

CUISSON AU FEU DE BOIS SUR LA PLAQUE

La température de la plaque en fonte est proportionnelle à l'intensité du feu.

Il faudra des flammes hautes (bûches de petits diamètre et arrivée d'air ouverte) pour chauffer à haute température.

Pour une cuisson rapide, positionnez votre casserole sur les cercles ou en les enlevant (bien choisir un diamètre de cercles équivalent au diamètre de la casserole).



Pour faire mijoter, éloignez vous de cette zone et entretenez seulement les braises (arrivée d'air fermée).



NE JAMAIS LAISSER DE MATIERES COMBUSTIBLES SUR OU PROCHE DE LA PLAQUE