

**CERAMALJ®**  
Assortiment

212410 Poêle blanc Ø24 cm  
Koekenpan wit Ø24 cm



212420 Poêle gris Ø24 cm  
Koekenpan grijs Ø24 cm



212430 Poêle orange Ø24 cm  
Koekenpan oranje Ø24 cm



212810 Poêle blanc Ø28 cm  
Koekenpan wit Ø28 cm



212820 Poêle gris Ø28 cm  
Koekenpan grijs Ø28 cm



212830 Poêle orange Ø28 cm  
Koekenpan oranje Ø28 cm



210110 Cocotte blanc 4 L, Ø24 cm  
avec couvercle  
Casserole wit 4L/24 cm  
met ijzerdeksel



210120 Cocotte gris 4 L, Ø24 cm  
avec couvercle  
Casserole wit 4L/24 cm  
met ijzerdeksel



210130 Cocotte orange 4 L, Ø24 cm  
avec couvercle  
Casserole wit 4L/24 cm  
met ijzerdeksel



Information produit /  
Productinformatie



## **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 émailage 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 frir 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.

## **CERAMALJ ®**

Lichtgewicht gietijzers geëmailleerde pannen met een duurzame keramische laag.

De producten van CERAMALJ zijn gemaakt van hetzelfde materiaal als traditionele gietijzers pannen die in zandvormen worden gegoten. Dankzij onze nieuwe giettechniek kunnen we deze gietijzers pannen produceren met veel dunnere wanden. Dat maakt de pannen veel lichter en daardoor eenvoudiger en prettiger in het gebruik.

Na het gieten en schuren krijgt de pan een eerste grondlaag van mat zwart email. Vervolgens wordt er glanzend gekleurd email aangebracht op de buitenkant van de pan en wordt de binnenkant verzegeld met een keramische laag die speciaal is ontwikkeld voor geëmailleerde pannen. Deze nieuwe laag is geheel vrij van PTFE en van gevaarlijke stoffen als PFOA, PFOS en PFAS/PFC.

De keramische laag gaat heel lang mee en u kunt zonder problemen metalen spatels gebruiken. Zorg wel dat u nooit met een mes in het panoppervlak snijdt. Dit kan krassen veroorzaken en ervoor zorgen dat de pan minder goed werk levert.

Bij het gebruik van inductieplaten is het belangrijk dat u niet de Power-/Booster-stand gebruikt. Hierbij warmt de plaat veel te snel op en dit kan ervoor zorgen dat het email barst. Dergelijke schade is terug te voeren op onjuist gebruik en valt daarom niet onder de garantie.

Als de pan oververhit is en op een glaskeramische kookplaat staat, kan hij bol worden aan de onderkant en gaan wiebelen.

Deze vervorming is echter weer voorbij zodra de pan weer afkoelt. De onderzijde is licht bol geschuurd. Als de pan koud is, kan hij licht gaan schommelen aan de buitenkanten. Als de pan warm is, ligt de bodem plat op de kookplaat.

Denk eraan dat de 3 à 4 hoogste standen van een inductiekookplaat goed geschikt zijn voor het koken van water, maar niet voor het bakken en stoven.

De optimale temperatuur voor het bakken van vlees is circa 185°C à 190°C (bij eieren, omeletten en pannenkoeken 165°C); dit zijn temperaturen die met deze pannen snel gehaald kunnen worden.

Gebruikt u boter, dan herkent u de temperatuur heel goed aan het gedrag van de boter: als de boter schuimt, is de temperatuur ongeveer 165°C. Begint de boter lichtbruin te worden, dan ligt de temperatuur rond de 190°C.

De CERAMALJ-pannen zijn heel eenvoudig schoon te maken. Heet water, een beetje afwasmiddel en een afwasborstel zijn doorgaans genoeg voor een grondige reiniging. Om hardnekkig vuil te verwijderen kunt u een zachte schuur spons gebruiken. Gebruik hoe dan ook nooit staalwol of zandhoudende schuurmiddelen!

Als de gekleurde geëmailleerde buitenkant vuil of beslagen is, kunt u deze schoonmaken met normale glaskeramiekreinigers en een spons.

### **DOE GIETIJZER NOOIT IN DE VAATWASSER!**

CERAMALJ KOCHGESCHIRR hoeft niet te worden ingewreven en ingebrand met olie! Het keramische oppervlak neemt geen vet op. Houd het daarom schoon en gebruik de olie/boter alleen voor het bakken.

De knop en de handgrepen zijn gemaakt van roestvrij staal en de handgrepen zijn met stabiele klinknagels vastgemaakt aan de pan.

CERAMALJ-pannen zijn geschikt voor alle kookplaten en fornuizen. Let er bij inductiekookplaten op dat u de pannen niet oververhit. Gebruik daarom een middelhoge stand. Ook dan is de pan heel snel opgewarmd.

De producten uit de CERAMALJ-serie hebben een garantie van 5 jaar. Deze garantie is niet van toepassing op schade door oververhitting of onjuist gebruik.

Ook geldt de garantie niet bij commercieel gebruik, bijvoorbeeld in restaurants, grootkeukens enzovoort.

