

Traitement préalable dit de “culottage” pour les moules en tôle noire ou tôle bleue

Afin d'éviter tout problème de rouille sur les moules et plaques fabriqués en tôle noire ou tôle bleue, nous vous rappelons les pratiques d'usage :

1°) **Dès sa réception et avant usage** :

Les plaques ou moules doivent être graissés avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité (de tournesol si possible) et soumis pendant 3 à 4 heures à une température de 180°C.

On constate alors que la tôle a pris un aspect jaune à brun vernis.

Essuyer ensuite soigneusement le moule avec un chiffon sec, sans aucun apport d'eau et le regraisser immédiatement.

Renouveler l'opération environ 2 à 3 fois.

2°) **Les 10 à 15 premières utilisations**, après cuisson, il faut **démouler immédiatement** les produits afin d'éviter l'effet d'une condensation corrosive qui se formerait entre le produit et la tôle et donc éviter tout problème de rouille ;

3°) **Stockage et entretien** : la tôle doit ensuite être essuyée et légèrement regraissée avant stockage, après et avant chaque utilisation.

Ne pas stocker dans un endroit humide.

4°) **Le lavage est déconseillé** : les moules en tôle bleue sont sensibles à l'humidité. L'utilisation d'éponges abrasives est proscrite car elles risquent d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Si un lavage est effectué malgré tout, il faut bien sécher les moules et les regraisser aussitôt.

Le contenu de ce document n'engage en rien notre responsabilité quant à l'utilisation qui peut être effectuée.

Compte tenu des différents facteurs qui échappent à notre contrôle, les indications d'utilisation ne sont que des recommandations.

Leur adaptation à chaque cas particulier d'utilisation est laissée au compte de l'utilisateur.

