

Le Braséro Plancha "BRASANO"

Notice d'utilisation

1) Réception et Montage

Votre "Brasano" est livré en 7 parties

- 4 pieds
- 1 tablette à fixer entre les 4 pieds (1 visse par pied)
- 1 plaque carré sur laquelle fixer les 4 pieds (3 visses et boulons par pieds)
- la cuve à emboîter sur la table
- la plaque de cuisson à poser sur la cuve
- 1 tiroir dans la partie basse de la cuve, pour retirer la cendre et faire appel d'air
- 1 couvercle de protection, qui permet de le laisser à l'extérieur

Assurez vous de disposer le Brasano sur un terrain plat, loin de tout objet inflammable

La plaque de cuisson étant particulièrement lourde, il est souhaitable d'être deux personnes, pour la disposer délicatement sur la cuve et ne pas se coincer les doigts.

Vérifiez une fois installé, que la plaque de cuisson du Brasano soit bien de niveau

2) Avant utilisation

- Nettoyer la plaque de cuisson, avec de l'eau, un peu de produit vaisselle et des chiffons
- Rincer, sécher et étaler un peu d'huile alimentaire, sur la plaque de cuisson

3) Mode d'emploi

- Faire un feu de bois dans la cuve
- Alimenter le feu de façon à obtenir des braises et contribuer à bien chauffer la plaque de cuisson.

Il faut compter 45 minutes minimum, pour obtenir une bonne température de cuisson.

- Avant la chauffe optimale, vous pouvez faire griller différents apéritifs sur la plaque (des petits canapés, des tomates cerises avec du gros sel , des allumettes au fromage ...)
- Une fois qu'il y a de la braise et que la plaque est à haute température, vous pouvez y faire cuire tous types d'aliments (viandes, poissons, crustacés, légumes ...)

Cuisson variée et adaptée

Selon vos souhaits, vous pouvez disposer plus ou moins de braises sous chacun des 4 cotés de la plaque de cuisson, afin d'obtenir une cuisson adaptée à vos aliments ou à vos goûts

Pas de débordement sur votre terrasse

La plaque de cuisson est très légèrement penchée vers le foyer, afin d'éviter que des éléments ne coulent ou ne glissent vers l'extérieur.

Vous pouvez disposer vos aliments sur la plaque et mettre un peu d'huile alimentaire, coté extérieur de la plaque. Les graisses glisseront sous vos aliments et finira dans le foyer

Possibilité d'arrêter la cuisson et de maintenir au chaud

Si quelques aliments sont cuits avant les autres, vous pouvez les retirer de la plaque de cuisson et les disposer dans un plat, sur la table situé sous la cuve. Cela vous permettra de les maintenir au chaud.

4) Nettoyage de la plaque de cuisson

- Après utilisation, le jour même ou le lendemain, retirer les matières grasses en grattant à l'aide d'une spatule en inox
- Frotter légèrement avec une éponge en fer, de l'eau et un peu de produit vaisselle
- Rincer, essuyer et badigeonner d'un peu d'huile alimentaire
- Remettre le couvercle jusqu'à la prochaine utilisation

5) Consigne de Sécurité

- Le Brasano peut atteindre une très forte température. Lors de son utilisation, Il faut veiller à ne pas toucher la plaque de cuisson, la cuve et la table située sous la cuve. Ses parties du Brasano peuvent également rester très chaude, plusieurs heures après son utilisation.
- Ne pas déplacer le Brasano, pendant son utilisation
- Ne pas utiliser le Brasano dans des locaux fermés
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu
- Ne pas laisser le Brasano à la portée des enfants et des animaux domestiques
- Ne pas surcharger le Braséro de bois

Mentions légales

Inovdesign

20, avenue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan

contact@inovdesign.fr / tel : 05 40 00 12 63

Siret : 823 510 284 000 16

Code APE / NAF : 47 59 B