

L'Incroyable Cocotte

La Cocotte nouvelle génération
pour une cuisine maison facile et naturelle !

100% métal recyclé

Légère

Saine et écologique

Cuisson parfaite

Anti-adhérente

8 modes de cuisson



L'Incroyable poêle plancha

The Incredible plancha pan

Die Unglaubliche Plancha-Pfanne

L'Incredibile piastra per crêpe

La Incredible sartén plancha

De Ongelofelijke plancha koekenpan

www.cookut.com

COOKUT

L'Incroyable poêle plancha

Merci d'avoir choisi l'Incroyable poêle plancha Cookut !
En cuisinant à la maison, vous rendez le monde meilleur !

Chez Cookut, nous pensons que « cuisiner maison » est porteur de sens, car « cuisiner maison », c'est dire non aux excès de la nourriture industrielle : c'est bon pour la planète et bon pour la santé. C'est aussi l'occasion de partager de délicieux moments avec sa famille et ses amis.

L'Incroyable Cocotte et ses nombreux accessoires vont vous permettre de réussir des centaines de recettes super facilement. Nous vous félicitons d'avance !

Découvrez sur le site www.cookut.com toute la gamme de l'Incroyable Cocotte et ses accessoires complémentaires : panier vapeur, panier friture, couscoussière, couvercle à tajine, couvercle à pain, bain marie, cuillère et louche, poêle...

Et n'oubliez pas, le bonheur ça se cuisine !

L'équipe Cookut



Caractéristiques de votre ustensile de cuisson



- Un revêtement céramique respectueux de l'environnement et de la santé.
 - La céramique est un revêtement sain pour la santé car il ne contient pas de PFAS.
- Ce produit est fabriqué avec de l'aluminium de haute qualité en utilisant des méthodes de moulage sous pression. Il est conçu avec différentes épaisseurs pour le fond, le côté et le bord afin de créer les conditions de chauffe optimales.

Comment utiliser au mieux votre nouvel ustensile de cuisson ?



Gaz, induction, plaques électriques et vitro-céramique

La poêle est compatible avec ces 4 modes de cuisson. Elle est conçue pour cuire en consommant peu d'énergie : il faut la positionner sur un petit feu induction.



Four traditionnel et four à micro-ondes

La poêle ne peut pas être utilisée dans les fours.

• **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques avec votre produit à extrémité métallique.**

Règles d'utilisation : à lire impérativement

Afin de préserver votre revêtement le plus longtemps possible :

- Mettez toujours de la matière grasse sur toute la surface avant cuisson.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal.

Il est possible que des tâches sombres apparaissent avec le temps, sans que cela ne pose problème.

Première utilisation

Avant toute utilisation, lavez le produit à l'eau chaude savonnée.

Lors de la première utilisation, pour optimiser l'effet anti-adhérent, mettez un peu d'huile de cuisson dans le produit (ne pas utiliser d'huile d'olive pour cette opération préparatoire), en l'étalant sur toute la surface intérieure et faites chauffer à feu moyen pendant 2 minutes.

Après l'avoir laissé refroidir, lavez à nouveau le produit rapidement.

Lavage et rangement

Lavage quotidien à la main : le mieux !

Privilégiez le lavage à la main, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Si des aliments sont collés, remplissez d'eau, laissez reposer quelques heures, puis laver. Il ne faut jamais frotter fort avec une éponge abrasive pour nettoyer.

Lave-vaisselle : possible mais à limiter...

Vous pouvez placer votre ustensile dans le lave-vaisselle. Cependant, il est évident que votre produit sera beau et performant plus longtemps si vous limitez le lave-vaisselle, qui est très agressif pour le produit. Le lavage à la main nécessite généralement moins d'une minute et permet de ne pas encombrer votre lave-vaisselle.

Nettoyer un fond noirci ou brûlé

Il est important d'éviter de noircir ou brûler des aliments au fond de la poêle plancha à cause d'une température trop élevée ou de l'absence d'un film gras. Si vous n'arrivez pas à nettoyer le fond noirci avec la méthode normale, même en laissant tremper, nous vous recommandons la méthode suivante : déposez du Bicarbonate de soude au fond de l'ustensile, ajoutez un peu d'eau pour obtenir une pâte. Avec vos doigts, frottez fermement et longuement sur les zones noircies pour les faire disparaître. Si besoin, ajoutez de l'eau et faites bouillir 15 minutes. Nettoyez l'ustensile.

Rangement

Faites attention de ne pas rayer l'intérieur de votre produit en rangeant d'autres ustensiles dedans. De petites altérations ou décolorations du revêtement peuvent apparaître : cela ne remet pas en cause l'utilisation normale du produit. Afin de préserver votre produit, nous vous conseillons d'utiliser les feutrines de protection Cookut.

Règles de sécurité

- Faire chauffer votre produit vide pendant un temps important peut réduire sa durée de vie et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance : les huiles peuvent notamment s'enflammer très rapidement en cas de forte température.
- Sous certaines conditions, la poignée du produit peut être trop chaude : utiliser alors un gant de protection.
- Ne pas toucher le produit chaud avec une partie de votre corps : risque de brûlure grave.
- Toujours placer les poignées des produits afin qu'elles ne soient pas accessibles aux enfants pendant la cuisson. Faire attention où l'on pose le couvercle chaud. Ne jamais utiliser un couvercle endommagé.
- Ne jamais mettre de l'eau ou de l'huile en contact d'un produit trop chaud : risque de projection et de blessures. Attendre le refroidissement du produit avant son lavage.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisine en contact avec le produit pendant la cuisson.
- Poser toujours un produit chaud sur une matière prévue pour résister à la température.

The Incredible plancha pan

Thank you for choosing The Incredible plancha pan Cookut!
By cooking at home, you make the world a better place!

At Cookut, we believe that "home cooking" is meaningful, because "home cooking" means saying no to excessive junk food: it's good for the planet and good for your health. It's also an opportunity to share delicious meals with family and friends.

The Incredible Cocotte and its many accessories allows you to make hundreds of recipes super easily. Congratulations!

Discover the full range of The Incredible Cocotte and its complementary accessories on www.cookut.com: steamer inserts, fryer baskets, couscoussières, tagine lids, lids for making bread, bain-maries, spoons and ladles, frying pans, and more.

And don't forget, happiness is cooking!

The Cookut Team



Your product characteristics



- A ceramic coating which respects the environment and protects your health.
- Ceramic coatings are good for the health because they contain no PFAs, both of which emit substances that are harmful to the human body. This product is manufactured with high-quality aluminium using pressure die-casting methods. It has been designed with different thicknesses for the base, the sides and the rim to create optimum heating conditions.
- Excellent ceramic coating on the inside, non-stick and very durable. The ceramic coating on the outside makes the cleaning easier.

How to make the best use of your new plancha pan ?



Gas, induction, electric and ceramic hobs

The plancha pan is compatible with all 4 cooking modes. It is designed to cook using little energy: it must be placed on a small induction hob.



Traditional and microwave oven

The plancha pan cannot be used in ovens.

- Do not use metal cookware with your ceramic product.

Usage instructions: please read carefully

In order to preserve your coating as long as possible:

- Always apply some fat to the entire surface before cooking. Put a little oil on the cold plancha pan and wipe it off with a paper towel. This film preserves the coating without adding fat to the food.
- Never use metal utensils.

Dark spots may appear with use, but this does not cause any problems during use.

On first using

Before using for the first time, wash the product in warm soapy water.

On first using, in order to optimize the non-stick effect, pour a little cooking oil into the product (do not use olive oil for this preparatory operation), being sure to see that the whole base of the inside is covered, and heat it over a medium heat for 2 minutes.

Allow to cool and then wash the product a second time.

Cleaning and storage

It's best to clean it by hand after day-to-day use!

Preferably wash by hand, in hot water with washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If food is stuck, fill with water, leave to soak for a few hours, then wash. Never scrub hard with an abrasive sponge to clean.

Dishwasher: possible but should be limited...

You can put your pan in the dishwasher. However, it is clear that your product will look and perform better for longer if you limit dishwashing, which can be very harsh on the product. Hand washing usually takes less than a minute and keeps your dishwasher free of clutter.

Clean the bottom if it's black or burnt

It is important to avoid blackening or burning food on the bottom of the pan due to too high a temperature or not having a layer of grease. If you are unable to clean the blackened bottom with the normal method, even with soaking, we recommend the following: put baking soda in the bottom of the pan, then add a little water to make a paste. With your fingers, rub the blackened areas firmly and thoroughly to make them disappear. If necessary, add water and boil for 15 minutes. Clean the pan.

Storage

Be careful not to scratch the inside of your pan by storing other cookware inside. Small alterations or discolorations of the coating may occur: this does not affect the normal use of the product. In order to preserve your product, we advise you to use Cookut protective felts.

Safety rules

- If you heat your product for a long time when empty this may shorten its lifetime or cause a fire.
- Never leave something cooking in the product without keeping an eye on it: for one thing oils can catch fire very quickly if they reach too high temperature.
- Under certain conditions, the handle of the product may become too hot: in this case use an oven glove or a potholder.
- Do not let any part of your body touch the frying product while it is still hot: there is a risk of a bad burn.
- Always take care to position product handles out of reach of children during cooking operations.
- Never bring water or oil into contact with a really hot product: there is a risk of spatter and injury. Wait until the product has cooled before washing it.
- Never leave cooking utensils in contact with the product while food is being cooked.
- Always place a hot product on a heat-resistant surface.

Die Unglaubliche Plancha-Pfanne

Danke, dass Sie sich für den Die Unglaubliche Plancha-Pfanne entschieden haben!
Wenn Sie zu Hause kochen, machen Sie die Welt zu einem besseren Ort!

Wir von Cookut sind der Meinung, dass „zu hause kochen“ sinnvoll ist, denn zu „hause „kochen“ bedeutet, Nein zu den Exzessen der industriellen Ernährung zu sagen: Das ist gut für den Planeten und gut für Ihre Gesundheit. Es ist auch eine Gelegenheit, köstliche Momente mit Familie und Freunden zu teilen.

Mit Der Unglaubliche Bräter und Ihrem umfangreichen Zubehör können Sie Hunderte von Rezepten ganz einfach zubereiten. Wir gratulieren Ihnen im Voraus!

Entdecken Sie auf der Website www.cookut.com das gesamte Sortiment des Unglaublichen Bräter und dessen Zusatzzubehör: Dämpfkorb, Bratkorb, Couscoussiëre, Tajine-Deckel, Brotkasten, Wasserbad, Löffel und Schöpfpelle, Pfannen... Und vergessen Sie nicht: Glück kann man auch kochen!

Das Cookut-Team



Kenmerken van uw Plancha-Pfanne

- Een keramische coating die veilig is voor het milieu en de volksgezondheid.
- Keramiek is een coating die niet schadelijk is voor de gezondheid, want het bevat geen PFAS. Dit product is vervaardigd met hoogwaardig aluminium, waarbij gebruik is gemaakt van een gietmethode onder hoge druk. Der Plancha-Pfanne is ontworpen met verschillende diktes voor de bodem, de zijkant en de rand, wat zorgt voor optimale omstandigheden voor verhitting.



Hoe kunt u uw nieuwe Plancha-Pfanne het beste gebruiken?



Gas, Induktie, Elektro- en Keramikkochvelden

Der Plancha-Pfanne ist für diese 4 Kochmethoden geeignet. Sie wurde für das Kochen mit geringem Energieverbrauch konzipiert und muss auf ein kleines Induktionskochfeld platziert werden.



Konventionelle und mikrowelle Backöfen

Der Plancha-Pfanne darf nicht in Backöfen verwendet werden.

Nutzungshinweise: bitte unbedingt lesen

Damit Ihre Beschichtung so lange wie möglich erhalten bleibt:

- Geben Sie vor dem Kochen immer eine Fettschicht auf die gesamte Oberfläche.
- Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall.

Es besteht die Möglichkeit, dass mit Gebrauch dunkle Flecken auftreten, ohne dass dies zu Problemen bei der Nutzung führt.

• **Gebruik geen keukengerei van metaal in combinatie met uw pan.**

Eerste gebruik

Reinig de pan vóór elk gebruik met wat warm water en zeep.

Om de werking van de antiaanbaklaag te optimaliseren, dient u bij het eerste gebruik wat bakolie uit te smeren in de Plancha-Pfanne (gebruik geen olijfolie hiervoor) en deze gedurende 2 minuten op middelhoog vuur te verhitten.

Laat de Plancha-Pfanne afkoelen en was hem daarna nogmaals.

Reinigung und Aufbewahrung

Tägliche Reinigung mit der Hand: die beste Option!

Reinigen Sie der Plancha-Pfanne vorzugsweise von Hand mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Füllen Sie die Ofen-Plancha bei festklebenden Speiseresten mit Wasser und lassen Sie das Ganze einige Stunden stehen, bevor Sie sie reinigen. Vermeiden Sie bei der Reinigung unter allen Umständen starkes Reiben mit einem Scheuerschwamm.

Geschirrspülmaschine: möglich, aber begrenzt...

Sie können Ihr Kochgeschirr in den Geschirrspüler stellen. Ihr Produkt bleibt jedoch verständlicherweise länger schön und leistungsfähig, wenn Sie die Nutzung der Spülmaschine meiden, die das Produkt stark angreift. Das Spülen von Hand dauert in der Regel weniger als eine Minute und vermeidet es, dass die Spülmaschine überfüllt ist.

Reinigung des geschwärzten oder angebrannten Pfannenbodens

Vermeiden Sie unbedingt, dass Lebensmittel am Boden der Plancha-Pfanne oder des Topfes aufgrund zu hoher Temperaturen oder einer fehlenden Fettschicht schwarz werden oder anbrennen. Wenn Sie den geschwärzten Boden nicht über die normale Methode reinigen können und selbst das Einweichen nicht hilft, empfehlen wir Ihnen folgende Methode: Geben Sie Backpulver auf den Boden des Küchenschirrs, fügen Sie etwas Wasser hinzu, um eine Paste zu erhalten, und reiben Sie mit Ihren Fingern fest und lange über die geschwärzten Stellen, um sie zu entfernen. Geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu und lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang kochen. Reinigen Sie das Kochgeschirr.

Aufbewahrung

Achten Sie darauf, dass Sie die Innenseite Ihres Produkts nicht verkratzen, wenn Sie andere Utensilien darin aufbewahren. Es können kleine Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung auftreten: Dies stellt die normale Nutzung des Produkts jedoch nicht in Frage. Um Ihr Produkt zu bewahren, empfehlen wir Ihnen die Zum Schutz von Cookut.

Veiligheidsvoorschriften

- Een lege Plancha-Pfanne gedurende een lange periode verhitten, kan zijn levensduur verkorten of een brand veroorzaken.
- Laat de pan nooit onbewaakt achter tijdens het koken: olie kan namelijk snel vlamvatten bij zeer hoge temperaturen.
- In sommige gevallen kan het handvat van de pan te heet zijn: gebruik dan een ovenvat.
- Raak de hete Plancha-Pfanne met geen enkel gedeelte van uw lichaam aan: er is kans op ernstige brandwonden.
- Plaats de handvatten van de Plancha-Pfanne altijd zodanig dat ze niet bereikbaar zijn voor kinderen tijdens het koken.
- Breng water of olie nooit in contact met een hete Plancha-Pfanne: er bestaat een risico op spetters en verwondingen. Wacht tot de pan is afgekoeld voordat u hem gaat reinigen.
- Laat geen keukengerei achter in de Plancha-Pfanne tijdens het koken.
- Plaats een hete pan altijd op een materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen.

L'Incredibile piastra per crêpe

Grazie per aver scelto L'Incredibile piastra per crêpe Cookut! Cucinando in casa, rendi il mondo migliore!

Noi di Cookut pensiamo che «cucinare in casa» sia un buon approccio perché «cucinare in casa», significa evitare gli eccessi di cibo industriale: fa bene al pianeta e alla nostra salute. È anche l'occasione di condividere deliziosi momenti in famiglia e con gli amici.

Con L'Incredibile Cocotte e i suoi tanti accessori potrai realizzare centinaia di squisite ricette in modo semplice e rapido. Ti facciamo i complimenti in anticipo!

Scopri sul sito www.cookut.com tutta la gamma dell'Incredibile Cocotte e i suoi accessori complementari: cestello per cottura a vapore, cestello per frittura, padella per cous cous, coperchio per tajine, coperchio per pane, bagnomaria, cucchiaino e mestolo, padelle...

E non dimenticare che... la gioia si cucina!

Il team Cookut



Caratteristiche della piastra per crêpe



- Un rivestimento in ceramica che rispetta l'ambiente e la salute.
- La ceramica è un rivestimento salubre per la salute perché non contiene PFAS. Questo prodotto è realizzato in alluminio di alta qualità con metodi di pressofusione. È stato ideato con diversi spessori per il fondo, il lato e il bordo, al fine di creare le condizioni di calore ottimali.

Come utilizzare al meglio la nuova piastra per crêpe ?



Gas, induzione, piastra elettrica e in vitroceramica

La piastra è compatibile con queste 4 modalità di cottura. È stata concepita per cucinare con un consumo di energia ridotto: occorre posizionarla su una piastra a induzione piccola.

- Non utilizzare utensili di metallo con il prodotto o un mixer a immersione con un'estremità in metallo.



Forno tradizionale e forno a microonde

La piastra non può essere utilizzata nel forno.

Regole di utilizzo : da leggere

Per preservare il rivestimento il più a lungo possibile :

- Applicare sempre un leggero strato di materia grassa sull'intera superficie prima di procedere a una cottura.
- Non utilizzare mai utensili in metallo. È possibile che, in seguito all'utilizzo, compaiano delle macchie scure senza che questo crei alcun problema a un utilizzo continuato.

Primo utilizzo

Prima dell'uso, lavare il prodotto con acqua calda e sapone.

Per ottimizzare l'effetto antiaderente, al primo utilizzo, versare un po' di olio da cucina (non olio d'oliva per questa operazione) sul prodotto spalmandolo e farlo scaldare a fuoco medio per 2 minuti.

Dopo averlo lasciato raffreddare, lavare di nuovo il prodotto.

Lavaggio e stoccaggio

Lavaggio e stoccaggio

Prediligi il lavaggio a mano con acqua calda, un detersivo liquido per i piatti e una spugna non abrasiva. Se sono presenti alimenti attaccati al fondo, riempi la stufa d'acqua, lasciala riposare per qualche ora e poi lavala. Non bisogna mai strofinare forte con una spugna abrasiva per pulirla.

Lavastoviglie: possibile, ma in modo limitato...

Puoi mettere la stufa in lavastoviglie. Tuttavia, è chiaro che il prodotto sarà più bello e performante più a lungo se limiterai l'uso della lavastoviglie che è estremamente aggressivo per il prodotto. Il lavaggio a mano richiede solitamente meno di un minuto e consente di non occupare gran parte della lavastoviglie.

Pulire un fondo annerito o bruciato

È importante evitare di annerire o bruciare il cibo sul fondo della piastra a causa di una temperatura troppo elevata o per l'assenza di uno strato di materia grassa. Se non riesci a pulire il fondo annerito con il metodo normale, anche lasciandola immersa nell'acqua, ti consigliamo il metodo seguente: metti del bicarbonato di sodio sul fondo della piastra, aggiungi un po' di acqua per ottenere una pasta; con le dita sfrega in modo deciso e a lungo sulle zone annerite per farle scomparire. Al bisogno, aggiungi ancora acqua e falla bollire per 15 minuti. Pulisci.

Stoccaggio

Presta attenzione a non rigare l'interno del prodotto riponendo altre stufe al suo interno. In questo modo, infatti, potrebbero comparire alterazioni o decolorazioni del rivestimento: ciò non mette in discussione il normale utilizzo del prodotto. Per preservare il tuo prodotto, ti consigliamo di utilizzare i feltri di protezione Cookut.

Regole di sicurezza

- Far scaldare a lungo il prodotto vuoto può ridurne la durata e provocare un incendio.
- Non lasciare mai incustodite la piastra: gli oli specialmente possono prendere fuoco con molta rapidità a temperature elevate.
- In determinate condizioni, il manico del prodotto potrebbe scottare: utilizzare quindi un guanto protettivo o le presine fornite unitamente al prodotto.
- Non toccare con nessuna parte del corpo il prodotto caldo: rischio di gravi ustioni.
- Durante la cottura, posizionare sempre i manici dei prodotti in modo tale che non siano accessibili ai bambini.
- Non mettere mai acqua o olio a contatto con un prodotto troppo caldo: rischio di schizzi e lesioni. Attendere che il prodotto si raffreddi prima di lavarlo.
- Non lasciare mai utensili da cucina a contatto con il prodotto durante la cottura.
- Appoggiare sempre un prodotto caldo su un materiale con un'elevata resistenza al calore.

La Increíble sartén plancha

¡Gracias por elegir la Increíble sartén tipo plancha de Cookut!
¡Al cocinar en su casa, ayudará a conseguir un mundo mejor!

En Cookut, pensamos que cocinar en casa tiene todo el sentido, ya que significa evitar los excesos de la comida procesada: es bueno para el planeta y bueno para la salud. También es la ocasión de compartir momentos deliciosos con la familia y los amigos.

La Increíble Cocotte y sus numerosos accesorios le permitirán preparar con éxito cientos de recetas, con toda facilidad. ¡Le felicitamos de antemano!

Descubra en el sitio web www.cookut.com toda la gama de la Increíble Cocotte y sus accesorios a juego: cesta de vapor, cesta para freír, olla de cuscús, tapa tipo tayín, domo para pan, baño maría, cuchara y cucharón, sartén... ¡Y no lo olvide, la felicidad también se cocina!

El equipo de Cookut



Características de su utensilio para cocinar

- Un revestimiento cerámico que respeta la naturaleza y su salud.
- La cerámica es un recubrimiento bueno para la salud, ya que no contiene PFAS. Este producto se fabrica con aluminio de alta calidad, usando métodos de moldeado a presión. Se ha diseñado con espesores distintos en el fondo, el lateral y el borde, para crear unas condiciones óptimas para calentar.

¿Cómo usar de forma óptima su nuevo utensilio para cocinar?



Gas, inducción, placas eléctricas y vitrocerámica

La sartén plancha es compatible con estos 4 modos de preparación. Está concebida para cocinar consumiendo poca energía: hay que ponerla sobre un fuego de inducción pequeño.



Horno tradicional y horno microondas

La sartén plancha no puede usarse en hornos.

Normas para uso: leer sin falta

Para preservar el recubrimiento el mayor tiempo posible :

- Ponga siempre una materia grasa en toda la superficie antes de la preparación.
- No use nunca utensilios de metal. Puede que aparezcan manchas oscuras con el uso, esto no supone ningún problema.

- No usar utensilios metálicos con su producto con extremo metálico.

Primer uso

Antes de todo uso, lave el producto con agua caliente con jabón.

Durante el primer uso, para optimizar el efecto antiadherente, ponga un poco de aceite de cocina en el producto, (no utilizar aceite de oliva para esta operación preparatoria), extendiéndolo por toda la superficie interior y caliente a fuego medio durante 2 minutos

Lave de nuevo rápidamente el producto tras haberlo dejado enfriar.

Lavado y almacenamiento

Lavado cotidiano a mano: ¡lo mejor!

Procure lavar el producto a mano, con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja suave. Si hay alimentos pegados, llene la sartén de agua, déjela así varias horas y luego lávela. Nunca frotar fuerte con una esponja abrasiva para limpiar.

Lavaplatos: se puede usar, pero con moderación...

Puede meter su utensilio en el lavaplatos. No obstante, seguro que su producto preservará más tiempo su funcionalidad y su bonita apariencia si limita el uso de este dispositivo, que es muy agresivo para el producto.

Limpiar un fondo ennegrecido o quemado

Es importante evitar que los alimentos en el fondo de la sartén queden negros o quemados por una temperatura excesiva o por falta de una película grasa. Si no consigue limpiar el fondo ennegrecido con el método normal, incluso dejándolo en remojo, le recomendamos este método: ponga bicarbonato sódico en el fondo del utensilio, añada un poco de agua hasta obtener una pasta. Frote firmemente y de manera prolongada con los dedos las zonas ennegrecidas, para que desaparezcan. Si es necesario, añada agua y hiérvala durante 15 minutos. Limpie el utensilio.

Almacenamiento

Preste atención y no raye el interior de su producto metiendo otros utensilios dentro. Pueden aparecer pequeñas alteraciones o decoloraciones en el recubrimiento: eso no afectará al uso normal del producto.

Normas de seguridad

- Calentar el producto vacío durante mucho tiempo puede reducir su vida útil y provocar un incendio.
- Nunca dejar una cocción sin vigilancia: los aceites pueden inflamarse muy rápido si las temperaturas son muy altas.
- En ciertas condiciones, el asa del producto puede ponerse muy caliente: usar en tal caso un guante de protección.
- No toque el producto caliente con ninguna parte del cuerpo: hay un riesgo de quemaduras graves.
- Poner siempre las asas de los productos de forma que los niños no puedan alcanzarlas durante la preparación. Fíjese en dónde coloca la tapa caliente. No usar nunca una tapa dañada.
- No poner nunca agua o aceite en contacto con un producto muy caliente: riesgo de proyección y lesiones. Antes de lavar el producto, esperar a que se enfríe.
- Nunca dejar utensilios de cocina en contacto con el producto durante la preparación.
- Poner siempre el producto caliente sobre materiales aptos para resistir altas temperaturas.

De Ongelofelijke plancha koekenpan

Bedankt dat je voor de Ongelofelijke plancha koekenpan van Cookut hebt gekozen!
Doot thuis te koken maak je de wereld beter!

Bij Cookut geloven we dat «thuis koken» zinvol is, omdat «thuis koken» betekent dat je nee zegt tegen de excessen van industrieel voedsel: het is goed voor de planeet en goed voor je gezondheid. Het is ook een gelegenheid om heerlijke momenten te delen met familie en vrienden.

Met de Ongelofelijke Cocotte en zijn vele accessoires kun je super makkelijk honderden recepten maken. We feliciteren je op voorhand!

Ontdek op de website www.cookut.com het hele assortiment van de Ongelofelijke Cocotte en zijn aanvullende accessoires: stoommandje, frituurmandje, couscoussi re, tajinedeksel, brooddeksel, bain-marie, lepel en pollepel, koekenpan...

En vergeet niet, geluk kun je kokerellen!

Het Cookut team



Kenmerken van je kookgerei



- Een keramische coating met respect voor het milieu en de gezondheid.
 - Keramiek is een gezonde coating omdat het geen PFAS bevat.
- Dit product is vervaardigd uit aluminium van hoge kwaliteit door middel van spuitgieten. Het is ontworpen met verschillende diktes voor de bodem, de zijkant en de rand om optimale verwarmingsomstandigheden te creëren.

Hoe haal je het meeste uit je nieuwe kookgerei?



Gas, inductie, elektrische en keramische kookplaten

De plancha koekenpan is geschikt voor deze 4 kookwijzen. Hij is ontworpen om te koken met een laag energieverbruik. **Als je keukengerei niet wordt gedetecteerd of niet snel genoeg opwarmt, plaats het dan op een kleinere warmtebron op de inductieplaat.** Het verwarmingsvermogen zal hetzelfde zijn.



Oven en magnetron

De plancha koekenpan kan niet in de oven en magnetron worden gebruikt.

- Gebruik geen metalen keukengerei met metalen uiteinden bij je product.

Gebruiksregels: lees ze aandachtig

Om je coating zo lang mogelijk te behouden:

- Smeer altijd een laagje vet op het hele oppervlak voor het bakken (ook bij bakken zonder vet). Doe hiervoor een beetje olie op de koude pan en veeg het af met een papieren handdoek. Dit laagje bewaart de coating zonder vet aan het voedsel toe te voegen.

Gebruik nooit metalen keukengerei of een staafmixer met een metalen uiteinde. Bij gebruik kunnen donkere vlekken ontstaan, maar dit is geen probleem voor het gebruik.

Eerste gebruik

Activeer eerst je gratis toegang tot de Cookut receptencommunity op www.cookutandco.com.

Was het product voor gebruik met heet zeepwater. Doe bij het eerste gebruik, om het antikleefeffect te optimaliseren, een beetje bakolie in het product, (ikke bruk olivenolie til denne tilberedningen), verdeel het over de hele binnenkant, en verwarm het gedurende 2 minuten op middelhoog vuur.

Na het laten afkoelen het product weer snel wassen.

Reiniging en opslag

Dagelijks handmatig wassen is het beste!

Bij voorkeur met de hand wassen in heet water met afwasmiddel en een niet-schurende spons. Als het voedsel vastzit, vullen met water, een paar uur laten staan en dan afwassen. Schrob nooit hard met een schuurspons om schoon te maken.

Vaatwassers: mogelijk, maar liefst beperkt...

Je kunt je keukengerei in de vaatwasser doen. Het is echter vanzelfsprekend dat je product er beter uit zal zien en langer zal presteren als je het gebruik van de vaatwasser, die zeer agressief is voor het product, beperkt. Afwassen met de hand duurt meestal minder dan een minuut en de vaatwasser staat niet meteen vol.

Een zwart geworden of verbrande bodem schoonmaken

Het is belangrijk te voorkomen dat het voedsel op de bodem van de plancha koekenpan zwart wordt of aanbrandt door een te hoge temperatuur of het ontbreken van een vetlaagje. Als je de zwart geworden achtergrond niet kunt reinigen met de normale methode, zelfs niet met inweken, raden wij de volgende methode aan: doe zuiveringszout op de bodem van het keukengerei, voeg een beetje water toe om er een pasta van te maken. Wrijf met je vingers stevig en grondig over de zwarte plekken om ze te laten verdwijnen. Wrijf de vlekken zo nodig in laatste instantie heel voorzichtig met een schuurmiddel of zelfs met een metalen spons.

Coating

Na verloop van tijd kunnen zich kleine veranderingen of verkleuringen van de coating voordoen: dit heeft geen invloed op het normale gebruik van het product.

Opbergen

Voor het behoud van het product adviseren wij Cookut beschermvilt te gebruiken.

Veiligheidsvoorschriften

- Als je het lege product lange tijd verhit, kan dat de levensduur verkorten en brand veroorzaken.
- Laat nooit zonder toezicht koken: vooral oliën kunnen bij hoge temperaturen zeer snel ontbranden.
- Onder bepaalde omstandigheden kan het handvat van het product te heet zijn: gebruik een beschermende handschoen.
- Raak het hete product niet aan met enig deel van het lichaam: kans op ernstige brandwonden.
- Plaats de handvatten van producten altijd zo dat ze tijdens het koken buiten bereik zijn van kinderen.
- Laat nooit water of olie in contact komen met een heet product: kans op spatten en letsel. Wacht tot het product is afgekoeld alvorens het te wassen.
- Laat nooit keukengerei in contact komen met het product tijdens het koken.
- Plaats een heet product altijd op een materiaal dat bestand is tegen de temperatuur

Des accessoires pour tout cuisiner

Avec les accessoires de l'Incredible Cocotte tous les types de cuisson sont possibles.

Accessories to cook everything

With the accessories of the Incredible Cocotte all types of cooking are possible.

Accessori per cucinare tutto

Con gli accessori dell'Incredibile Cocotte sono possibili tutti i tipi di cottura.

Accesorios para cocinarlo todo

No hay nada imposible de cocinar con los accesorios de la Incredible Cocotte.

..... 20/24/28/33cm



FR L'incroyable cocotte
Une Cocotte Incroyable multi-fonctions pour la cuisine de tous les jours et des grandes occasions !

EN The Incredible cocotte
An incredible multi-function Cocottefor everyday cooking and special occasions!

IT L'Incredibile Cocotte
Un'Incredibile Cocotte multi-funzione per la cucina di tutti i giorni e le occasioni speciali!

ES La Increíble Cocotte
¡Una Increíble Cocotte multifunciónpara cocinar todos los días y en ocasiones especiales!

DE Der ungläublicher Bräter
Ein ungläublicher multifunktionsbräter fürs tägliche Kochen und für besondere Anlässe!

NL De Ongelofelijke cocotte
Een Ongelofelijke multifunctionele Cocotte voor dagelijks gebruik en speciale gelegenheden!

..... 24/28/33*cm



FR Panier vapeur
À déposer sur la Cocotte et peut se transformer en couscoussier grâce à son tamis intégré. Il peut être aussi utilisé en cuisson à 2 niveaux avec le plateau vapeur.

EN Steam basket
To place on the Cocotte and can be transformed into couscoussier thanks to its integrated sieve. It can also be used in 2-stage cooking with the steam tray.

IT Cestello a vapore
Posizionato sulla Cocotte si trasforma in cuscussiera grazie al setaccio integrato. Può essere utilizzata anche per la cottura a 2 livelli con il vassoio a vapore.

ES Cesta vaporera
Para colocar sobre la Cocotte, se puede transformar en una olla de cuscús gracias a su tamiz integrado. Se puede usar también para cocción en 2 niveles con la bandeja de vapor.

DE Dampfkorb
Wird auf die Bräter gesetzt und kann dank des integrierten Siebs wie ein Couscoustopf verwendet werden. Mit dem Dampfinsatz auch zum Kochen auf zwei Ebenen verwendbar.

NL Stoommandje
Zet hem op de Cocotte, dan verandert hij in een couscoussière dankzij de ingebouwde zeef. Hij kan ook worden gebruikt om te garen met 2 niveaus, samen met het stoomblad.

..... 24/28 cm



FR Plateau vapeur
À déposer au fond de la Cocotte avec un peu d'eau. Il peut-être aussi utilisé en cuisson à 2 niveaux avec le panier vapeur.

EN Steam tray
To place at the bottom of the Cocotte with a little bit of water. It can also be used in cooking at 2 levels with the steam basket.

IT Vassoio per vapore
Da posizionare sul fondo della Cocotte con un po' d'acqua. Può essere utilizzato anche per la cottura a 2 livelli con il cestello a vapore.

ES Bandeja vaporera
Para poner en el fondo de la Cocotte un poco de agua. Se puede utilizar además para cocción en 2 niveles con la cesta de vapor.

DE Dampfinsatz
Wird mit etwas Wasser in den Boden der Bräter gestellt. Mit dem Dampfkorb auch zum Kochen auf zwei Ebenen verwendbar.

NL Stoomblad
Te plaatsen op de Cocotte en te veranderen in een stoomblad dankzij de geïntegreerde zeef. Hij kan ook worden gebruikt voor koken op 2 niveaus met de stoommandje.

..... 24/28 cm



FR Panier vapeur en bambou
À déposer sur la Cocotte ou sur une poêle pour une cuisson vapeur au naturel.

EN Bamboo steam basket
To place on the Cocotte or on a pan for a natural steam cooking.

IT Bambù vassoio per vapore
Da posizionare sulla Cocotte o su una pentola per una cottura a vapore naturale.

ES Cesta de vapor en bambú
Para colocar sobre la Cocotte o una sartén, para cocción natural al vapor.

DE Dampfkorb aus Bambus
Wird zum natürlichen Dampfgaren auf die Bräter oder eine Pfanne gesetzt.

NL Bamboe stoommandje
Zet het op de Cocotte of op een pan om op natuurlijke wijze te stomen.

..... 24 cm



FR Bain marie
À déposer sur la Cocotte pour cuire en douceur les préparations délicates : chocolat, sauces...

EN Hot-water bath
To place on the Cocotte to cook gently delicate preparations: chocolate, sauces...

IT Bagnomaria
Il sottovuoto consente di ottenere sapori pieni e consistenze fondenti.

ES Baño maría
El proceso al vacío permite sabores mucho más intensos y unas texturas muy tiernas.

DE Wasserbad
Zum Auflegen auf den Bräter, um empfindliche Zubereitungen schonend zu garen: Schokolade, Soßen...

NL Bain marie
Zet hem op de Cocotte om delicate gerechten zachtes te garen: chocolade, sauzen enz.

..... 24/28 cm



FR Planche à découper
Cette planche en hêtre se pose sur la Cocotte et permet de faire tomber le jus dedans ou d'émincer facilement des légumes.

EN Cutting board
This sheet in Hêtre is placed on the Cocotte and allows to drop the juice in or to chop vegetables easily.

IT Tagliere
Da posizionare sopra la Cocotte per cuocere dolcemente preparazioni delicate: ciocolata, salsa...

ES Tabla de cortar
Para poner sobre la Cocotte, para cocinar con cuidado los platos delicados: chocolate, salsas...

DE Schneidebrett
Wird auf die Bräter gesetzt, um empfindliche Speisen sanft zu erhitzen: Schokolade, Saucen.

NL Snijplank
Deze beukenhouten plank wordt bovenop de Cocotte geplaatst zodat je sap erin kunt laten vallen of gemakkelijk groenten kunt hakken.

Zubehör, um einfach alles kochen zu können

Mit dem Zubehör zu dieser Unglaublichen Bräter sind alle Arten des Kochens möglich.

COOKUT

Keukenbenodigheden waarmee je alles kunt koken

Met de accessoires van de Ongelofelijke Cocotte kun je in de keuken alle kanten uit.



FR Feuille de cuisson perforée
Les feuilles de cuisson perforées permettent que les aliments ne collent pas au panier vapeur tout en laissant la vapeur circuler.

EN Perforated steam paper
Perforated baking sheets ensure that food does not stick to the steam basket while allowing steam to circulate.

IT Fogli di cottura
I fogli di cottura forati assicurano che gli alimenti non si attaccino al cestello a vapore, consentendo al contempo la circolazione del vapore.

ES Hojas de cocción
Las hojas perforadas de cocción impiden que los alimentos pasen a la cesta de vapor, a la vez que dejan circular el vapor.

DE Perforiertes Backpapier
Das perforierte Backpapier sorgt dafür, dass die Lebensmittel nicht am Dampfkorb kleben bleiben. Gleichzeitig kann der Dampf zirkulieren.

NL Geperforeerd bakpapier
Door het geperforeerde bakpapier blijft het voedsel niet aan het stoommandje plakken en kan de stoom circuleren.



FR Couverture tajine
Par sa forme, il amplifie la condensation des vapeurs pour une cuisson douce et savoureuse des viandes.

EN Tagine lid
Thanks to its shape, it amplifies the condensation of the vapours for a sweet and tasty cooking of the meats.

IT Coperchio tajine
La sua forma amplifica la condensazione del vapore per una cottura delicata e saporita delle carni.

ES Tapa de tajín
Gracias a su forma, amplifica la condensación de los vapores para una cocción suave y sabrosa de la carne.

DE Tajine-Deckel
Durch seine Form verstärkt er die Kondensation der Dämpfe für ein schonendes Garen und schmackhaftes Fleisch.

NL Tajinedeksel
Door de vorm verhoogt hij de condensatie kan stoom voor een zachte en smakelijke garing van vlees.



FR Dôme à pain
Dôme en céramique qui permet d'obtenir une croûte parfaite et une mie moelleuse.

EN Bread dome
Ceramic dome for perfect crust and a soft bread crumb.

IT Coperchio a cupola per pane
Cupola in ceramica che permette di ottenere una crosta perfetta e una mollica morbida.

ES Cúpula de pan
Domo cerámico que permite obtener una corteza perfecta y una miga esponjosa.

DE Brottopf-Deckel
Keramikkuppel, die für eine perfekte Kruste und eine weiche Krume sorgt.

NL Brooddeksel
Keramieken koepel die zorgt dat de korst perfect wordt en de binnenkant zacht.



FR Panier cuisson friture
Panier inox pour cuire à l'eau ou frire légumes, pâtes, frites etc...

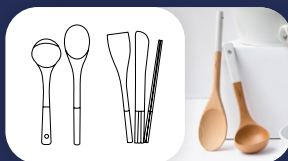
EN Fry cooking basket
Stainless steel basket for cooking in water or frying vegetables, pasta, fries etc...

IT Cestello in acciaio inox
Cestello in acciaio inox per bollire o friggere verdure, pasta, patatine, ecc...

ES Cesta de cocción frita
Cesta inoxidable para cocinar con agua o freír legumbres, masas, patatas, etc...

DE Frittierkorb
Edelstahlkorb zum Kochen in Wasser oder Frittieren (Gemüse, Nudeln, Pommes frites usw.)

NL Frituurpan
Roestvrijstalen pan voor het koken of bakken van groenten, pasta, frietjes enz.



FR Ustensiles bois
Set de cuillère et louche en bois assorti aux couleurs de la Cocotte.

EN Wood utensils
Matching wooden spoon and ladle set in the colors of the Cocotte.

IT Ustensile in legno
This bamboo trivet matches the colors of the 24 and 28 cm Cocotte.

ES Utensilios de madera
Juego de cuchara y cucharón de madera en los colores de la Cocotte.

DE Kochutensilien aus Holz
Dieser Untersetzer aus Bambus passt farblich zur Bräter 24 und 28 cm.

NL Houten keukengerei
Set van houten lepel en pollepel in de kleuren van de Cocotte.

Des accessoires pour tout cuisiner

Avec les accessoires de l'Incredible Cocotte tous les types de cuisson sont possibles.

Accessories to cook everything

With the accessories of the Incredible Cocotte all types of cooking are possible.

Accessori per cucinare tutto

Con gli accessori dell'Incredibile Cocotte sono possibili tutti i tipi di cottura.

Accesorios para cocinarlo todo

No hay nada imposible de cocinar con los accesorios de la Incredible Cocotte.



FR L'Incrovable poêle
Anti-adhérente, pas besoin de matières grasses, saine sans PFAS.

EN The Incredible pan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile padella
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble Sartén
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Pfanne
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

NL De Ongelofelijke Koekenpan
Anti-aanbak, vet is niet nodig, gezond zonder PFAS.



FR L'Incrovable sauteuse
Anti-adhérente, pas besoin de matières grasses, saine sans PFAS.

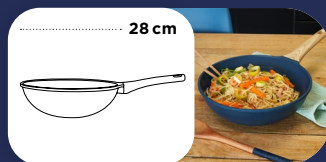
EN The Incredible deep pan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile Saltapasta
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble Sartén
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Schmorpfanne
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

NL De Ongelofelijke Sauteuse
Anti-aanbak, vet is niet nodig, gezond zonder PFAS.



FR L'Incrovable wok
Anti-adhérent, pas besoin de matières grasses, sain sans PFAS.

EN The Incredible wok
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile wok
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES El Increíble wok
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Der Unglaubliche Wok
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

NL De Ongelofelijke Wok
Anti-aanbak, vet is niet nodig, gezond zonder PFAS.



FR L'Incrovable poêle plancha
Anti-adhérente, pas besoin de matières grasses, saine sans PFAS.

EN The Incredible plancha pan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile piastra per crepe
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble sartén plancha crepera
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Plancha-Pfanne
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

NL De Ongelofelijke Plancha Koekenpan
Anti-aanbak, vet is niet nodig, gezond zonder PFAS.



FR L'Incrovable casserole
Anti-adhérente, pas besoin de matières grasses, saine sans PFAS.

EN The Incredible saucepan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile casseruola
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble cacerola
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Kasserolle
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

NL De Ongelofelijke Pan
Anti-aanbak, vet is niet nodig, gezond zonder PFAS.



FR Kit casserole et poêles à poignées détachables
Anti-adhérentes, pas besoin de matières grasses, saines sans PFAS.

EN Saucepan and pan set with detachable handles
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT Set di pentole e padelle con manici staccabili
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES Juego de ollas y sartenes con asas desmontables
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Topf- und Pfannenset mit abnehmbaren Griffen
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

NL Set pannen met afneembare handgrepen
Anti-aanbak, vet is niet nodig, gezond zonder PFAS.

Zubehör, um einfach alles kochen zu können

COOKUT

Mit dem Zubehör zu dieser Unglaublichen Bräter sind alle Arten des Kochens möglich.

Keukenbenodigheden waarmee je alles kunt koken

Met de accessoires van de Ongelofelijke Cocotte kun je in de keuken alle kanten uit.



(FR) Livres de recettes
Des livres de recettes sur la cuisine française, italienne et d'autres horizons à réaliser dans l'Incredible Cocotte et ses accessoires.

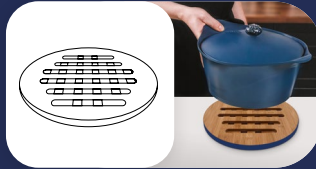
(EN) Recipes book
Recipe books on French, Italian and other cuisines to be made in The Incredible Cocotte and its accessories.

(IT) Libri di ricette
Ricettari sulla cucina francese, italiana e altre cucine da realizzare nella Incredibile Cocotte e nei suoi accessori.

(ES) Libros de recetas
Recetarios de cocina francesa, italiana y otras cocinas para elaborar en la Increible Cocotte y sus accesorios.

(DE) Rezeptbücher
Kochbücher mit Rezepten aus der französischen, italienischen und anderen Küchen, die in der Unglaubliche Bräter und ihrem Zubehör nachgekocht werden können.

(NL) Receptenboeken
Receptenboeken vol gerechten uit de Franse, Italiaanse en andere keukens die je kunt bereiden.



(FR) Dessous de plat
Ce dessous de plat en bambou est assorti aux couleurs de la Cocotte 24 et 28 cm.

(EN) Trivet
This bamboo trivet matches the colors of the 24 and 28 cm Cocotte.

(IT) Sottopentola in bambù
Questo sottopentola in bambù è abbinato ai colori della Cocotte 24 e 28 cm.

(ES) Salvamanteles
Este salvamanteles en bambú hace juego con los colores de la Cocotte de 24 y 28 cm.

(DE) Topfuntersetzer aus Bambus
Dieser Untersetzer aus Bambus passt farblich zur Bräter 24 und 28 cm.

(NL) Onderzetter
Deze bamboe onderzetter past bij de kleuren van de Cocotte 24 en 28 cm.



(FR) Feutrines de protection
Ces feutrines de rangement protègent tous vos accessoires dans les placards.

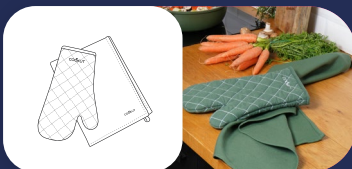
(EN) Storage felts
These storage felts protect all your accessories in closets.

(IT) Feltri protettivi
Questi feltrini di conservazione consentono di proteggere tutti gli accessori negli armadi.

(ES) Filtros de protección
Estos filtros permiten guardar todos los accesorios protegidos en el armario.

(DE) Schutzfilze
Mit diesen Filzen schützen Sie Ihr Küchenzubehör bei der Aufbewahrung in den Schränken.

(NL) Beschermviltjes
Met deze viltjes kunt u al uw keukengerei in de kasten beschermen.



(FR) Gant et torchon
100% coton, ensemble assorti aux couleurs de la Cocotte.

(EN) Kitchen mitt and tea towel
100% cotton, set matched with the colors of the Cocotte.

(IT) Guanto da cucina e strofinaccio
100% cotone, set coordinato nei colori della Cocotte.

(ES) Guante y paño de cocina
100% algodón, a juego con los colores de la Cocotte.

(DE) Handschuh und Geschirrtuch
100% Baumwolle, Set passend zu den Farben von der Bräter.

(NL) Ovenwant en theedoek
Ovenwant en theedoek van 100% katoen die passen bij de kleuren van de Cocotte.



(FR) Maniques en silicone
Maniques résistantes à la chaleur, facile à laver et assorties à la couleur de la Cocotte.

(EN) Silicone Potholders
Heat resistant potholders, easy to wash and matching the color of the Cocotte.

(IT) Presine in silicone
Presine resistenti al calore e facili da lavare che si abbinano al colore della Cocotte.

(ES) Salvamanteles de silicona
Agarraderas resistentes al calor y fáciles de lavar que combinan con el color de la Cocotte.

(DE) Topflappen aus Silikon
Hitzebeständige Topflappen, die leicht zu waschen sind und farblich auf den Bräter abgestimmt sind.

(NL) Siliconen pannenlappen
Hittebestendige, gemakkelijk te wassen pannenlappen die passen bij de kleur van de Cocotte.

Vous allez aimer nos (petits) défauts !

Cookut est une marque engagée pour la planète.

Afin de réduire de près de 20% les émissions de CO2 de ses produits, Cookut a mis en place un programme consistant à accepter en fin de ligne de production les produits présentant de petits défauts d'aspect sans conséquence sur l'usage et la sécurité, plutôt que de devoir les recycler immédiatement. Si votre produit présente un petit défaut, vous savez maintenant qu'il représente un geste concret pour la planète.

You'll love our (small) defects !

Cookut is a brand committed to the planet.

In order to reduce the CO2 emissions of its products by almost 20%, Cookut has set up a programme to accept products with minor defects at the end of the production line rather than having to recycle them immediately. In order to reduce the CO2 emissions of its products by almost 20%, Cookut has set up a programme to accept products with minor defects at the end of the production line that have no impact on use and safety, rather than having to recycle them immediately. If your product has a small defect, you now know that it represents a concrete gesture for the planet.

Cookut & Co

Le site officiel des recettes Cookut



- Accède gratuitement à des milliers de recettes et tutos

- (EN) Earn vouchers by **publishing your recipes**
 - Free access to **thousands of recipes and tutorials**
- (IT) Vincete dei buoni **postando le vostre ricette**
 - Accedi a **migliaia di ricette e tutorial**
- (ES) Guadagna buoni **publicando le tue ricette**
 - Acceda a miles **de recetas y tutoriales gratuitos**
- (DE) **Veröffentliche deine Rezepte** und gewinne Einkaufsgutscheine damit
 - Greife auf Tausenden **von Rezepten und Tutorials** zu
- (NL) Win waardebonnen door uw **recepten te posten**
 - Gratis toegang tot duizenden **recepten en handleidingen**



www.cookutandco.com