

La Cocotte Saveurs

*Tout d'abord félicitations pour l'acquisition de notre Cocotte Saveurs
Nous allons vous donner un résumé des avantages que vous allez découvrir au fur et à mesure de son utilisation :*

Une cuisson saine et naturelle grâce aux gouttes qui retombent du couvercle et qui donnent un effet « Vapeur » à la cuisson.

Une cuisine simple, vous déposez vos aliments et vous mettez le tout au four et c'est parti.

Les aliments ne reposent plus sur le fond du plat grâce à la grille ce qui évite à vos aliments de coller.

Vos repères de cuisson restent identiques car la Cocotte Saveurs est un plat identique aux autres.

Vous passerez de la plaque de cuisson au four pour faire gratiner vos plats

Un four toujours propre car les parois et les grilles ne recevront plus les éclaboussures de cuisson.

...

Lisez bien la notice avant son utilisation



Pour utiliser de façon optimale votre Cocotte Saveurs, lisez attentivement la totalité des instructions.

Retirez le papier et le carton de l'emballage et ne laissez pas les enfants jouer avec. Enlevez toutes les étiquettes et les adhésifs collés sur la cocotte.

Avant d'utiliser la cocotte pour la première fois, lavez-la avec de l'eau savonneuse.

Cette cocotte peut être utilisée dans un four traditionnel et sur un brûleur à gaz, une plaque électrique et induction.

Résiste à une température maximum de 230° C.

Pour allonger la durée de vie de votre cocotte, graissez régulièrement sa base.

La Cocotte Saveurs

Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour retirer la cocotte du four.

Pour éviter que les aliments n'attachent pendant la cuisson, graissez le fond et les bords de la cocotte avec de l'huile. Ensuite, déposez les aliments, remettez le couvercle en place et faite cuire.

Les aliments cuisant dans leur propre vapeur, ils restent plus tendres et conservent toute leur saveur.

Le phénomène

A la fin de la cuisson ne jamais couper les aliments dans la cocotte saveur, car vous risqueriez de rayer le fond et d'endommager la couche adhésive.

Pour pouvoir utiliser votre cocotte pendant longtemps, nettoyez-la entièrement entre chaque cuisson.

Pour dorer les aliments, mettez la cocotte au four, retirez le couvercle et laissez cuire quelques minutes et conservez vos temps de cuisson habituels.

Pour faire cuir une volaille telle qu'un poulet.

Préchauffez votre four à 200 °C, prenez votre poulet et ajoutez sel, poivre et herbes de Provence et glissez le dans la cocotte et mettez le four pendant environ 1 heure et à mi-cuisson, tournez le sur le côté.

Pour un rôti de porc ou de veau, ajoutez sel poivre et champignon et mettez le tout dans la cocotte pendant environ 1 heure pour 1 kg.

Pour avoir des idées de recettes téléchargez notre livret sur www.venteo.fr

Avant de nettoyer la cocotte, laissez-la refroidir. Utilisez de l'eau savonneuse et une éponge douce.

, car cela endommagerait la couche adhésive.

Si cela est nécessaire, laissez tremper la cocotte dans de l'eau chaude quelques minutes pour pouvoir retirer les aliments collés.

La Cocotte Saveurs

La cocotte saveur passe aussi au lave-vaisselle.

NE PAS UTILISER DANS UN FOUR MICRO-ONDES.

NE PAS UTILISER SUR LA VITROCÉRAMIQUE

(Cf. Tolérance ci-dessous)

NE PAS FAIRE CUIRE A VIDE

Pour la cuisson sur une plaque vitrocéramiques ou une des plaques (Radiant, Halogènes ou induction) il est toléré d'utiliser la Cocotte Saveur: néanmoins il est impératif de mettre toujours du liquide dans le fond de la Cocotte et vérifiez en permanence que le contenu ne dessèche pas

Ne jamais utiliser sur une plaque endommagée (Verre ou écaille fendu)

Garantie : ce produit est garanti contre les défauts de fabrication pendant la durée stipulée par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages entraînés par une utilisation inappropriée, une utilisation commerciale négligente, une usure anormale, des accidents ou une manipulation incorrecte.

Il est conseillé de lire la notice avant toute utilisation.

