



Culotter votre Brasé'Roq

Pour prolonger la Durabilité et Optimiser la Performance de Votre Brasero**

Le culottage de votre brasero Brasé'Roq est une étape essentielle pour prolonger sa durabilité, optimiser son flux de chaleur et prévenir la corrosion. Bien que simple, ce processus nécessite une attention particulière pour garantir un résultat optimal. Ce guide vous accompagne à travers chaque étape pour culotter votre Brase'Roq avec succès.

1. Qu'est-ce que le culottage du Brase'Roq ?

Le culottage d'un brasero est un processus fondamental qui consiste à créer une couche protectrice à l'intérieur du foyer. Cette patine naturelle, généralement formée à partir d'huile végétale ou d'huile de cuisson, protège le métal de la corrosion, facilite la cuisson des aliments et prévient les brûlures ou les adhérences indésirables.

2. Préparation du Brase'Roq

Avant de commencer le culottage, assurez-vous que votre brasero est propre et sec. Nettoyez-le soigneusement avec de l'eau tiède et un savon doux pour éliminer toute saleté, graisse résiduelle ou particules de fabrication. Une fois nettoyé, séchez-le complètement avec un chiffon propre et sec.

3. Chauffage du brasero Brase'Roq

Allumez votre brasero et laissez-le chauffer à feu moyen pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, l'huile pénètre dans le métal, créant une couche protectrice. Surveillez attentivement le brasero pendant le chauffage pour éviter toute surchauffe ou incident.



4. Application de l'huile

Le Brasero préchauffé : appliquez une fine couche d'huile végétale ou d'huile de cuisson sur la surface du brasero Brase'Roq. Utilisez un pinceau ou chiffon propre non pelucheux pour étaler l'huile uniformément sur toute la surface du foyer, y compris les rebords. Laissez l'huile chauffer quelques minutes. La chaleur va permettre à l'huile de s'incorporer à la surface de cuisson, créant la couche antiadhésive.

Répétez l'application 4 à 5 fois d'affilée : huilez la plancha, attendez qu'elle s'incorpore, re-huiler, etc....

Eteignez votre Brase'Roq et laissez refroidir. Vous avez Culotté votre brasero.

5. Entretien régulier

Une fois votre Brase'Roq correctement culotté, assurez-vous de l'entretenir régulièrement pour maintenir ses performances optimales. Après chaque utilisation, nettoyez-le avec une brosse en nylon ou une éponge douce pour éliminer les résidus alimentaires et les cendres. Rangez votre brasero dans un endroit sec et à l'abri des intempéries pour éviter la corrosion et prolonger sa durée de vie.

En conclusion, culoter un Brase'Roq est essentiel pour garantir une utilisation optimale et prolonger sa durée de vie. En suivant ce guide détaillé et en effectuant un entretien régulier, vous pourrez profiter pleinement de votre brasero pendant de nombreuses années.

Bon culottage !