

Chef Series Cottage



- **Gamme de haute qualité** qui offre des **performances** et une **durabilité supérieures** aussi bien pour les novices que pour les cuisiniers plus expérimentés.
- Ces Poêles sont fabriquées en **aluminium anodisé**. Il s'agit d'aluminium avec une couche d'oxyde qui est plus dur que l'acier. **Quels en sont les avantages ?**
 - Chauffe très rapidement et de manière homogène.
 - Est plus résistant à la corrosion et à l'usure.
 - Plus facile à nettoyer.
 - Le revêtement antiadhésif est intégré dans la matière de sorte qu'il ne puisse peler ou se détacher.
- Adapté à **tous les feux** (gaz, électrique, vitrocéramique et induction). Également adapté **au four traditionnel jusqu'à +230 °C** (préchauffez toujours le four au préalable et n'utilisez jamais le grill).
- Les **poignées creuses** sont utiles pour avoir les Poêles bien en main. Elles ne deviennent pas chaudes pendant la cuisson ce qui permet de transférer en toute sécurité les aliments chauds vers un plat ou une assiette. La petite bosse sur la poignée indique la partie qui reste froide pour manipuler la Poêle. Attention, lorsque vous les utiliser au four, les poignées sont chaudes et vous devez donc utiliser les Gants en Silicone.



Dimensions

Ø 20 x 9,3 cm h
Ø 28 x 10,6 cm h

Caractéristiques principales

- **Cuire avec les Chef Series Cottage est très facile :**
 1. Préchauffez la Poêle à feu doux-moyen pendant 1 à 2 mn avant d'y ajouter les ingrédients.
 2. Contrôlez la température en faisant tomber quelques gouttes d'eau dans la Poêle. Si elles commencent à rouler, votre Poêle a atteint la bonne température.
 3. Il est impératif d'atteindre cette « bonne » température pour éviter que la viande ne colle à la Poêle et qu'elle brunisse bien.
- Pour **économiser de l'énergie**, vous pouvez éteindre vos plaques de cuisson 5 mn avant la fin du temps de cuisson. La base encapsulée assure que la Poêle reste suffisamment chaude pour terminer le processus de cuisson.
- La **Poêle 20 cm** est adaptée à la préparation d'œufs sur le plat avec du bacon, de pancakes, blinis, sauces (grâce aux rebords surélevés), légumes...
- La **Poêle 24 cm** est super pratique pour vos préparations quotidiennes de viandes, poissons, légumes, pommes de terre... **pour 2 personnes.**
- La **Poêle 28 cm** peut être utilisée pour vos préparations quotidiennes de viandes, poissons, légumes, pommes de terre... **pour 2 à 4 personnes.**
- Les Poêles peuvent aller au lave-vaisselle. Nous recommandons cependant de les laver à la main car si elles touchent d'autres poêles ou éléments métalliques pendant le cycle de lavage, cela risque de les endommager en les rayant.

