

Manuel d'instructions pour un mortier en fonte

Introduction

Un mortier en fonte est un outil de cuisine robuste et polyvalent, idéal pour écraser et moudre des épices, des herbes, des graines, des noix et d'autres ingrédients. Utilisé et entretenu correctement, un mortier en fonte peut durer toute une vie.

Préparation avant la première utilisation

Cuisson : Idéalement, le mortier doit être légèrement huilé et cuit au four ou sur la plaque de cuisson 2 à 3 fois avant utilisation. Pour cela, la température doit être comprise entre 200 et 220 °C et la durée de chaque cuisson doit être d'environ 45 minutes. Veuillez retirer le couvercle en bois au préalable ! Utilisez une huile résistante à la chaleur pour obtenir une patine protectrice pour la fonte. Ce processus peut être répété plusieurs fois pendant l'utilisation.

Nettoyage : Lavez le mortier et le pilon avec de l'eau tiède. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs ou de brosses dures. Rincez soigneusement.

Séchage : Séchez immédiatement et soigneusement le mortier pour éviter la formation de rouille.

Huilage : Appliquez une fine couche d'huile alimentaire (par exemple, de l'huile végétale) sur les surfaces intérieures du mortier. Laissez agir quelques heures, puis essuyez l'excédent d'huile avec un chiffon propre.

Comment l'utiliser ?

Préparation des ingrédients : Coupez ou cassez les ingrédients plus gros en morceaux plus petits pour faciliter le broyage.

Remplissage : Placez les ingrédients à moudre dans le mortier. Ne remplissez pas trop le mortier pour obtenir un résultat de broyage uniforme.

Chambre de stockage : Vous pouvez stocker vos produits moulus sous le couvercle en bois, assurez-vous simplement qu'ils sont secs pour éviter que la rouille ne se forme.

Broyage/écrasement :

Tenez la partie extérieure du mortier avec une main.

Faites tourner la partie intérieure en cercle pour broyer les ingrédients. Commencez lentement et augmentez la pression selon les besoins.

Nettoyage et entretien

Nettoyage après utilisation : Nettoyez le mortier et le pilon immédiatement après utilisation avec de l'eau tiède et une brosse douce ou un chiffon. N'utilisez pas de savon pour éviter d'endommager la couche protectrice d'huile.

Séchage : Séchez soigneusement les deux parties.

Huilage : Appliquez occasionnellement une fine couche d'huile alimentaire pour protéger le mortier de la rouille. Cela est particulièrement important si le mortier ne sera pas utilisé pendant une longue période.

Stockage : Conservez le mortier dans un endroit sec. Ne l'exposez pas à l'humidité pendant de longues périodes.

Précautions

Pas de matériaux extrêmement durs : Évitez de broyer des matériaux extrêmement durs comme les gros os ou les grains très durs, car cela pourrait endommager le mortier.

Évitez la rouille : Veillez à ne pas laisser le mortier humide pendant de longues périodes pour éviter la rouille.

Ce produit n'est PAS compatible avec le lave-vaisselle.

Si de la rouille se forme, vous pouvez la frotter avec une brosse en acier ou une chaîne métallique, puis le brûler à nouveau.