

**CERAMALJ®**  
Assortiment

FR  ENG 

212410 Poêle blanc Ø24 cm  
Fry pan white Ø24 cm



212420 Poêle gris Ø24 cm  
Fry pan grey Ø24 cm



212430 Poêle orange Ø24 cm  
Fry pan orange Ø24 cm



212810 Poêle blanc Ø28 cm  
Fry pan white Ø28 cm



212820 Poêle gris Ø28 cm  
Fry pan grey Ø28 cm



212830 Poêle orange Ø28 cm  
Fry pan orange Ø28 cm



210110 Cocotte blanc 4 L, Ø24 cm  
avec couvercle  
Casserole white 4L/24 cm  
with iron lid



210120 Cocotte gris 4 L, Ø24 cm  
avec couvercle  
Casserole grey 4L/24 cm  
with iron lid



210130 Cocotte orange 4 L, Ø24 cm  
avec couvercle  
Casserole orange 4L/24 cm  
with iron lid



Information produit /  
Product information



## **FRANÇAIS** **CERAMALJ®**

Poêles et casseroles légères en fonte émaillée, avec revêtement céramique durable.

Les produits CERAMALJ sont fabriqués à partir de la même matière première que les ustensiles traditionnels en fonte, très lourds et coulés selon le processus de la fonte au sable. Grâce à notre nouvelle technologie de coulée, il est possible de produire des ustensiles de cuisson en fonte aux parois beaucoup plus minces et donc offrant un poids beaucoup plus léger, ce qui présente l'avantage d'être plus facile à utiliser et plus confortable à manipuler.

Après coulée et meulage, l'ustensile est alors recouvert d'une première couche d'émail noir mat. On applique ensuite à l'extérieur de l'ustensile de cuisson un émaillage de couleur brillante tandis que l'intérieur est scellé à l'aide d'un revêtement céramique spécialement développé pour les ustensiles de cuisson émaillés. Ce nouveau revêtement est totalement exempt de PTFE et sans substances dangereuses telles que PFOA, PFOS ou PFAS/PFC.

Le revêtement céramique offre une longue durée de vie et convient parfaitement en cas d'utilisation d'une spatule métallique. Cependant, ne jamais couper à l'aide d'un couteau directement sur le revêtement afin de ne pas provoquer des éraflures au niveau de sa surface et entraîner une baisse des propriétés de cuisson.

En cas d'utilisation de tables de cuisson à induction, il est important de ne pas utiliser la puissance Power/Booster, pour ne pas que l'émail chauffe trop rapidement et ainsi n'éclate. De tels dommages, dus à une utilisation incorrecte, ne sont pas couverts par la garantie.

En cas de surchauffe, les ustensiles de cuisson peuvent présenter une forme convexe sur le fond et légèrement vaciller sur une plaque de cuisson en vitrocéramique. Cependant, cette déformation diminue à mesure que l'ustensile de cuisson refroidit.

La face inférieure présente une forme légèrement concave. Lorsque l'ustensile de cuisson est froid, les bords extérieurs peuvent légèrement vaciller. Lorsque l'ustensile de cuisson est chaud, le fond s'aplatit sur la plaque chauffante.

Rappelez-vous que les niveaux de puissance élevée 3 et 4 d'une plaque à induction sont parfaitement adaptés pour faire bouillir de l'eau mais ne conviennent pas pour frire ni pour braiser.

La température optimale pour la cuisson de la viande est d'environ 185-190° C (contre 165° C seulement pour les œufs, les omelettes ou les crêpes). Ces températures peuvent être atteintes très rapidement à l'aide de cet ustensile de cuisson. En cas de cuisson au beurre, ces températures sont facilement reconnaissables à la simple observation: quand le beurre mousse, la température est d'environ 165°C et quand il commence à devenir brun clair, il est d'environ 190°C.

Le nettoyage des ustensiles de cuisson CERAMALJ est très facile. De l'eau chaude, un peu de détergent et une brosse de rinçage suffisent généralement pour un nettoyage en profondeur. Afin d'éliminer les saletés tenaces, vous pouvez utiliser une éponge à récurer douce. N'utilisez jamais de la laine d'acier ni des abrasifs contenant du sable!

Si l'extérieur de l'émail coloré est souillé / terni, vous pouvez utiliser un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique disponible dans le commerce et une éponge pour le nettoyage.

### **NE JAMAIS NETTOYER LA FONTE AU LAVE-VAISSELLE !**

Ne jamais graisser ni brûler de l'huile dans l'ustensile de cuisson CERAMALJ ! La surface céramique n'absorbe pas la graisse. Par conséquent, veuillez conserver votre ustensile propre et n'utilisez l'huile/beurre que pour la friture.

Le bouton et les poignées sont en acier inoxydable et les poignées sont fixées à l'ustensile à l'aide de rivets robustes.

Les casseroles et poêles CERAMALJ conviennent à tous les types de feux. Lorsque vous utilisez des plaques à induction, assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne soient pas surchauffés ; utilisez une puissance de cuisson moyenne. Les ustensiles de cuisson s'échauffent également très rapidement.

Les produits de la série CERAMALJ sont garantis 5 ans.

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une surchauffe ou des erreurs d'application. En outre, elle ne s'applique pas à un usage commercial, par exemple dans les restaurants, les cuisines de cantine, etc.

## **ENGLISH** **CERAMALJ®**

Lightweight cast iron enameled pans and pots with a durable ceramic coating.

The products are made of exactly the same raw material as traditionally sand casted, heavier, cookware. Thanks to our new casting technique it is possible to produce those cast iron cookware with much thinner walls and thus with much reduced weight and much easier to use and handle.

After the casting and surface grinding the pans are coated with a first layer of ground enamel. Thereafter a coloured enameling is done on the outside of the pan, and the inside is coated with a, for enameled cookware specially designed, ceramic coating. This new coating is totally free from PTFE, with no risk for hazardous substances like PFOA, PFOS or PFAS.

The coating is very durable, and it is no problem to use for instance a steel spatula. Do not however divide anything cooked using a sharp knife directly in the pan. This may cause scratches, and make the surface degenerate.

When used on induction hob it is important not to use the "booster" effect. This will lead to a too rapid heating and may also cause the enameling to crack. This will not be covered by any warranty, and the damage is considered inflicted by wrong handling or use. An overheated pan may be convex in the bottom, and wiggle on a ceramic hob, but this will go back when the pan cools off. Remember that the top 3-4 effects on an induction hob is best suited for boiling up water, not for cooking.

The optimal temperature for frying meat is appr 185-190°C, (for egg, omelette or pancakes only 165°C) which is very quickly reached in your fry pan. When using butter, signs for correct temperature will show when the butter is foaming the temperature is about 165°C, and when it is beginning to be light brown it will be about 190°C.

Cleaning of the pans is very easily done. Always use warm water, some detergent and a brush. This is normally sufficient. Should on occasion anything be hard to clean off, use a scotch brite sponge instead of the brush.

If the coloured outside is tarnished use the kind of detergent used for ceramic hobs and a sponge.

### **NEVER CLEAN CAST IRON IN A DISHWASHER!**

The pans will not need to be rubbed with oil for seasoning. The ceramic surface will not absorb any grease, just keep it clean, and use some butter or oil when frying.

Handles and grips are made of stainless steel, and they are fastened in the cookware bodies with sturdy rivets.

The pots and pans is suitable to use on any kind of stove or hob. When used on induction hob, be sure not to use to high effect, only use the medium effect. The pan will be hot very quickly anyway.

The Ceramalj range comes with a 5 year warranty. The warranty is not valid for damages caused by overheating or wrong handling. Furthermore the warranty is not valid if the product is being used in professional kitchens like restaurants and/or comparable environment.

