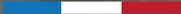


CRISTEL
FRANCE



fabriqué en France

Conseils d'utilisation, d'entretien
et garantie
www.cristel.com

Vous avez fait le choix d'un produit CRISTEL et vous avez fait le bon choix !

Le soin que nous avons apporté tout au long de sa fabrication vous apportera toute la satisfaction d'un achat d'article de grande qualité et... beaucoup de plaisir à cuisiner.

Les articles culinaires CRISTEL sont conçus pour tous types de feux et pour le lave-vaisselle:



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIAN



VITRO
HALOGÈNE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

**class
INDUCTION**

CONSEILS D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, lavez votre ustensile CRISTEL à l'eau très chaude avec votre liquide vaisselle, rincez abondamment et essuyez.

La cuisson: Les fonds thermodiffuseurs CRISTEL possèdent de 3 à 5 épaisseurs de matériaux distincts. Ils assurent ainsi une répartition optimale de la chaleur.

Pour toutes cuissons : à l'étouffée, à la vapeur, grillades etc. préchauffez votre ustensile **à 2/3 de la puissance maximale de votre source de chaleur** (gaz, halogène, induction). **Ne dépassez jamais cette puissance de chauffe sauf pour porter de l'eau à ébullition**. Si vous cuisinez au GAZ, veillez toujours à ce que la flamme ne déborde jamais du fond thermodiffuseur.

Cuisson sans graisse avec fond Inox: voir démonstration page 6 et 7 côté "Recettes".

Cuisson basse température: Déposez dans votre ustensile à nu (casserole, sauteuse, faitout) vos légumes, viande, volaille, poisson etc. Mettez le couvercle pour assurer une cuisson douce. Réglez votre source de chaleur aux 2/3 de sa capacité maximale. Laissez cuire 15 minutes sans jamais relever le couvercle. Si pendant la cuisson vous constatez un échappement de vapeur, réduisez le feu à 1/3. Après le quart d'heure de cuisson, retirez votre ustensile du feu et attendez 5 minutes supplémentaires avant de servir.

La cuisson douce conservera tous leurs sels minéraux, oligo-éléments et les vitamines de vos aliments.

CONSEILS D'ENTRETIEN

L'inox

POURQUOI L'INOX: La qualité de l'inox 18/10 (18 % de Chrome et 10 % de Nickel) que nous avons choisi pour cet article garantit la neutralité alimentaire et la **préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments**. Ces qualités associées aux qualités de diffusion thermique de l'aluminium, sont recommandées et utilisées par tous les plus grands professionnels de la gastronomie pour la cuisson, avec ou sans graisse, des viandes, des légumes et des fruits.

Les articles inox Cristel: Parfaitement adaptés au lave-vaisselle. Pour maintenir ou retrouver l'aspect du neuf si besoin, utilisez **RENOX de CRISTEL**. Ce produit convient pour **entretenir l'intérieur et l'extérieur de tous les ustensiles inox**. A utiliser sur une éponge humide ou un Scotch Brit bleu spécial inox, frotter et rincer abondamment. RENOX supprime toutes les traces de calcaires, auréoles, jaunissement etc... RENOX est en vente chez tous les distributeurs CRISTEL.



NE JAMAIS UTILISER D'EAU DE JAVEL, CELA DÉGRADÉ JUSQU'À PERFORER VOTRE PRODUIT ET LE REND DONC INUTILISABLE.

L'anti-adhérent Exceliss+®

POURQUOI L'ANTI-ADHÉRENT EXCELISS+®: La cuisson de certains aliments comme les poissons et les œufs demandent davantage de matières grasses. Afin d'en réduire la consommation, nous conseillons l'utilisation de poêles ou de sauteuses revêtues ExCELISS+, anti-adhérent de grande qualité, renforcé inox, pour une très longue durée de vie.

Les produits anti-adhérents EXCELISS+® Cristel: **Nettoyez** consciencieusement vos articles anti-adhérents après chaque utilisation **de préférence à chaud**. Pour cela, n'hésitez pas à passer vos articles au lave-vaisselle ou à utiliser un liquide vaisselle (au besoin avec une éponge légèrement rugueuse non abrasive).

LES PRODUITS AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT EXCELISS+® AINSI QUE LES COUVERCLES EN VERRE NE DOIVENT PAS ÊTRE PLACÉS SOUS LE GRILL.

Cuisson à l'eau: Salez l'eau lorsqu'elle est à ébullition en remuant jusqu'à la dissolution totale du sel.

Cuisson au four: Tous les articles CRISTEL Amovibles sont conçus pour la cuisson au four, y compris les couvercles en verre jusqu'à une température de 220 °C. Pour ceux-ci évitez les chocs thermiques (chaud/froid, du réfrigérateur au four par exemple...).



NE CHAUFFEZ JAMAIS VOTRE PRODUIT CRISTEL À PLUS DE 2/3 DE LA PUISSANCE DE VOTRE PLAQUE :

exemple : - si votre plaque induction ou vitro-céramique va jusqu'à 10, ne dépassez jamais 6

- si votre plaque induction ou vitro-céramique va jusqu'à 14, ne dépassez jamais 9

NE SURCHAUFFEZ JAMAIS UN ARTICLE À VIDE, CELA PEUT ENTRAÎNER SA DESTRUCTION !

Les articles culinaires CRISTEL sont des outils de cuisson très performants, ils nécessitent donc peu d'énergie et peu de temps pour cuire parfaitement tous vos aliments.

Conseils d'entretien





NE JAMAIS UTILISER RENOX POUR LE NETTOYAGE DE L'ANTI-ADHÉRENT.



NE SURCHAUFFEZ JAMAIS.

LES FONDS THERMODIFFUSEURS CRISTEL RÉPARTISSENT PARFAITEMENT LA CHALEUR, TRÈS PEU D'ÉNERGIE SUFFIT POUR UNE CUISSON EN UN TEMPS RECORD.

**LES ARTICLES ANTI-ADHÉRENTS À POIGNÉE AMOVIBLE PEUVENT ÊTRE RECHAPÉS:
ADRESSEZ-VOUS À VOTRE REVENDEUR OU RENDEZ-VOUS SUR LE WWW.CRISTEL.COM.**



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. 03 81 96 17 52
Fax 03 81 93 09 84

Garantie CRISTEL

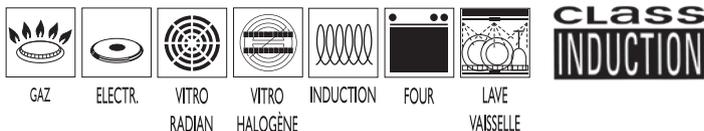


Cuisinez dans l'inox avec CRISTEL

Les articles CRISTEL sont imaginés, conçus et fabriqués dans le souci des moindres détails pour vous permettre de réussir une cuisine saine et savoureuse.

Les fonds thermodiffuseurs et accumulateurs CRISTEL (Mutine, Strate ou Casteline) sont parfaitement adaptés à tous types de feux :

- **induction**
- vitrocéramique : radiant, halogène.
- gaz
- électricité
- four



Les fonds thermo-diffuseurs ont pour points communs :

- une répartition uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène,
- un rendement thermique exceptionnel pour une économie d'énergie importante,
- une possibilité de cuisson sans graisse des grillades, des sautés, des légumes et des plats mijotés. Le choix d'une telle cuisine préserve les qualités nutritionnelles et la saveur intégrale des aliments mais nécessite une cuisson à température modérée à l'exception des grillades qui doivent être saisies,
- le maintien des mets à bonne température pendant le service à table.

Le couvercle en verre :

- favorise la circulation interne de la vapeur et maintient l'humidité nécessaire à la cuisson sans graisse et éventuellement sans eau.
- permet de surveiller la cuisson sans soulever le couvercle.



La cuisson sans graisse, cuisson saveur



Préchauffez la poêle ou la sauteuse à vide. Vous pouvez vérifier la bonne température en versant quelques gouttes d'eau dans la poêle : lorsque les gouttelettes roulent comme des billes, vous pouvez déposer la viande à griller.

ATTENTION : ne surchauffez pas votre poêle CRISTEL, chauffez à 2/3 maximum de la puissance de votre plaque.



Placez la viande bien à plat dans votre poêle ou sauteuse CRISTEL. Elle attache quelques secondes pour être mieux saisie. Ne la touchez plus : elle se détachera facilement lorsque la cuisson sera à point.

3



Retournez la viande et réduisez le feu si besoin. Si vous souhaitez une cuisson à cœur, pour le porc par exemple, faites cuire quelques minutes supplémentaires de chaque côté avec le couvercle, après avoir déglacé avec un peu d'eau.

4



Servir nature ou accompagné d'une sauce de votre choix. Viandes de bœuf, veau, porc, agneau et volailles découpées sont grillées de la même façon. Le service terminé, versez un peu d'eau chaude pour faciliter le nettoyage. Il sera parfait si vous utilisez RENOX Inox de CRISTEL.