

TRAITEMENT DES ACCESSOIRES ET GRILLES EN FONTE

Toute notre fonte est *pré-seasonnée*, c'est-à-dire déjà traitée avec des huiles naturelles. Il est toutefois conseillé d'effectuer un traitement supplémentaire. Celui-ci peut être réalisé avant la première utilisation, mais aussi ultérieurement.

Ce traitement complémentaire permet de renforcer la protection contre la rouille. De plus, la fonte sera plus agréable à utiliser, surtout si vous la poncez légèrement au préalable avec du papier abrasif fin.

TRAITEMENT APPROFONDI

ÉTAPE 1

Allumez le kamado (avec les déflecteurs de chaleur) et portez-le à une température de 200°C.

ÉTAPE 2

Éliminez toute trace de rouille non adhérente à l'aide d'une **brosse BBQ en laiton** ou d'un **Cast Iron Scrubber**.

- Utilisez la brosse en laiton pour les grilles.
- Utilisez le Cast Iron Scrubber pour les plaques de cuisson, poêles, woks ou Dutch Ovens.

Astuce : Pour une fonte neuve, il est recommandé de poncer légèrement toute la surface avec du papier abrasif fin.

ÉTAPE 3

Placez la fonte dans le kamado et laissez-la chauffer pendant 5 minutes.

ÉTAPE 4

Ouvrez le kamado et vaporisez le **Cast Iron Care Spray** sur un chiffon. (Vous pouvez également vaporiser le spray directement sur la fonte, mais il faudra alors retirer les accessoires du kamado.) Essuyez ensuite l'excédent d'huile avec un chiffon sec. Il doit toujours rester une **très fine couche** d'huile.

Une couche trop épaisse donnera un résultat brillant et collant.

Astuce : Placez toujours les poêles ou récipients à l'envers dans le kamado.

ÉTAPE 5

Laissez la fonte se culotter dans le kamado pendant 1 heure à 200°C.

ÉTAPE 6

Répétez les étapes 4 et 5 encore 3 à 4 fois. Plus vous appliquez de couches, meilleur sera le résultat final.

UTILISATION AU QUOTIDIEN

ÉTAPE 1

Allumez le kamado et laissez la grille ou l'accessoire chauffer en même temps.

ÉTAPE 2

Avant la cuisson, nettoyez la grille à l'aide d'une brosse BBQ en laiton.

ÉTAPE 3

Avant la cuisson, utilisez de l'**huile d'arachide** pour traiter les grilles et accessoires. Cela permet également d'économiser le Care Spray.

La méthode la plus pratique consiste à remplir un flacon souple d'huile d'arachide. Appliquez-en sur du papier absorbant et frottez la grille ou l'accessoire. Cette étape permet aussi de nettoyer la fonte avant utilisation.

ÉTAPE 4

Après utilisation, répétez la même opération, mais avec le **Cast Iron Care Spray**.

ÉTAPE 5

Après avoir huilé la grille ou l'accessoire, laissez-le dans la chaleur résiduelle du kamado afin que l'huile naturelle puisse bien s'imprégner.

☞ Les poêles, Dutch Ovens, woks et autres accessoires en fonte ne doivent **pas** être lavés avec du savon.

