

Comment nettoyer une plancha Lacanche

La Plancha Lacanche est une surface de cuisson lisse qui, par contact direct, permet la cuisson rapide et précise d'ingrédients aussi variés que des légumes tranchés, poissons, crustacés, morceaux de viande en tranches ou encore des côtelettes de foie gras frais.

La plancha est appréciée pour sa capacité à cuisiner rapidement sans nécessiter beaucoup de gras. La température de cuisson peut être réglée facilement grâce au thermostat.

Recommandations préliminaires

Les jus présents dans les ingrédients de cuisson caramélisent au contact de la surface de la plancha. Il est important de laisser cette caramélisation se faire avant d'essayer de soulever, de retourner ou de déplacer l'objet.

Il est également important de ne pas cuire des morceaux contenant des graisses (volaille, viande, gibier, etc.) à une température trop élevée pour éviter trop de caramélisation qui va générer des dépôts calcinés sur la surface. En général, une température de 200 à 220 degrés est considérée comme suffisamment élevée pour obtenir la bonne couleur et la bonne saveur sans créer de dépôts.

En retournant l'article, évitez autant que possible de remettre l'article où la caramélisation précédente s'est déjà produite. Ceci afin d'éviter l'accumulation de jus caramélisés dans les couches qui ont tendance à brûler.

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir la plaque chauffante (chaude au toucher) avant de la nettoyer.

Matériel de base nécessaire (selon le niveau de nettoyage)



Eponge



Tampon inox



Bicarbonate de soude



Racloir



Vinaigre blanc



Vaporisateur

Méthodes de nettoyage

1) Pour un nettoyage régulier après la cuisson légère et pour éviter l'accumulation de résidus:

- Sur la surface tiède, placer 5 ou 6 glaçons qui en fondant vont décoller les résidus. Nettoyer ensuite avec une éponge et de l'eau savonneuse. Rincer abondamment.

2) Pour le nettoyage des résidus caramélisés:

a) Avec le racloir ou tampon inox:

- Sur la surface tiède, utiliser le racloir ou un tampon en inox pour décoller les résidus. Nettoyer ensuite avec une éponge et de l'eau savonneuse. Rincer abondamment.

b) Avec du vinaigre blanc:

- Sur la surface tiède, placer du papier absorbant sur toute la surface. Vaporiser abondamment du vinaigre blanc et laisser agir pendant 30 minutes, en maintenant la surface humide de vinaigre. Enlever le papier absorbant et utiliser le racloir ou un tampon en inox pour décoller les résidus.
- Nettoyer ensuite avec une éponge et de l'eau savonneuse. Rincer abondamment.

3) Pour un nettoyage en profondeur:

a) *Bicarbonate de soude et vinaigre blanc:*

- Former une pâte avec du bicarbonate de soude et un peu d'eau tiède.
- Étaler ce mélange sur la plancha tiède et couvrir avec un papier absorbant humidifié avec du vinaigre.
- Laisser agir pendant 1 heure.
- Enlever le papier absorbant et utiliser le racloir ou un tampon en inox pour décoller les résidus.
- Nettoyer ensuite avec une éponge et de l'eau savonneuse. Rincer abondamment.

b) *Mousse nettoyante en aérosol (Ces produits sont très efficaces mais ils sont nocifs)*

- Ventiler la pièce
- Sur la plancha tiède, vaporisez la mousse de nettoyage.
- Laisser agir conformément aux instructions d'utilisation de la mousse.
- En utilisant des gants, utiliser le racloir ou un tampon en inox pour décoller les résidus.
- Nettoyer ensuite avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Rincer plusieurs fois avec de l'eau propre et tiède jusqu'à ce que toutes les traces de mousse restantes aient été éliminées