bollente e rimane calda per parecchio tempo dopo che è stata spenta.

Prima di toccarla accertarsi che si sia raffreddata.

Accendere il bruciatore centrale Premendo la manopola centrale e portandola nella posizione di accensione, indicata dal simbolo della fiamma piena (🔥).



Continuare a tenere premuta la manopola per alcuni secondi, al fine di erogare il gas al bruciatore. Il dispositivo di accensione dovrebbe emettere una scintilla ed accendere il gas.

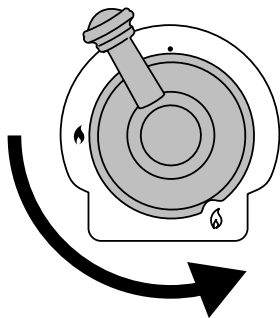


Se rilasciando la manopola il bruciatore si spegne, significa che il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, riportare la manopola nella posizione di partenza, fare trascorrere un minuto e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

Se non fosse possibile accendere la piastra in questo modo, rimuovere l'anello centrale e accendere il bruciatore con un fiammifero.

Poiché è consigliabile un periodo di preriscaldamento di 15 minuti, è bene accendere la piastra a cottura lenta prima di preparare gli ingredienti.

Ruotare la manopola e regolare la fiamma all'altezza desiderata. La regolazione minima è indicata dal simbolo della fiamma vuota.



La superficie di cottura molto spaziosa permette di avere diverse temperature.

Si può quindi cuocere con 3 o 4 tegami contemporaneamente, senza dover regolare ogni volta la manopola.

Abbiamo battezzato questa superficie "pianoforte dello chef".

Ecco alcuni esempi di utilizzo della piastra a cottura lenta:

Verdure

Portare a ebollizione l'acqua salata su uno dei bruciatori esterni, aggiungere le verdure, quindi continuare la cottura sulla piastra a cottura lenta;

Salse e creme

Sbattere la salsa posizionando il tegame al centro. Quando la salsa inizia a ispessirsi, spostare il tegame verso il bordo, continuando a miscelare.

Carne

Dopo aver fritto e rosolato i tagli di agnello o vitello a fuoco vivo, si può spostarli sulla piastra a cottura lenta per terminare la cottura.

Poiché il contatto tra la piastra a cottura lenta e l'utensile di cottura è costante, la distribuzione di calore è perfettamente uniforme.

Pulizia della piastra a cottura lenta

Osservazioni

Pur essendo molto resistente, lo smalto della piastra può essere danneggiato da alcuni materiali di pulizia.

Non usare diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale. Evitare di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

Gli acidi possono rovinare la finitura. È quindi importante eliminare immediatamente eventuali gocce di aceto (acido acetico) o di succhi di frutta (acido citrico) versate accidentalmente.

Non utilizzare spray per forno.

Come pulire

Prima di pulire, lasciare raffreddare la piastra completamente.

Eseguire le operazioni di pulizia con la massima cautela. Se si usa una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fare attenzione a non ustionarsi con il vapore. Alcuni prodotti, a contatto con una superficie calda, possono esalare fumi nocivi.

Pulire sempre la piastra dopo ogni utilizzo. Per la pulizia, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio. Passare un panno pulito appena umido e lucidare con un panno asciutto. Per eliminare le macchie tenaci, si può utilizzare una spazzola di nylon e acqua saponata.

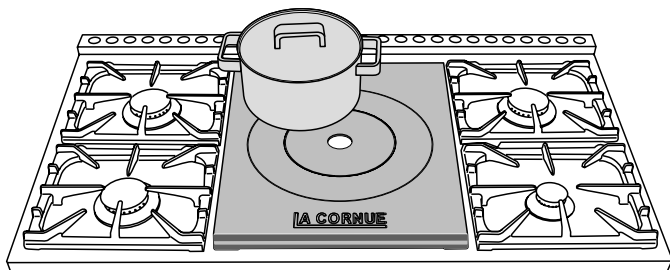
Per una pulizia più approfondita, è possibile rimuovere la piastra dal piano di cottura. Prima di eseguire questa operazione, lasciare raffreddare la piastra completamente. La piastra è pesante e va sollevata con cura. Dopo la pulizia, asciugare e risistemare la piastra sul piano di cottura.

EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINERANNO LA SUPERFICIE.

Português

Chapa irradiante

Este é o elemento para cozinhar preferido dos profissionais, pela sua grande versatilidade.



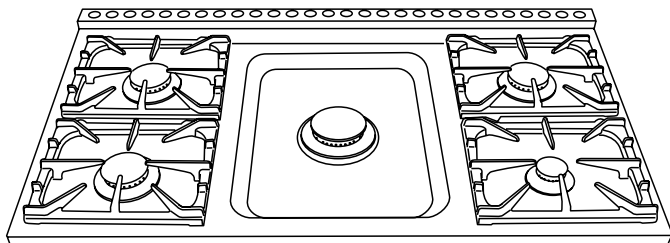
Uma das suas muitas vantagens é o de recriar o tipo de calor dos fogões antigos a carvão e lenha, em ferro fundido.

Nada melhor foi ainda inventado!

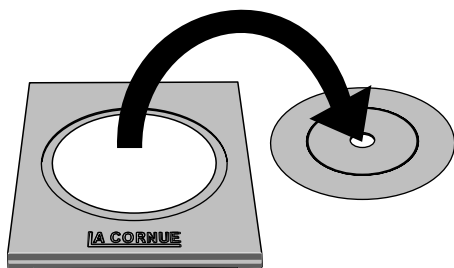
Instalar a chapa irradiante

A chapa irradiante foi concebida para substituir as duas grelhas de suporte centrais.

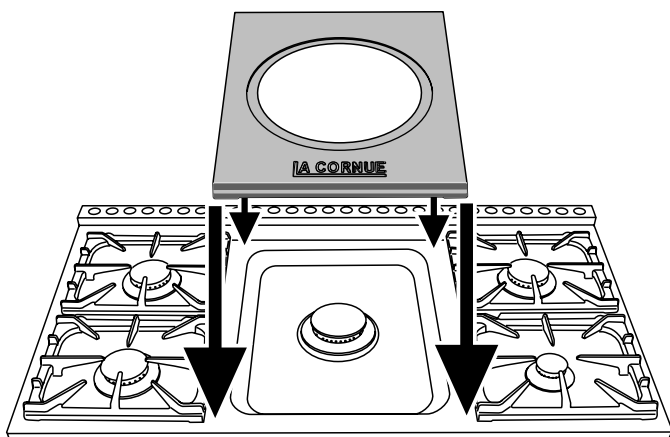
Retire as duas grelhas de suporte centrais. Guarde-as num local seguro para o caso de vir a precisar delas.



Retire o anel central da chapa irradiante.

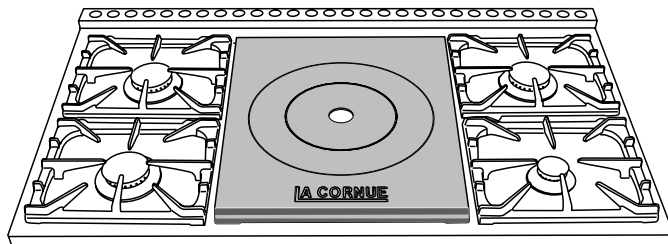


Se deixar cair a chapa no fogão, os pés de apoio podem danificar o acabamento. Coloque cuidadosamente a chapa irradiante na posição correcta, com o nome La Cornue à frente. A parte frontal da chapa irradiante deve ficar nivelada com a parte frontal das grelhas de suporte exteriores.



Só deve instalar a chapa sobre o queimador central – não tente utilizá-la sobre os queimadores exteriores.

Volte a encaixar o anel central. A chapa irradiante não deve ser utilizada sem o anel central encaixado.



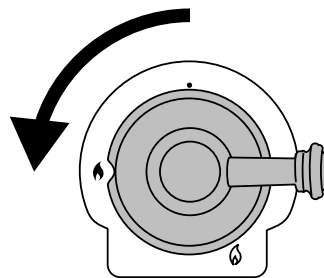
Utilizar a chapa irradiante

Atenção

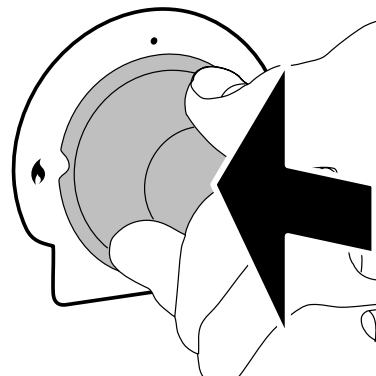
A chapa irradiante fica muito quente durante a utilização e mantém-se assim por bastante tempo depois de deixar de ser usada.

Não lhe toque, a não ser que tenha a certeza de que está fria

Ligue o queimador central. Carregue e rode o botão central até ao símbolo de chama máxima (🔥).



Mantenha o botão premido durante alguns segundos para que o gás afluja ao queimador. O isqueiro emite uma faísca e liga o gás.

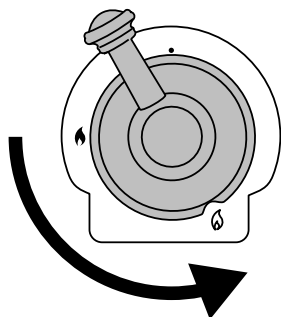


Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Rode o botão para a posição OFF e aguarde um minuto. Tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.

Se houver uma falha de corrente, pode acender o queimador com um fósforo, retirando o anel central para chegar ao queimador.

Ligue a chapa irradiadora antes de preparar os ingredientes, pois recomenda-se um período de pré-aquecimento de quinze minutos.

Ajuste a altura da chama, rodando o botão. O símbolo de chama pequena representa a posição mínima.



A temperatura da grande superfície de cozedura é variável.

Isto significa que pode utilizar 3 ou 4 recipientes ao mesmo tempo, sem ter de rodar o botão.

Chamamos a esta superfície o “piano do chefe”.

Seguem-se alguns exemplos de como utilizar a chapa de irradiação:

Legumes

Ferva água salgada num dos queimadores exteriores, adicione os vegetais e depois continue a cozinhar na chapa de irradiação;

Molhos e natas

Bata o molho ou as natas com o recipiente no meio; quando o molho ou as natas começarem a engrossar, mova o recipiente para a extremidade da chapa enquanto continua a mexer;

Carne

Depois de fritar e alourar as peças de borrego ou vitela em lume forte, pode então levá-las à chapa para cozinhar.

O contacto entre a chapa de irradiação e o utensílio de cozinha é sempre uniforme, garantindo uma perfeita distribuição do calor.

Limpar a chapa irradiante

O que deve evitar

O acabamento de esmalte da chapa irradiante é muito resistente – mas alguns produtos de limpeza podem danificá-lo.

Nunca utilize solventes, soda, produtos cáusticos, pós biológicos, lixívia, detergentes branqueadores à base de cloro, produtos abrasivos ou sal. Não misture diferentes produtos de limpeza, pois pode gerar-se uma reacção química perigosa.

Os ácidos podem danificar o acabamento. Salpicos de vinagre (ácido acético) ou de sumos de fruta (ácido cítrico) etc., devem ser limpos o mais depressa possível.

Não utilize aerossóis de limpeza de fornos. etc.

Como limpar

Deixe a chapa irradiante arrefecer completamente antes de a limpar.

Limpe com cuidado. Se utilizar uma esponja ou um pano húmido para limpar resíduos numa superfície quente, tenha cuidado para não se queimar com o vapor. Alguns produtos de limpeza podem libertar gases nocivos quando aplicados em superfícies quentes.

Limpe sempre a chapa após a utilização. Só deve limpá-la com um pano macio humedecido em água quente e um pouco de detergente - mas tenha cuidado para que não entre água dentro do aparelho. Passe com um pano limpo humedecido com água e, em seguida, com um pano seco. Nas manchas difíceis, pode utilizar uma escova de lavagem em nylon e água quente com detergente.

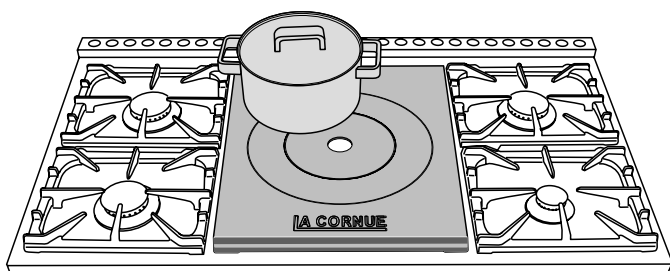
Para fazer uma limpeza mais profunda, pode retirar a chapa do fogão. Antes de retirar a chapa, deixe-a arrefecer completamente – atenção que a chapa é pesada. Depois da limpeza, seque tudo e volte a colocar a chapa no fogão, com cuidado

NUNCA UTILIZE PRODUTOS CÁUSTICOS NEM ABRASIVOS POIS DANIFICAM A SUPERFÍCIE.

Dansk

Simrepladen

Dette kogeelement foretrækkes af kokke, fordi det er så alsidigt.



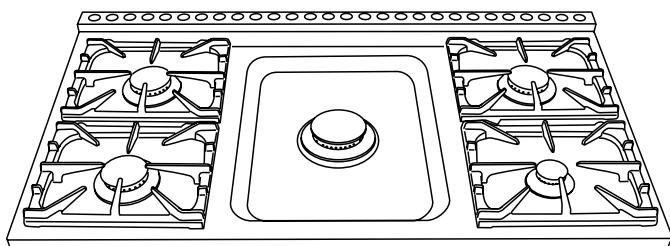
En af de mange fordele er, at det genskaber den type varme, som tidligere blev frembragt af gamle støbejernskomfurer til træ og kul.

Der er ikke opfundet noget bedre siden!

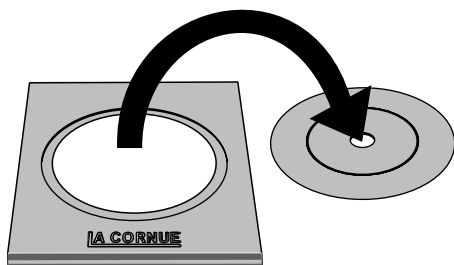
Montering af simrepladen

Simrepladen er konstrueret til at erstatte de to midterste grydeopsatser.

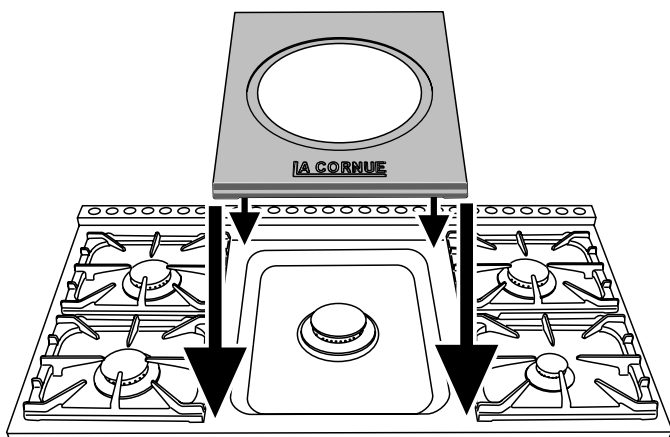
Løft de to midterste grydeopsatser af. Læg dem på et sikkert sted for det tilfælde, at du ønsker at bruge dem i fremtiden.



Tag midterringen af simrepladen.

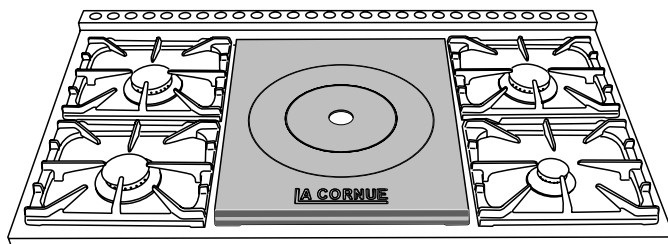


Hvis pladen tabes på kogefeltet, kan fødderne beskadige finishen. Læg simrepladen forsigtigt på plads med La Cornue-navnet forrest. Det forreste af simrepladen skal være på niveau med det forreste af de yderste grydeopsatser.



Pladen bør kun monteres over midterblusset – prøv ikke at anvende det over andre blus.

Sæt midterringen på igen. Simrepladen er ikke beregnet til at blive brugt uden midterringen monteret.



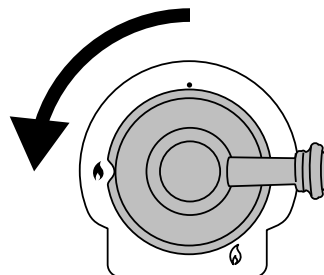
Sådan bruges simrepladen

Forsigtig

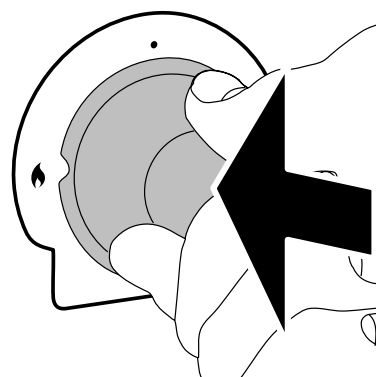
Simrepladen bliver meget varm i brug og holder sig varm i lang tid efter.

Undgå at berøre den, med mindre du er sikker på, at den er kold

Tænd midterblusset. Skub ind, og drej midterknappen hen på symbolet med den fulde flamme (🔥).



Hold knappen trykket ind i nogle sekunder, så gassen slipper igennem til blusset. Tændingen gnistrer så, og antænder gassen.

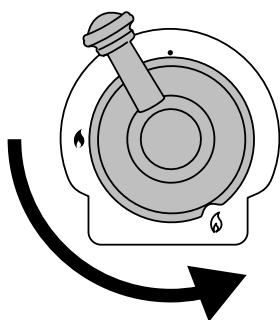


Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret, at der er en flamme. Drej kontrolknappen til slukket indstilling, og vent et minut, prøv så igen, og hold knappen trykket ind lidt længere.

Ved strømsvigt kan blusset tændes med en tændstik ved at fjerne pladens midterring for at få adgang til blusset.

Tænd for simrepladen, før du forbereder ingredienserne, da vi anbefaler 15 minutters forvarmning.

Justér flammehøjden efter ønske ved at dreje knappen. Symbolet med omrids af en flamme angiver den laveste indstilling.



Den dejligt store kogeplade giver forskellige kogetemperaturer.

Dette betyder, at du kan arbejde med 3 eller 4 gryder samtidig, uden at du behøver at justere på knoppen.

Vi kalder denne flade "chefens klaver".

Efterfølgende vises nogle eksempler på, hvordan simrepladen kan bruges:

Grønsager

Kog det saltede vand på en af de ydre blus, læg grønsagerne i og fortsæt med at koge dem på simrepladen.

Saucer og cremer

Pisk mens gryden står i midten. Når det begynder at blive tykt, skal du flytte gryden ud til kanten, mens du fortsætter med at piske.

Kød

Efter stegning og bruning af kødstykkerne over et højt blus, kan du flytte dem til pladen for at simre videre.

Berøringen mellem simrepladen og dine kogegrej er altid ensartet, og sikrer en perfekt, jævn fordeling af varmen.

Rengøring af simrepladen

Ting at undgå:

Simrepladens emaljefinish er meget holdbar, men den kan blive beskadiget af visse rengøringsmaterialer.

Du må aldrig bruge opløsningsmidler, vaskesoda, ætsende rengøringsmidler, biologiske pulvere, blegemiddel, chlorinbaserede blegemidler, grove skuremidler eller salt. Pas på ikke at blande forskellige rengøringsmidler – de kan reagere sammen og udgøre en sundhedsfare.

Syrer kan angribe finishen. Spild af eddike eller frugtjuice (citronsyre) osv. skal tørres op så hurtigt som muligt.

Der må ikke anvendes renseaerosoler o.l.

Rengøring

Lad simrepladen køle helt af før rengøring.

Rengøres forsigtigt. Hvis du bruger en våd svamp eller klud til at aftørre spild på en varm flade, skal du passe på ikke at få dampforbrændinger. Nogle rensemidler kan udvikle giftige dampe, hvis de bruges på en varm flade.

Simrepladen skal altid rengøres efter brug. Den bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent sæbevand, men pas på, at overskydende vand ikke siver ind i komfuret. Aftør med en ren, fugtig klud, og tør derpå over med en tør klud. Brug en opvaskebørste af nylon og varmt sæbevand til hårdnakket snavs.

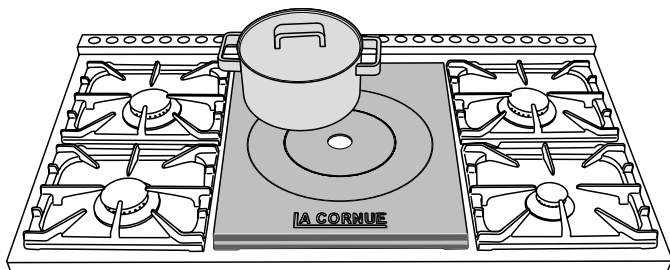
Tag pladen af kogefeltet, hvis du ønsker en mere grundig rengøring. Lad pladen køle helt af, før den fjernes, og pas på! Pladen er tung. Efter rengøring skal pladen aftørres og lægges forsigtigt tilbage på kogefeltet.

DU MÅ ALDRIG BRUGE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREMIDLER, DA DISSE VIL BESKADIGE OVERFLADEN.

Norsk

Svakvarmeplaten

Dette er kokeelementet foretrukket av de profesjonelle, fordi det er så allsidig.



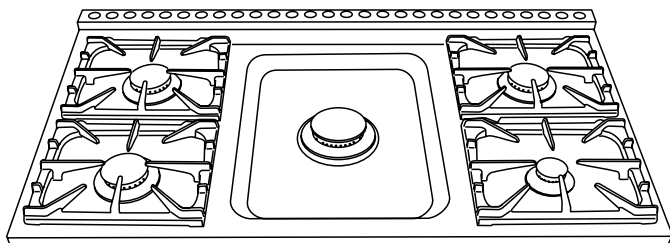
En av de mange fordelene er at det gir den typen varme man i sin tid fikk på gamle jernkomfyrer som brente tre eller kull.

Ingenting bedre er oppfunnet siden!

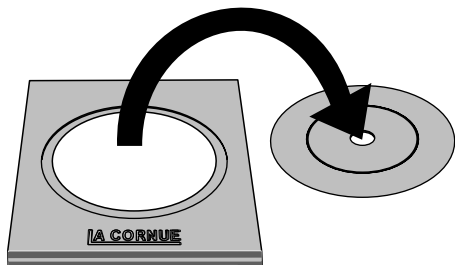
Montering av svakvarmeplaten

Svakvarmeplaten er designet slik at den skal erstatte de to midtre grytestøttene.

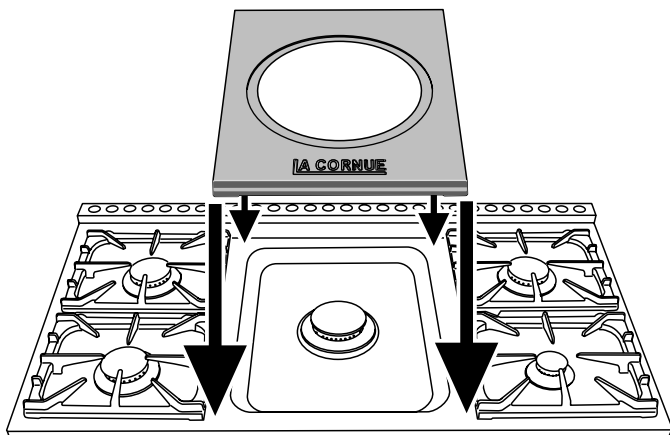
Fjern de to midtre grytestøttene. Legg dem på et trygt sted i tilfelle du vil bruke dem i fremtiden.



Fjern den midtre ringen fra svakvarmeplaten.

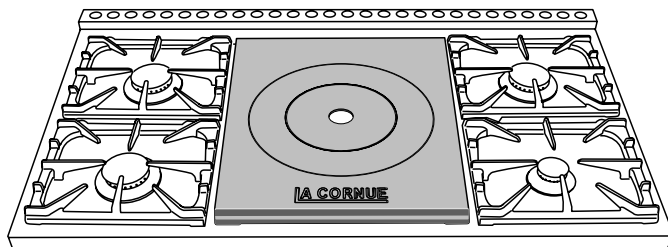


Hvis platen blir sluppet ned på kokeplaten, kan støttene skade overflaten. Sett svakvarmeplaten forsiktig på plass, slik at La Cornue-navnet er på fremsiden. Svakvarmeplatens forside skal være på nivå med forsiden på de ytre grytestøttene.



Platen må kun monteres over det midtre blusset – du må ikke gjøre forsøk på å bruke den over de ytre blussene.

Monter den midtre ringen igjen. Det er ikke meningen at svakvarmeplaten skal brukes med den midtre ringen fjernet.



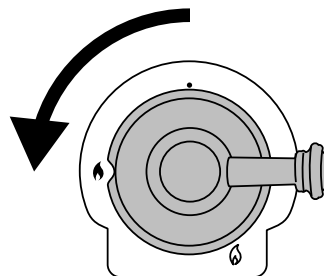
Bruk av svakvarmeplaten

Advarsel

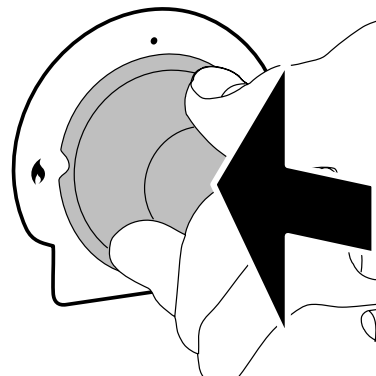
Svakvarmeplaten blir svært varm under bruk og holder seg varm lenge etter bruk.

Ikke rør den hvis du ikke er sikker på at den er kald

Tenn det midtre blusset. Skyv inn og dreii den midtre bryteren til det kompakte flammesymbolet (🔥).



Hold bryteren trykket inn for å slippe gassen gjennom blusset i noen sekunder. Tennen skal gnistre og tenne gassen.

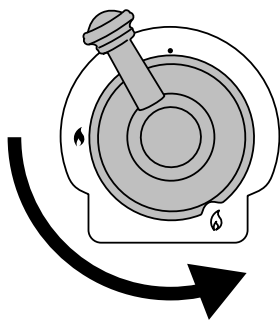


Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Slå kontrollbryteren til av-stillingen, og vent ett minutt. Prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

Under strømsstans kan blusset tennes med en fyrstikk. Fjern platens midtre ring for å få tilgang til blusset.

Slå på svakvarmeplaten før du forbereder ingrediensene. Vi anbefaler et kvarters forvarmingstid.

Juster flammens høyde etter som det passer ved å dreie bryteren. Flammesymbolet med omrisset av en flamme markerer den laveste innstillingen.



Den rommelige kokeoverflaten har variable koketemperaturer.

Dette vil si at du kan arbeide med 3 eller 4 gryter samtidig, uten å måtte manipulere bryteren.

Vi kaller denne overflaten "mesterkokkens piano".

Nedenfor følger et par eksempler på hvordan du kan bruke svakvarmeplaten :

Grønnsaker

Kok opp det saltede vannet på et av de ytre blussene, ha i grønnsakene og fortsett å koke dem på svakvarmeplaten;

Sauser og kremer

Rør med visp, med gryten på midten. Når sausen begynner å tykne, flytt gryten til kanten mens du fremdels rører.

Kjøtt

Når du har stekt og brunet stykker av lam eller kalv på sterk varme, kan du flytte dem til platen for ettersteking.

Kontakten mellom svakvarmeplaten og kokekaret er alltid den samme, og du er sikret en helt jevn varmedistribusjon.

Rengjøring av svakvarmeplaten

Ting du bør unngå

Emaljeflatten på svakvarmeplaten er svært slitesterk – men den kan bli skadet av enkelte rengjøringsmidler.

Du må aldri bruke malingløsemidler, krystallsoda, kaustiske rengjøringsmidler, biologiske pulverer, blekemidler, klorbaserte blekende rengjøringsmidler, kraftige skuremidler eller salt. Bland ikke forskjellige rengjøringsprodukter – de kan reagere på hverandre med farlig resultat.

Syrer kan angripe overflatematerialet. Søl med eddik (eddiksyre) eller fruktsafer (sitronsyre) osv. bør tørkes opp så snart som mulig.

Aerosoler med ovnsrengjøringsmidler osv. skal ikke brukes.

Slik gjør du rent

La svakvarmeplaten bli helt kald før du begynner rengjøringen.

Rengjør med forsiktighet. Hvis en våt svamp eller klut brukes til å tørke opp søl på en varm overflate, vær forsiktig så du unngår brannskader fra damp. Enkelte rengjøringsmidler kan produsere giftig røk hvis de brukes på en varm overflate.

Rengjør platen etter hver gangs bruk. Den skal kun rengjøres med en myk klut vridd opp i rent, varmt såpevann – men vær forsiktig slik at overflødig vann ikke siver inn i komfyren. Tørk med en ren, fuktig klut, og puss etterpå med en tørr klut. For gjenstridige flekker kan du bruke en oppvaskbørste av nylon og varmt såpevann.

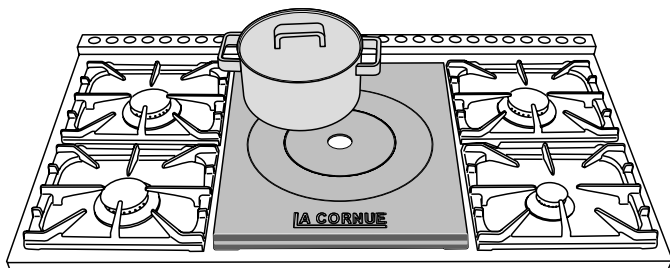
For grundigere rengjøring kan platen tas av komfyrtoppen. La den være helt avkjølt før du fjerner den – vær forsiktig, platen er tung. Når du er ferdig med rengjøringen, tørk platen og legg den forsiktig tilbake på kokeplaten.

DU MÅ ALDRI BRUKE KAUSTISKE MIDLER ELLER SKUREPULVERE, DA DISSE VIL SKADE OVERFLATEN.

Svenska

Sjudningshäll

Professionella kockar föredrar detta tillagningselement eftersom det är mycket mångsidigt.



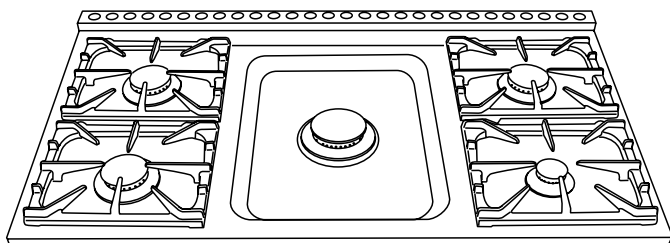
En av dess många fördelar är att den avger samma typ av värme som gammaldags gjutjärnsspisar drivna med ved eller kol.

Ingenting bättre har uppfunnits sedan dess!

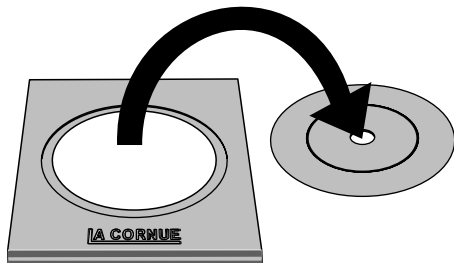
Montera sjudningshällen

Sjudningshällen ersätter de två mittersta kastrullstöden.

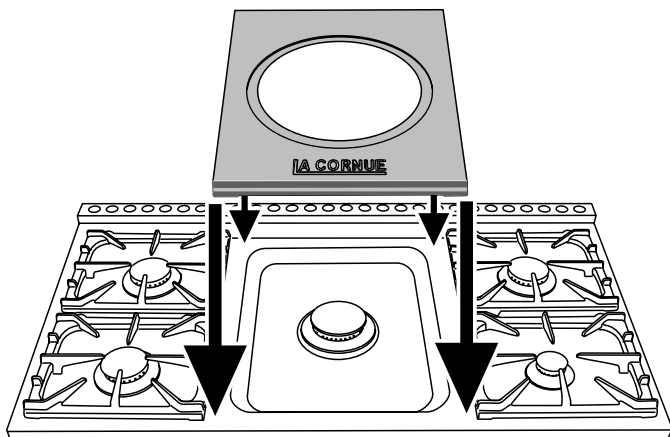
Avlägsna de två mittersta kastrullstöden. Förvara dem på ett säkert ställe för framtida bruk.



Avlägsna mittenringen från sjudningshällen.

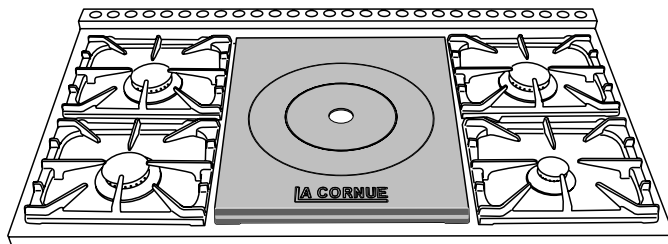


Om du tappar ringen på hällen kan stödfötterna skada ytan. Placera försiktigt sjudningshällen på spisen med namnet La Cornue vänt framåt. Sjudningshällens framsida ska vara i höjd med de yttre kastrullstödens framsidor.



Hällen bör endast monteras över mittenbrännaren - försök inte att montera den över de yttre brännarna.

Sätt tillbaka mittenringen. Sjudningshällen bör inte användas när mittenringen inte är på plats.

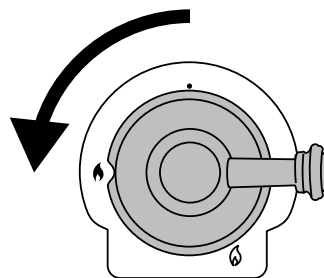


Använda sjudningshällen

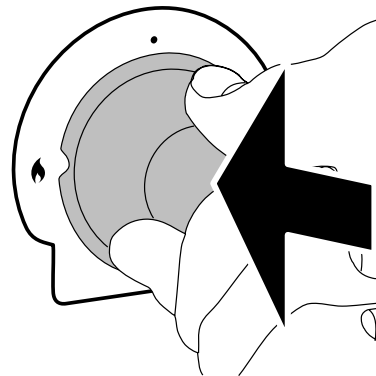
Varning

Vid användning blir sjudningshällen mycket varm. Den är även varm långt efter användning. Rör inte vid den om du inte är säker på att den är helt avsvlnad.

Tänd mittenbrännaren. Tryck in och vrid mittenknappen till symbolen med en fylld låga (🔥).



Håll inne knappen några sekunder så att gasen kan strömma in i brännaren. Tändningen slår en gnista och tänder gasen.

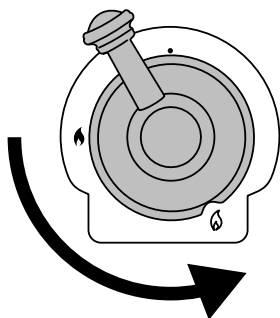


Om brännaren slocknar när du släpper upp knappen har säkerhetsanordningen inte avaktiverats. Vrid tillbaka knappen, vänta en minut och försök sedan igen. Håll inne knappen lite längre den här gången.

Vid strömavbrott kan brännaren tändas med en tändsticka. Avlägsna mittenringen för att få tillgång till brännaren.

Sätt på sjudningshällen innan du förbereder ingredienserna eftersom en uppvärmningstid på femton minuter rekommenderas.

Du kan justera lågans höjd genom att vrida på knappen. Symbolen med konturen av en låga indikerar lägsta möjliga inställning.



Den stora matlagningssytan gör att olika tillagningstemperaturer uppnås.

Detta innebär att du kan använda 3 eller 4 kastruller på samma gång utan att behöva justera lågan.

Vi kallar denna yta "kockens piano".

Här är några exempel på hur du kan använda sjudningshällen.

Grönsaker

Koka upp saltad vatten på en av de yttre brännarna, lägg i grönsakerna och koka dem sedan på sjudningshällen.

Såser och krämer

Placera kastrullen i mitten när du vispar. När såsen börjar tjockna flyttar du kastrullen till kanten och fortsätter att röra.

Kött

När du har stekt och brynt köttbitar (lamm eller kalv) över en hög låga kan du flytta dem till hällen och låta dem sjuda och lagas färdigt.

Eftersom kontakten mellan sjudningshällen och kokkärlet är alltid lika stor är värmefördelningen alltid jämn.

Rengöra sjudningshällen

Saker att undvika

Sjudningshällens emaljyta är mycket tålig – den kan dock skadas av vissa rengöringsprodukter.

Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt. Blanda inte olika typer av rengöringsmedel - de kan reagera med varandra och orsaka skada.

Syror kan fräta ytan. Om du spiller vinäger (ättiksyra) eller fruktjuice (citronsyra) osv. bör de avlägsnas så fort som möjligt.

Använd inte ugnsrengöringsmedel eller liknande.

Rengöring

Låt sjudningshällen svalna helt och hållet före rengöring.

Rengör spisen försiktigt. Om du använder en fuktig tvättsvamp eller trasa för att torka bort spill från en varm yta bör du vara försiktig så att du inte bränner dig på ånga. Vissa rengöringsmedel kan avge hälsofarliga ångor om de används på varma ytor.

Rengör alltid hällen efter användning. Den bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt såpvatten - men se till att vatten inte läcker in i spisen. Torka med en ren, fuktig trasa och sedan med en torr trasa. För svåra fläckar kan du använda en diskborste av nylon och varmt såpvatten.

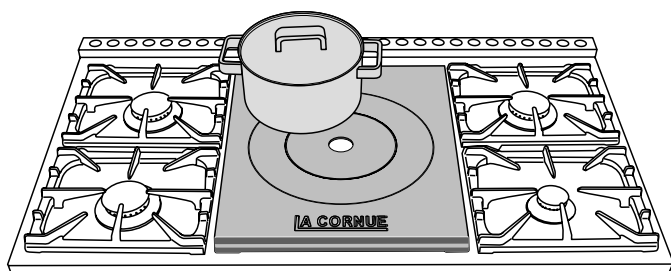
För mer noggrann rengöring kan du avlägsna hällen från spisen. Låt hällen svalna helt innan du avlägsnar den, och var försiktig, hällen är tung. Efter rengöring, torka och sätt försiktigt tillbaka hällen på spisen.

ANVÄND ALDRIG FRÄTANDE ELLER SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL EFTERSOM DESSA SKADAR GRILLPLATTANS YTA.

Ελληνικά

Μαντέμι μαγειρέματος

Αυτό είναι το εξάρτημα που προτιμούν οι επαγγελματίες, λόγω των πολλαπλών χρήσεών του.



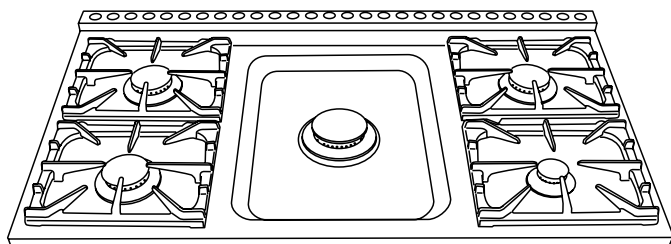
Ένα από τα πολλά πλεονεκτήματά του είναι ο τρόπος που μεταδίδει τη θερμότητα, ο οποίος θυμίζει τις παλιές στόφες που έκαιγαν ξύλα και κάρβουνο.

Ακόμη δεν έχει επινοηθεί καλύτερος τρόπος μαγειρέματος!

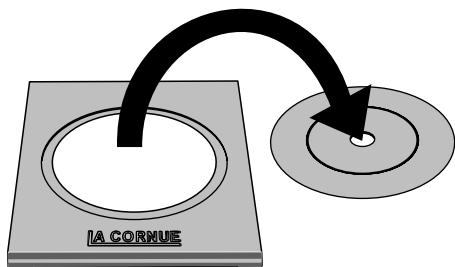
Τοποθέτηση του μαντεμιού

Το μαντέμι είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να αντικαθιστά τις δύο κεντρικές βάσεις για τα σκεύη.

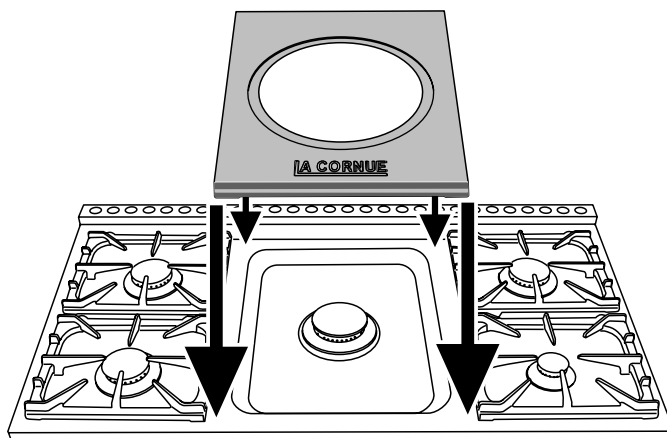
Αφαιρέστε τις δύο κεντρικές βάσεις για τα σκεύη. Τοποθετήστε τις σε ασφαλές μέρος, σε περίπτωση που θέλετε να τις χρησιμοποιήσετε στο μέλλον.



Αφαιρέστε τον κεντρικό δακτύλιο από το μαντέμι.

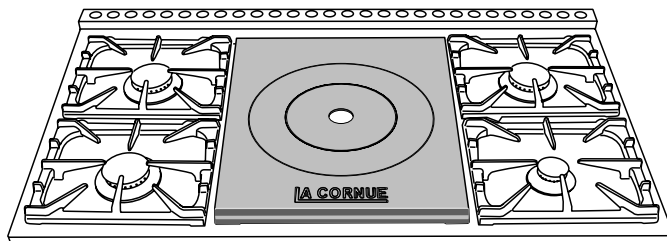


Εάν το μαντέμι πέσει επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος, η βάση στήριξης ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στο φινίρισμα. Τοποθετήστε προσεκτικά το μαντέμι στη θέση του, έτσι ώστε το όνομα La Cornue να είναι στραμμένο προς τα εμπρός. Το εμπρός τμήμα του μαντεμιού θα πρέπει να βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με το εμπρός τμήμα των εξωτερικών βάσεων.



Το μαντέμι θα πρέπει να τοποθετείται αποκλειστικά επάνω από την κεντρική εστία. Μην προσπαθήσετε να το χρησιμοποιήσετε επάνω από τις εξωτερικές εστίες.

Τοποθετήστε και πάλι τον κεντρικό δακτύλιο. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε το μαντέμι όταν έχει αφαιρεθεί ο κεντρικός δακτύλιος.



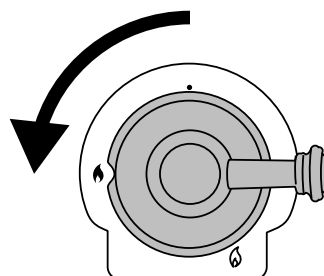
Χρήση του μαντεμιού

Προσοχή

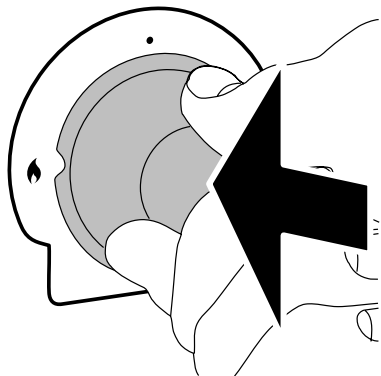
Το μαντέμι είναι καυτό όταν χρησιμοποιείται και η θερμοκρασία του εξακολουθεί να παραμένει υψηλή για πολλή ώρα μετά τη χρήση.

Μην το αγγίζετε εάν δεν είστε βέβαιοι ότι έχει κρυώσει.

Ανάψτε την κεντρική εστία. Πιέστε το κεντρικό χειριστήριο προς τα μέσα και στρέψτε το, έως το σύμβολο της σκουρόχρωμης φλόγας ().



Κρατήστε το χειριστήριο πατημένο προς τα μέσα για λίγα δευτερόλεπτα, προκειμένου να τροφοδοτηθεί η εστία με αέριο. Θα ανάψει ο σπινθήρας και θα γίνει ανάφλεξη του αερίου.

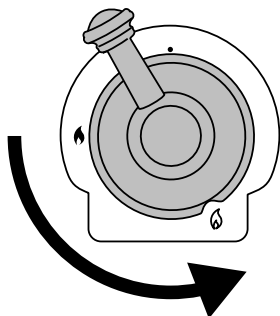


Εάν όταν ελευθερώνετε το χειριστήριο η εστία σβήνει, τότε η διάταξη ασφαλείας δεν έχει ενεργοποιηθεί. Στρέψτε το χειριστήριο στη θέση σβήσιματος, περιμένετε για ένα λεπτό και, στη συνέχεια, δοκιμάστε και πάλι, κρατώντας το χειριστήριο πατημένο για λίγο περισσότερο χρόνο.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, μπορείτε να ανάψετε την εστία με σπέρτο, αφού αφαιρέσετε τον κεντρικό δακτύλιο για να φτάσετε την εστία.

Προθερμάνετε το μαντέμι προτού ετοιμάσετε τα υλικά, καθώς ο συνιστώμενος χρόνος προθέρμανσης είναι δεκαπέντε λεπτά.

Ρυθμίστε κατάλληλα το ύψος της φλόγας, στρέφοντας το χειριστήριο. Το σύμβολο με την ανοιχτόχρωμη φλόγα υποδεικνύει τη χαμηλότερη ρύθμιση.



Η μεγάλη επιφάνεια παρέχει διάφορες θερμοκρασίες για μαγείρεμα.

Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε σε 3 ή 4 σκεύη ταυτόχρονα, χωρίς να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το χειριστήριο.

Αυτήν την επιφάνεια την ονομάζουμε “πίانو του σεφ”.

Παρακάτω δίνονται κάποια παραδείγματα τρόπων χρήσης του μαντεμιού:

Λαχανικά

Χρησιμοποιήστε μία από τις εξωτερικές εστίες για να βράσετε νερό στο οποίο έχετε προσθέσει αλάτι, προσθέστε τα λαχανικά και, στη συνέχεια, συνεχίστε το μαγείρεμα επάνω στο μαντέμι.

Σάλτσες και κρέμες

Ανακατέψτε έχοντας το σκεύος στη μέση και όταν αρχίσει να δένει η σάλτσα, μετακινήστε το σκεύος στην άκρη, συνεχίζοντας το ανακάτεμα.

Κρέας

Αφού τσιγαριστούν και ροδίσουν τα κομμάτια του αρνίσου ή βοδινού κρέατος σε δυνατή φωτιά μπορείτε να μεταφέρετε το σκεύος στο μαντέμι και να τα αφήσετε να μαγειρευτούν.

Η επαφή του μαντεμιού με το σκεύος είναι πάντα ομοιόμορφη, γεγονός που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Καθαρισμός του μαντεμιού

Τι πρέπει να αποφεύγετε

Το φινίρισμα από σμάλτο του μαντεμιού είναι πολύ ανθεκτικό, αλλά μπορεί να καταστραφεί εάν χρησιμοποιηθούν ορισμένα προϊόντα καθαρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά χρωμάτων, σόδα καθαρισμού, καθαριστικά που περιέχουν καυστικές ουσίες, σκόνες βιολογικού καθαρισμού, λευκαντικό, λευκαντικά και καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη, ισχυρές αποξεστικές ουσίες ή άλατα καθαρισμού. Μην αναμειγνύετε τις καθαριστικές ουσίες, διότι υπάρχει πιθανότητα να αντιδράσουν μεταξύ τους με επικίνδυνα αποτελέσματα.

Τα οξέα καταστρέφουν το φινίρισμα. Οι λεκέδες από ξίδι (οξικό οξύ) ή χυμούς φρούτων (κιτρικό οξύ) κ.λπ. πρέπει να αφαιρούνται όσο το δυνατόν πιο γρήγορα.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου σε σπρέι κ.λπ.

Τρόπος καθαρισμού

Αφήστε το μαντέμι να κρυώσει εντελώς πριν το καθαρίσετε.

Καθαρίστε με προσοχή. Εάν χρησιμοποιήσετε σφουγγάρι ή κάποιο πανί για να καθαρίσετε ουσίες που έχουν χυθεί επάνω σε καυτές επιφάνειες, προσέξτε να μην υποστείτε εγκαύματα από τον ατμό. Ορισμένα καθαριστικά ενδέχεται να δημιουργήσουν επιβλαβείς αναθυμιάσεις, εάν έρθουν σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

Να καθαρίζετε πάντοτε το μαντέμι μετά τη χρήση. Πρέπει να το καθαρίζετε μόνον με ένα μαλακό πανί μουσκεμένο σε καθαρή ζεστή σαπουνάδα, προσέχοντας, όμως, να μην εισέλθει νερό μέσα στην κουζίνα. Σκουπίστε με ένα καθαρό, υγρό πανί και γυαλίστε με ένα στεγνό πανί. Για τους επίμονους λεκέδες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια νάιλον βούρτσα και ζεστή σαπουνάδα.

Για πιο σχολαστικό καθαίρισμα, μπορείτε να αφαιρέσετε το μαντέμι από την εστία. Να περιμένετε πάντα έως ότου κρυώσει εντελώς πριν το βγάλετε – να προσέχετε γιατί το μαντέμι είναι βαρύ. Μετά το καθαίρισμα, στεγνώστε το και τοποθετήστε το προσεκτικά στην επιφάνεια μαγειρέματος.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΥΣΤΙΚΑ Ή ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΔΙΟΤΙ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΦΘΟΡΕΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΗΣ.



L a C o r n u e 1 9 0 8

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont
Z.I. les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65

E-mail : a.table@la-cornue.com

w w w . l a - c o r n u e . c o m