

DOSSIER DE PRESSE



www.plancha-sud.com



PLANCHAS
sur MESURE

■ ■ Ma plancha sur mesure, facile à installer !



Notre métier, fondeur de fonte d'aluminium !

Nos produits sont de première qualité. Depuis 1986, La Fonderie de Mauléon au Pays Basque, fabrique ses planchas artisanalement dans le plus strict respect des normes alimentaires aux meilleurs prix.!

La plancha est une technique de Cuisson Espagnole inventée au 19^{ème} siècle pour les fêtes de religions. Elle consiste à faire griller les aliments avec peu ou pas de matière grasse sur une plaque métallique. elle est très utilisée au Pays Basque.

La plancha renforce les saveurs car les aliments cuisent dans leurs sucs. C'est une cuisine "festive" qui permet entre autres de recevoir un grand nombre de convives et de réaliser une grande variété de plats.

Pour les passionnés de bricolage qui souhaitent garder leur meuble barbecue en bois ou en pierre, qui désirent aménager leur cuisine d'été selon leurs propres idées et de façon pratique ; particuliers, associations, professionnels, nous réalisons des planchas sur mesure à la taille qui convient le mieux.

Côté Maison nous fabriquons de petites planchas pour votre cuisine intérieure, pratique, elles se passent au lave-vaisselle.



www.plancha-sud.com



Fabrication artisanale d'une plancha en fonte d'aluminium à la fonderie de Mauléon.

Notre premier contact se fait avec le client qui nous expose ses désirs.

Nous fabriquons un modèle bois qui représente la forme géométrique que veut le client.

Nous fabriquons un moule en sable qui reproduit en creux la forme de la plancha grâce à ce modèle bois que nous avons enlevé du moule.

Nous chauffons des lingots de fonte d'aluminium alimentaire dans un four de fusion (La fonte d'aluminium devient liquide à 750°)

Nous versons à l'aide d'une louche métallique la fonte d'aluminium dans la forme en creux du moule en sable.

Cette fonte d'aluminium liquide passe de l'état liquide à l'état solide.

Nous récupérons alors la forme en fonte d'aluminium de la plancha commandée.

PLANCHA SUD

Cuisine festive !

En famille ou entre amis la plancha ne nécessite pas ou peu de préparation. Elle permet une grande variété de recettes.

Un mince filet d'huile d'olive ou de graisse de canard, vous pouvez tout cuire à la plancha, vos légumes, vos viandes et vos poissons, les coquillages et même des tartines de pain que vous préparerez ensuite à la catalane en les frottant avec une demi-tomate, un peu d'ail et un filet d'huile d'olive.

La fonte d'aluminium est un très bon conducteur thermique, plus léger que l'acier ou que la fonte elle peut atteindre + de 260°.

Elle cuit et caramélise les aliments dans leurs sucs.

Avant utilisation, il faut chauffer la légèrement, puis mettre du vinaigre d'alcool blanc, badigeonnez ensuite avec de la graisse de canard ou de l'huile d'olive. Lorsque la plancha devient brune, elle est prête pour la cuisson.

Facile, plus de poêles ou de casseroles. On peut

Plus de sécurité !

Les aliments ne sont pas en contact direct avec la flamme, les graisses sont évacuées, diminuant les risques cancérogènes. En matière de sécurité les planchas présentent de grands avantages,

les risques de brûlures, d'incendie sont minimes comparés aux méthodes de grillades classiques et traditionnelles.

cuire un poisson, une viande et des fruits à proximité sans que les saveurs se mélangent. Pour débiter une nouvelle cuisson, il faut simplement mettre quelques glaçons puis raclez la plaque.

En Espagne plus particulièrement au Pays Basque, les tapas sont faites sur la plancha, crevettes, et piments, jambon, tout est cuit rapidement en petites quantités, c'est là le charme des saveurs les plus variées !

On trouve déjà sur notre site quelques recettes, celles-ci s'étofferont avec le temps et la participation de nos lecteurs.



M. HOUARD
Fonderie de Mauléon

*Sarl Fonderie de Pau 4 bis, rue Lacaze du tiers
47300 Bias - France*

Tel : 06 07 09 63 57 - 05 59 28 15 40

Fax : 05 53 40 24 04

Courriel : fonderiedepau@orange.fr

Site : www.plancha-sud.fr

*presse@incom-creation.net
Contact : Isabelle Couquiaud.*

www.plancha-sud.com



PLANCHAS
sur MESURE