

TERAFEU[®]

▲ T E R ▲ F O U R ▲



informations générales & guide d'utilisation

www.terafeu.com

Vous venez d'acquies un produit Terafeu Terafour et nous vous en remercions.

Terafeu Terafour est la marque déposée de produits culinaires de qualité.

Sachez que l'ensemble de notre gamme est réalisée

en réfractaire pour cuisiner

ou en terre cuite pour servir

90% des articles sont réalisés au tour, par un potier, et l'ensemble de notre gamme est émaillée à la main, ce qui en fait des pièces uniques.

Les légères différences de taille, l'intensité des couleurs, et les aspérités sont l'authenticité de notre production.

La terre est une matière vivante, qui nécessite quelques attentions, **vous trouverez dans ce livret toutes les indications pour vous servir de la terre en toute quiétude.**

Sommaire

page

Notre terre réfractaire 3

Conseils généraux 3

Important / Lavage / Rangement et plus 4

Les plats 5



Les Cocottes 6



Le faitout , le légumier et le Tagine 7



Le Cocorico 8



Notre terre cuite 9

La main à sel, pot à ail & oignons, le gratte-ail ,
les pichets & cruches et les huiliers 9



Notre terre réfractaire est bicolore **pour cuisiner**



Nos produits en terre réfractaire sont :

Emaillés sans plomb à 1200°C

**1^{er} dans la restitution des goûts
devant la fonte, le cuivre et l'inox**

Incassables au four

Propres, aucune projection au four

**Sans communication d'odeurs,
tout reste moelleux et onctueux**

Convivialité à table

Faciles d'entretien puisque rien n'attache

Parfaits au lave-vaisselle

Disponibles en plusieurs tailles et coloris.

Conseils généraux

Pour votre entière satisfaction, tous nos produits sont à utiliser au quotidien.

Plus la terre se culotte, meilleur est le résultat.

Les pores se dilatent et se solidifient. Elle se bonifie en vieillissant, elle cuit de plus en plus vite, etc...

La Terre est une matière vivante, qui a besoin de respirer.

Elle n'aime pas être enfermé dans les placards.

Lorsque vous rentrez de vacances, mouillez le dessous du plat sous le robinet, avant emploi.

Ne pas mettre la Terre dans un lieu dont la température est inférieure à +2°C.

Posez toujours votre Terre sur une nappe lorsque votre table est en bois.

Utilisez des couteaux lissent pour ne pas abimer l'émail

N'utilisez pas de mixeur.

Pour protéger la Terre, nos Anciens frottaient les "fesses" du produit avec une gousse d'ail.

Important

NE JAMAIS PRÉCHAUFFER LA TERRE

NE JAMAIS PRÉCHAUFFER LE DIFFUSEUR

La montée en température peut sembler un peu longue, mais il est impératif que la chaleur soit emmagasinée par la Terre lentement, progressivement.

Si vous êtes pressé, faire revenir à la poêle, puis laisser mijoter, tout doux, dans la Terre.

La cuisson en croûte de sel est interdite.

Le sel, comme le vinaigre, attaque l'émail .

Si le plat se gorge de gras, trempez-le dans de l'eau chaude vinaigrée.

Fariner, au lieu de beurrer votre plat, afin que cela n'attache pas.

Lavage

Attention, la Terre comme la fonte, mémorise les coups, comme ceux par exemple occasionnés lors du lavage dans l'évier => lave-vaisselle parfait.

Si le plat a un aspect craquelé, ceci est dû uniquement à une eau trop calcaire, lavez-le avec du liquide vaisselle.

Rangement et plus

La Terre a besoin de respirer, si de petites taches d'humidité apparaissent , c'est parce que vous ne l'utilisez pas assez souvent.

L'humidité ambiante peut créer une petite moisissure. Pour l'éviter, rangez votre Terre bien sèche, à l'envers, sur une feuille de papier absorbant, et sortez là souvent.

Le seul vrai problème de fabrication est une bulle d'air qui se glisse dans la terre et que l'on ne voit pas à l'oeil nu. Au moment de la chauffe, cela se traduit par la chute d'un morceau de terre due au passage de l'air.

Contactez votre boutique, celui-ci vous sera remplacé.

Les plats



« cazuela »



« soufflé »



« plat rectangle »



« plat à tarte »



« plat carré »



« terrine »



« plat à pizza »



« plat sabot »

Tous fours y compris micro-ondes.

Lave-vaisselle parfait.

Avant la 1ère utilisation et pour le bien de la Terre : tremper 2 heures dans l'eau froide.

La cocotte, Ma cocotte & Le marmiton

Vos soupes, lentilles, haricots ... tout l'hiver !
Idéal au four, encore plus moelleux,
plus onctueux !



Feux

Les cocottes 3L & 4L vont direct sur le gaz à tout petit feu.

Sur plaques électriques, vitrocéram (sauf halogène) et induction, le diffuseur est obligatoire .

Le diffuseur est obligatoire sur tous les feux pour la cocotte 6L.

La cocotte 10L est à utiliser uniquement dans les fours

Vous faites revenir à la poêle et vous tranvasser dans la cocotte, que vous aurez déjà remplie de légumes, viandes ...selon votre recette, et vous laissez mijoter tout doux.

Soyez patient les premières cuissons sont lentes. Plus vous cuisinez à mijoter, plus la terre se bonifie. Les pores se dilatent et se solidifient, elle cuit de plus en plus vite

Au four : idem Faitout

Lave-vaisselle parfait.

Avant la 1ère utilisation et pour le bien de la Terre

remplir aux 3/4 d'eau, chauffer à feu doux 1h. Jeter cette eau, puis cuisiner 5 fois des soupes liquides ou des légumes à l'eau pour bien culotter le fond et qu'elle n'attache pas, puis pôt au feu, ragoût, etc...

Le faitout & Le légumier

Une cuisine mijotée exceptionnelle,
Ragouts, cassoulet, txoro ...



Tous les fours

Dans le four, sans eau, sans matière grasse si vous le souhaitez, déposez tous les ingrédients de votre recette directement dans le faitout, que vous placez en bas sur la dernière grille, et laissez mijoter à 180°.

Le résultat culinaire est inégalé !

Lave-vaisselle parfait.

Avant la 1ère utilisation et pour le bien de la Terre

tremper 2 heures dans l'eau froide.

Le tagine

Une cuisine mijotée à l'étouffée pour une
restitution des goûts unique.



Tous les fours

Lave-vaisselle parfait.

**Avant la 1ère utilisation
et pour le bien de votre tagine,**
tremper 2 heures dans l'eau froide.

Le cocorico "génial"

Cuisson au four traditionnel (pas de grill).

Remplace le tourne broche **sans projections**

Lave-vaisselle parfait.



Avant la 1ère utilisation

tremper 2h dans l'eau froide.

Ce plat rond et creux, qui répond au nom évocateur de « Cocorico », est idéal pour la cuisson du poulet au four .

Il est muni d'un cône qui reçoit la volaille à la verticale. Grâce à ce cône, toute la vapeur d'eau s'engouffre dans le poulet rendant la cuisson plus onctueuse .

Vous avez toujours la possibilité de farcir votre poulet.

Le poulet doit être bien enfoncé par le croupion. Toute la matière grasse tombe dans le plat, vous mangez sain.

Mettez toujours un fond d'eau dans le plat.

Si vous ajoutez des petites pommes de terre ou légumes de votre choix, ils vont rissoler et s'imprégner des sucs de la volaille.



Du four, servez à table.

Contrairement au plat traditionnel où la découpe du poulet se fait à la cuisine, et oui ... ça gicle partout ! Avec le "Cocorico", la découpe du poulet debout est beaucoup plus facile.

imaginez-vous devant vos convives :

vous prenez 1 cuisse, vous découpez, vous servez !

1 aile, idem,

etc...

il ne reste plus que la carcasse.

Bon appétit !

Notre terre cuite est monochrome **pour servir**

Elle ne va pas au four
Lave-vaisselle parfait

La main à sel

La fleur de sel et le gros sel ne s'humidifient pas..



Pot à ail & oignons

Qui dit, bonne cuisine... dit, ail et oignon !
Ont la propriété de conserver l'ail,
l'échalote, l'oignon sans germer, ni
ramollir et, sans odeur dans votre cuisine.

Le gratte-ail

Il rend l'ail plus digeste.

Prenez 1 gousse d'ail entre le pouce et l'index et frottez-la dans sa totalité, vous obtiendrez une purée d'ail onctueuse et savoureuse que vous ne sentirez pas sous la dent.
Elle accommodera à merveille les salades, les plats mijotés, etc...



Pichets & Cruches

La terre permet la décantation du vin.

Avant la 1ère utilisation

tremper 2h dans l'eau



Si votre produit suinte, faites bouillir du lait dans une casserole et transvasez-le dans le récipient pendant une nuit.

Les pores se dilatent et se solidifient éliminant toute transpiration. A renouveler si nécessaire.

Huiliers

La terre bonifie votre huile,

Avant la 1ère utilisation

tremper 2h dans l'eau

Entre 2 remplissages d'huile, ne pas oublier de laver parfaitement le bouchon verseur (avec du produit lessivile ou dans de l'eau vinaigrer). Bien nettoyer le goulot de l'huilier, après l'avoir rempli d'huile, avec un sopalin avant d'y remettre le bouchon verseur.



Par déduction Terafeu Terafour
décline toute responsabilité sur des produits
dont le mode d'emploi n'aura pas été
strictement respecté