



Mode d'emploi

Les tagines en terre cuite non vernis :
Avant la première utilisation, il est important de faire tremper le plat une nuit dans l'eau puis de le sécher au four à température moyenne.

Les tagines en terre cuite non vernis et vernis :

Ces plats acceptent toutes les formes de cuisson : gaz, plaque électrique, vitraux céramiques, four, pour les plaques à induction il faut un transmetteur de chaleur.

La seule contrainte est d'utiliser un feu doux, un diffuseur de chaleur est conseillé mais pas obligatoire si vous suivez bien ses consignes.

Plus la cuisson est longue meilleure sera le tagine.

Il est important de poser le plat chaud sur une surface appropriée, le dessous de plat en feuille de palmier est conseillé car il absorbe bien la chaleur et évite ainsi les chocs thermiques.