

Le "BRASANO"

Plancha au feu de bois

Notice d'utilisation

1) Réception et Montage

Votre "Brasano" est livré en 7 morceaux :

- 4 pieds
- 1 petite tablette inférieur à fixer entre les 4 pieds (1 visse par pied)
- 1 grand plateau sur laquelle fixer les 4 pieds (2 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
- 1 couvercle de protection, qui permet de le laisser à l'extérieur

Pour fixer les pieds au grand plateau, le plus simple est de poser ce plateau à l'envers dans l'herbe ou sur une surface non corrosive. Vous pouvez ainsi visser les 2 visses qui relient chaque pieds au plateau, puis 1 visse par pied à la petite tablette, qui va permettre de bien stabiliser l'ensemble. Une fois les pieds bien fixés, disposez la table sur ses pieds.

Il vous reste à encastrier la cuve sur la table (mettre les 4 piques dans les 4 trous) et poser la plaque de cuisson sur la cuve.

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 (bien horizontale)

2) Avant première utilisation

- Bien nettoyer la plaque de cuisson, avec de l'eau, quand la plaque est bien chaude

3) Mode d'emploi

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

Il faut compter une à deux heures de feu (selon le bois), pour obtenir de bonnes braises et une bonne température de cuisson.

- Il est possible de faire cuire, griller, chauffer tous types d'aliments, sur la plaque de cuisson (petits canapés en apéritifs, tomates cerises avec du gros sel, légumes, viandes, poissons, fromages, gâteaux ...)

Cuisson variée et adaptée

Il est possible d'obtenir un côté de la plaque plus chaud qu'un autre, en disposant plus ou moins de braises d'un côté ou de l'autre dans la cuve. Le côté de la plaque où se dirige le vent dominant sera toujours plus chaud que les autres. Plus les aliments sont disposés près du foyer, plus la température de la plaque est élevée. Vous pouvez donc obtenir une cuisson adaptée à vos aliments et à vos goûts

Pas de débordement à l'extérieur du Brasano

Les 4 côtés de la plaque de cuisson sont très légèrement penchés vers le foyer, afin d'éviter que des graisses 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 en direction du foyer

Possibilité d'arrêter la cuisson et de maintenir au chaud

Si quelques aliments sont cuits avant les autres (légumes par exemple), vous pouvez les retirer de la plaque de cuisson et les disposer dans un plat, sur la tablette situé sous la cuve. Cela vous permettra de les maintenir au chaud. Les plats de four de forme ovale sont les plus adaptés aux dimensions de la tablette.

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 et en utilisant de l'eau ou des glaçons

Comme toute plancha, le plus efficace est de le faire quand la plaque est chaude

- Une fois propre et moins chaude, badigeonner 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

- Comme pour n'importe quel barbecue, veillez à maintenir vos enfants à distance de la plaque

Nous contacter

Benoit Bacot - benoit.bacot1@gmail.com - 06 80 61 80 13