

MODE D'EMPLOI DU KIT CUISSON GOURMET

SACHETS CUISSON

Avantages: Facile à utiliser • Le four reste propre • Ajouter de l'huile ou du beurre est superflu • Préserve le goût plein
• Réduit le temps de cuisson

Conseils d'utilisation: Mettez le plat dans le sachet cuisson • Fermez le sachet • Prévoir assez d'air dans le sachet • Max. 200°C / 400°F • La fonction grill du four doit être éteinte • Ne pas placer le sachet trop près de paroi du four.

SACHETS CUISSON VAPEUR

Avantages: Fermeture à zip • Rapide • Préserve le goût • Garde le four à micro-ondes propre • Trou vapeur prévu

Conseils d'utilisation: Remplissez un sachet cuisson vapeur • Fermez complètement le zip • Placez le sachet cuisson vapeur dans le four à micro-ondes avec le trou vapeur orienté vers le haut • Le sachet gonflera dans le four à micro-ondes et l'air s'échappera du trou vapeur • Ouvrez le sachet avec les deux mains (Attention : de l'air chaud peut s'en échapper)

Précautions d'emploi : Ne pas utiliser au four.

800 WATT	Poids (g.)	Temps de cuisson à la vapeur (min) dégelé	Temps de cuisson à la vapeur (min) surgelé
Poisson	130	2	2
Légumes	100	1,5	2
	180	2	3
Pommes de terre	175	3	n/a
	300	4	n/a

ROULEAU DE CUISSON

Avantages: Le rouleau de cuisson vous permet aussi bien de cuire sans graisses au four, four vapeur et micro-ondes. Préserver le goût et les arômes naturels de vos recettes et surtout sans perdre les sels minéraux et vitamines de vos ingrédients • Rapide • Garde vos appareils propre.

Conseils d'utilisation: Poser les ingrédients de votre papillote au centre de la feuille, relever les 2 côtés de la feuille bord à bord et replier une première fois le bord, puis une seconde en marquant bien le pli pour assurer l'étanchéité de la papillote. Terminer en fermant les extrémités avec les fermetures. Utiliser le rouleau de cuisson transparent thermorésistant jusqu'à 200°C.

