

ABE

NATURELLEMENT

ÉCOLOGIQUE
RÉCYCLABLE
DURABLE



La cuisine au quotidien

La fonte brute



Reconnu et utilisé pendant des générations, l'ustensile en fonte brute, qu'il soit cocotte ou poêle est resté incontournable dans les pays du nord de l'Europe et au Canada. Ce savoir faire écologique prend soin de notre bien être avec des produits sans émail et tout simplement culottés à l'huile végétale sans revêtement chimique.

Chaque sauteuse, poêle ou grill est en fonte d'acier et coulé en France dans les Ardennes. Le couvercle de la cocotte est en verre borosilicate pouvant aller au four. Leur forte épaisseur apporte d'excellentes propriétés thermiques que ce soit pour griller ou faire mijoter tout doucement.

Cocotte 4 et 6 litres

(24 et 28 cm)

Couvercle verre



Sauteuse 24 et 28 cm

Manche bois



Crêpière 24 cm

Manche fer



Grill 24 et 28 cm

Manche bois



Poêle 24 et 28 cm

Manche bois



Culottage : Au fur et à mesure de son utilisation la fonte va se bonifier et le culottage formera une couche naturelle antiadhésive. Cette fonte vous apportera rapidement de savoureuses et délicieuses cuissons.

Entretien : Ne pas mettre au lave-vaisselle pour conserver son pouvoir antiadhésif naturel. Passer rapidement sous l'eau chaude en nettoyant avec une éponge ou une brosse, bien essuyer avec un chiffon sec et ranger en évitant de fermer le couvercle pour laisser respirer la fonte. Si votre ustensile ne sert pas souvent, enduire généreusement avec de l'huile de cuisson et laisser reposer toute la nuit, essuyez l'excès d'huile.

Utilisation : Ne pas utiliser pour la conservation des aliments. Évitez de mettre dans le réfrigérateur car cela pourrait provoquer de la rouille. Ces ustensiles peuvent être utilisés dans le four, à condition qu'ils ne comportent aucune pièce en bois ou en plastique.

Caractéristiques :
Pour toutes sources de chaleur dont l'induction!

ABE Naturellement
29, rue Tras la Muraille
34190 Ganges 04 67 65 24 65

ABE Naturellement

Retrouvez nous sur www.abe-fr.com