

Mode d'emploi



1. Cuisson au grill

Placer la poêle-steam sur une plaque de cuisson appropriée (voir les symboles sur le fond de la poêle), enclencher la plaque. Préchauffer la poêle env. 4 minutes. Déposer les aliments à cuire dans la poêle et faire griller selon la recette.



2. Ajout du liquide

Ajouter lentement le liquide aux aliments grillés dans la poêle-grill steam selon la recette (attention: risque de brûlure!).



3. Cuisson à la vapeur

Poser le couvercle et poursuivre la cuisson à la vapeur selon les indications de la recette.

Remarque importante: ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants (p.ex. couteaux, fourchettes) pour retourner les aliments, cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Thermorésistance de la poêle avec son couvercle: 230° C.



Plaque à induction



Plaque vitrocéramique



Plaque électrique



Cuisinière à gaz

Toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 2 personnes.

Photo en couverture: Médaillon de bœuf / Salade de tomates grillées (p. 4 / 8)