



FR - PIERRE ABRASIVE POUR PLAQUES A CREPES ET A GRILLADES (ref. APA1)

Pierre abrasive exclusivement réservée pour l'entretien des plaques en fonte usinées et émaillées. Toute utilisation sur d'autres surfaces ou revêtements endommagera irrémédiablement cette surface (peinture, revêtements antiadhésifs,...).

Nettoie uniformément les plaques en égalisant l'état de surface.

Ne laisse ni odeur, ni goût.

UTILISATION SUR PLAQUES À CRÊPES EN FONTE USINÉES

Lorsque les plaques en fonte usinées sont utilisées régulièrement, il se forme à leur surface une couche charbonneuse néfaste à la cuisson. Nous vous conseillons d'éliminer en partie cette croûte pour conserver un état de surface idéal. Vous déterminerez la fréquence d'utilisation en fonction de l'encrassement de votre plaque : 1 fois par jour, par semaine ou par mois.

- S'utilise de préférence sur une plaque chaude.
- Frottez légèrement la plaque à l'aide de cette pierre en mouvement circulaire sur toute la surface de façon à réduire la croûte. Ne pas décaper la plaque à blanc sinon cela vous obligerait à refaire un "culottage" complet.
- Insistez davantage sur les zones plus encrassées en décrivant de petits cercles.
- Essuyer parfaitement votre plaque de cuisson après usage de la pierre avec une éponge humide et un chiffon.
- Avant de cuire de nouvelles crêpes, étalez 2 ou 3 couches d'huile successives sur la plaque bien chaude (250° C) comme pour un culottage.

UTILISATION SUR PLAQUES À CRÊPES EN FONTE ÉMAILLÉE

Pour les plaques en fonte émaillées, nous vous conseillons d'utiliser la pierre abrasive uniquement lorsqu'un dépôt de matière grasse s'est formé à la suite de plusieurs utilisations

- S'utilise sur une plaque refroidie.
- Effectuer des passages en mouvement circulaire à l'aide de la pierre abrasive sur toute la surface de la plaque, afin d'enlever les dépôts de matière grasse.
- Nettoyer les résidus de pierre abrasive à l'aide d'une éponge humide.

ENTRETIEN DE LA PIERRE ABRASIVE

Cette pierre est destinée à un entretien régulier et non pas pour un grattage de croûte très épaisse.

Pour nettoyer les pores de la pierre, frottez-la avec une brosse métallique.

Au fur et à mesure de son utilisation, la pierre abrasive s'use, c'est tout à fait normal.

EN - ABRASIVE STONE FOR CREPE MAKERS AND GRILLS (code APA1)

Use abrasive stone only on machined and enamelled cast iron plates. Using the abrasive stone in other coating could damage it (paint, nonstick coating...)

To clean uniformly the griddles without damaging their surface.

Doesn't leave odour or taste.

USE ON MACHINED CAST IRON CREPE PLATES

A crust forms on the griddles when the machined cast iron plates are used regularly. We advise to reduce this crust in order to have a good surface. You will use the abrasive stone once a day, a week or a month according to your production of crepes. Use the abrasive stone on a warm (not hot) griddle.

- Lightly rub the plate with this stone in a circular motion over the entire surface to reduce the crust. Scour slightly while turning. Scouring to high may remove the priming and will oblige you to make a new complete priming.
- If the griddles are really incrustated, you can insist in some places.
- After using the stone, wipe clean with a damp sponge and dry cotton cloth.
- Before cooking other crepes, spread two or three layers of oil on the hot griddle (250° C) like a seasoning.



USE ON ENAMELLED CAST IRON CREPE PLATES

For enamelled cast iron plates, we recommend using the abrasive stone only when grease deposits form on the plate after use.

- Use on a cooled plate.
- Use the abrasive stone in a circular motion over the entire surface to remove any grease deposits.
- Wipe away any abrasive stone residue with a damp sponge.

ABRASIVE STONE MAINTENANCE

We recommend to use this stone for a regular cleaning, not to scour a thick crust.

Use a wire brush to clean the stone pores.

The stone wears away throughout its use, which is quite normal.

DE - REIBSTEIN FÜR CREPEEISEN UND GRILLPLATTEN (APA1)

Schleifstein ausschließlich für die Pflege von bearbeiteten und emaillierten Gusseisenplatten.

Reinigt Platten gleichmäßig durch Schaffen einer glatten Oberfläche.

Hinterläßt weder Gerüche noch Beigeschmack.

VERWENDUNG AUF BEARBEITETEN GUSSEISENEN CRÊPES-PLATTEN

Wenn die Platten bearbeiteten regelmäßig benutzt werden, bildet sich an der Oberfläche eine kohlehaltige Schicht, die das Garen beeinträchtigt. Wir raten Ihnen zur teilweisen Entfernung dieser Schicht, um einen idealen Oberflächenzustand zu wahren. Sie entscheiden über die Häufigkeit des Einsatzes in Abhängigkeit von der Verschmutzung Ihrer Platte: einmal pro Tag, pro Woche oder pro Monat.

- Vorzugsweise bei heißer Platte anwenden.
- Reiben Sie die Platte mit diesem Stein in kreisenden Bewegungen leicht über die gesamte Oberfläche, um die Kruste zu reduzieren. Die Platte nicht blank scheuern, da sie sonst komplett neu vorbereitet werden muß.
- Durch kleine Kreise an den besonders verschmutzten Stellen intensiv reinigen.
- Wischen Sie Ihre Kochplatte nach der Verwendung des Steins gründlich mit einem feuchten Schwamm und einem Tuch ab.
- Vor dem Backen neuer Crepes 2 bis 3 sukzessive Lagen Öl auf die heisse (250°C) Platte geben wie für einen Anheizen.

VERWENDUNG AUF EMAILLIERTEN GUSSEISENEN CRÊPES-PLATTEN

Bei emaillierten Gusseisenplatten empfehlen wir, den Schleifstein nur zu verwenden, wenn sich nach dem Gebrauch Fettablagerungen auf der Platte gebildet haben.

- Vorzugsweise bei abgekühlten Platte anwenden.
- Führen Sie mit dem Schleifstein kreisende Bewegungen über die gesamte Oberfläche der Platte aus, um Fettablagerungen zu entfernen.
- Entfernen Sie die Rückstände des Schleifsteins mit einem feuchten Schwamm

PFLEGE DES REIBSTEINS

Der Stein ist für die regelmäßige Wartung vorgesehen, nicht zum Abkratzen einer starken Kruste.

Zum Reinigen der Poren des Steins mit einer Drahtbürste reiben.

Im Laufe der Benutzung abnutzt der Reibstein. Es ist ganz normal.

Abrasive stone