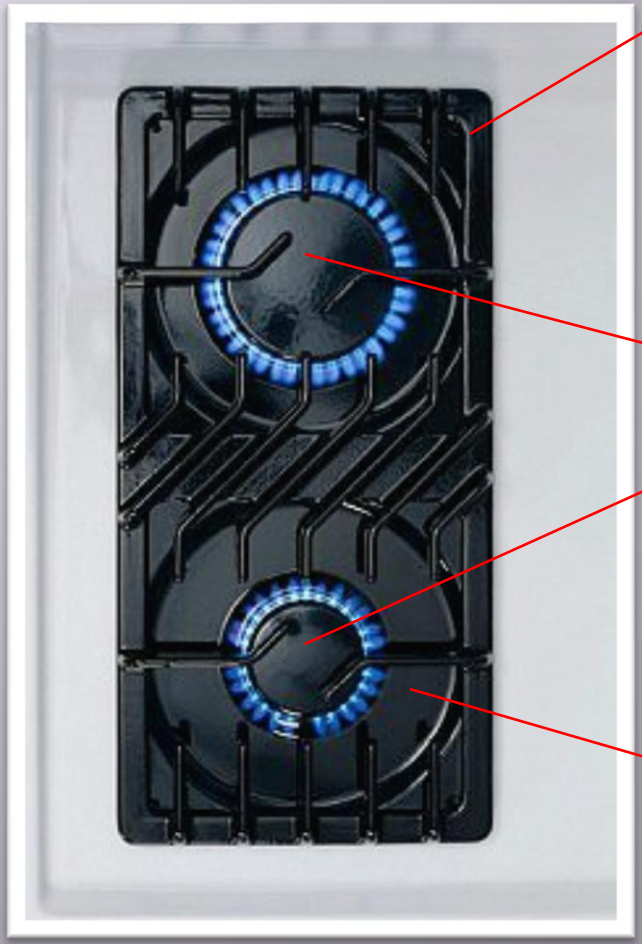
III) CACHÉRISATION DES USTENSILES DE CUISINE

Gazinière

Condition de base pour la cachérisation : **QUE LA GAZINIERE SOIT ENTIEREMENT PROPRE**



Cachérisation des grilles : Liboun Hamour Au chalumeau jusqu'au rouge

Cachérisation des brûleurs : Laisser allumer pendant environ 3/4 d'heure.

Cachérisation de l'intérieur de la plaque par liboun kal : qui s'effectue par la chaleur de l'allumage des brûleurs

Cuisinière électrique

Condition de base pour la cachérisation : **QUE LA PLAQUE ELECTRIQUE SOIT ENTIEREMENT PROPRE**

Cachérisation des plaques : Laisser allumer jusqu'au rouge ou environ 3/4 d'heure

Cachérisation du contour par Liboun Kal: qui s'effectue par la chaleur de l'allumage des plaques.

Cuisinières à vitrocéramique (en verre)

-Rite Séfarade : il suffit de bien nettoyer.

Si on veut faire au mieux, il faut:

- Laisser allumer une ½ heure.

et/ou

- Verser de l'eau bouillante sur plaque éteinte et froide.

- Rite Ashkenaze : Le verre n'est pas cachérisable

Si on n'a pas le choix:

1) On nettoie
2) On laisse chauffer pendant ½ heure
3) Verser de l'eau bouillante sur plaque éteinte et froide.

(Attention, cela n'est pas permis à Pessa'h)

Cuisinières à induction

-Rite Séfarade : C'est du verre donc il suffit de bien nettoyer.
Si on veut faire au mieux, on versera de l'eau bouillante sur la plaque éteinte et froide.

- Rite Ashkénaze : Le verre n'est pas cachérisable

Si on n'a pas le choix:

1) On nettoie
2) On verse de l'eau bouillante sur le plaque éteinte et froide.

(Attention, cela n'est pas permis à Pessa'h)

Les fours à catalyse et les fours classiques

- La **catalyse** est l'action d'une substance appelée catalyseur sur une transformation chimique dans le but de modifier sa vitesse de réaction. Les parois sont poreuses pour détruire les graisses.

Les fours à catalyse

Première étape

Nettoyage minutieux de l'ensemble du four, il ne doit rester aucune trace d'aliment .

(conseil pratique: utiliser le produit « décap four »)

Attention

dans les recoins entre la porte et le four, les zones sont souvent très sales, il faudra donc retirer la porte.

Les fours à catalyse
Les grilles

Les grilles peuvent être cachérisées par le Liboun Hamour au chalumeau sur chaque endroit de la grille mais en règle générale il vaut mieux racheter des nouvelles grilles.

Les fours à catalyse
Parois

Paroi de fond+paroi supérieure:
liboun kal

Parois latérales:
Liboun 'Hamour

Paroi inférieure: Liboun H'amour

- Dans le cas où les parois latérales sont amovibles, on fera un liboun 'hamour sur ces parois et un liboun kal sur les parois fixes

- Liboun kal= faire chauffer le four à 300° pendant 30 min

Les fours à catalyse
Lumière

Le liboun kal suffit et s'effectue ici par la l'allumage du four à 300°.

Les fours à catalyse

Porte en verre

2 avis :

-Rite Sefarade : C'est une vitre en verre donc cachérisable en la nettoyant.

- Rite Ashkenaze :

• Pour l'année, ce n'est pas cachérisable. On pourra être moins sévère et permettre le liboun kal qui s'effectue par l'allumage du four à 300°.

•Pour Pessa'h, on devra mettre deux couches d'aluminium à l'intérieur.

Les fours à catalyse

Porte en métal

Le liboun kal qui s'effectue par l'allumage du four à 300° suffit.

Les fours à catalyse

Joints

On devra retirer les joints du four et procéder à la hagala.

Les fours à catalyse

Thermostat

Le Liboun kal suffit pour le cachériser qui s'effectue par l'allumage du four à 300°.

Attention

On vérifie soigneusement l'emplacement du thermostat (qui se trouve généralement sur les parois latérales) pour ne pas faire de liboun 'hamour dessus car il se détériorerait.

Les fours à catalyse

Synthèse

1) Nettoyage complet du four.
2) On retire les joints pour faire la hagala.
3) On retire les grilles.
4) On procède au liboun ‘hamour des grilles
5) On procède au liboun ‘hamour des parois latérales et inférieures.
6) On fait le liboun kal à 300° pendant ½ heure pour les parois supérieur et le fond, ainsi que pour le thermostat et la lumière.

Les fours à pyrolyse

Dans un four à pyrolyse, le nettoyage s'effectue par **combustion des résidus à 500° C**, pendant une à deux heures ce qui correspond au liboun 'hamour

Grâce à cette fonction, les restes de graisse sont carbonisés et transformés en poussière.
Il suffit simplement d'enlever les cendres résiduelles à l'aide d'un torchon.

Les fours à pyrolyse

Première étape

Le nettoyage de l'intérieur du four n'est pas nécessaire car la pyrolyse suffit. Cependant, on prendra soin de nettoyer la porte et ses recoins. On devra enlever la porte du four pour la nettoyer.

Les fours à pyrolyse

Grilles

Il faut procéder au liboun ‘hamour des grilles indépendamment de la pyrolyse car:
-Les 500° concernent les parois et non le centre du four
- De plus, effectuer une pyrolyse avec les grilles est déconseillé car cela détériorerait les grilles.

Les fours à pyrolyse

Parois du four

La pyrolyse convient à la cachérisation de toutes les parois du four par liboun ‘hamour.

Les fours à pyrolyse

Porte

• Pour l'année, la pyrolyse convient à la cachérisation de la porte du four par liboun 'hamour.
•Pour Pessa'h, il est préférable de recouvrir la porte en verre d'aluminium à l'intérieur.

Les fours à pyrolyse
Lumière

La pyrolyse convient à la cachérisation de la lumière du four par liboun ‘hamour.

Les fours à pyrolyse

Joints

Les joints ne reçoivent pas la chaleur de la pyrolyse. On procèdera donc à la hagala après les avoir retirés.

Les fours à pyrolyse

Thermostat

La pyrolyse convient à la cachérisation du thermostat par liboun ‘hamour.

Les fours à pyrolyse

Synthèse

1) Retirer la porte, nettoyage de la porte et des parois.
2) Retirer les grilles et faire liboun ‘hamour dessus.
3) Retirer les joints et faire la hagala.
4) Remettre les joints.
5) Lancer la pyrolyse.
6) Retirer les cendres.

Micro-ondes

•**Micro-onde classique:**
On évitera la cachérisation. On pourra cependant être moins sévère:

1) On nettoie minutieusement. Dans le rite ashkénaze, on changera la plaque tournante en verre.
2) On laisse s'évaporer un verre d'eau pendant 20 minutes.

Attention!!!

Cela peut présenter un danger appelé le suréchauffement (l'eau peut exploser au visage après l'opération) On prendra soin de placer une allumette ou un sachet à infusion sans agrafes dans le verre.

•**Micro-onde avec grille chauffante:**
Il faudrait un liboun 'hamour ce qui est impossible, ce micro-onde n'est pas cachérisable.

DANS LES CAS EXTREMES

Dans les fours normaux: on pourra cuire un plat entouré de trois couches d'aluminium entièrement sec qui isolent hermétiquement le plat.

Dans les fours à micro-onde: on pourra cuire un plat entouré de trois couches de film étirable entièrement sec isolant hermétiquement le plat (attention, l'aluminium est dangereux dans le micro-onde).

Cachérisation du lave vaisselle

À PRIORI

1)On nettoie le filtre
2) On retire les bacs et on leur fait Hagala dans une grande marmite ou on achète de nouveaux bacs
3) Ensuite on fait liboun kal délicatement sur les parois
4) Et on met en marche le programme de lavage à vide à température maximum.

EN CAS EXTRÊME

1) On nettoie le filtre.
2) Et on met en marche le programme de lavage à vide, température maximum.

Evier

A priori

1)Examiner si la matière de l'évier est cachérisable
2) Dans le cas positif, on fera un nettoyage complet de l'évier, on vide le siphon, on retire les filtres et on les nettoie.
3)Après avoir remis le siphon à sa place on verse dans l'évier un demi litre d'eau de Javel
4)On sèche l'évier et puis on procède au Liboun Kal (attention à ne pas abîmer les joints)

Dans le cas où il est difficile d'effectuer un Liboun Kal

5)Après le nettoyage on n'utilise pas l'évier pendant 24 heures
6)Après 24 heures on versera de l'eau bouillante en ébullition sur toute la surface de l'évier
7) Ensuite on versera de l'eau froide

Robinet

On nettoie la surface et puis on verse de l'eau bouillante qui est en ébullition sur toute la surface du robinet et ensuite de l'eau froide

Hotte

1)retirer les filtres
2)Nettoyer la surface de la hotte
3)Ensuite tremper les filtres dans un liquide dégraissant et y verser de l'eau bouillante

Frigidaire et congélateur

1)Dégivrer
2) Procéder à un nettoyage complet et approfondi (parois, grilles, bacs, porte et joints