

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

Afin d'éviter tout problème de rouille sur les moules et plaques fabriqués en tôle noire ou tôle bleuie, 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 2 à 3 heures à une température de 180°C, et à l'envers afin d'éviter tout excès d'huile dans le contenant. On constate alors que la tôle a pris un aspect jaune à brun vernis. Essuyer ensuite soigneusement le moule avec un chiffon, sans aucun apport d'eau et le regraissier immédiatement. Renouveler l'opération 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.

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



Au service des métiers de bouche depuis 4 générations