



LES INSTRUMENTS DU GÔÛT



Appolia

RECETTES INCLUSES • RECIPES INCLUDED • INKL. REZEPTE

Saveurs d'épices

Moulins à poivre
Moulins à sel sec et sel humide
Moulins à muscade
Moulins à piment
Moulins à graines de lin
Set d'assaisonnement

Saveurs de café

Moulins à café
Cafetières à piston

Couteaux

Couteaux de cuisine
Couteaux à steak
Planches à découper

Saveurs de vin

Tire-bouchons
Verres de dégustation
Carafes
Rafrâchisseurs
Set de dégustation whisky
Accessoires du vin

Cuisson

Plats céramique four
Mijoteuses céramique feu

Depuis plus de 200 ans, Peugeot imagine, dessine, conçoit et fabrique les objets de votre quotidien, avec comme seule ambition de faciliter l'usage et d'offrir le meilleur de l'expression du goût.

Cette ingéniosité sans cesse renouvelée a fait de la marque Peugeot la référence incontestable du moulin à poivre, à sel ou à café.

Cet engagement au service de la saveur se double d'une exigence exemplaire sur la qualité des produits et la performance des mécanismes.

À chaque épice un mécanisme spécifique conçu pour exprimer au mieux sa richesse organoleptique, sa singularité, son imaginaire.

Fort de cette expérience des saveurs, Peugeot a étendu son expertise à l'univers du vin. Entre arômes qui se révèlent au nez et plaisir ressenti au palais, c'est tout un monde de passionnés qui redécouvre l'art de servir, déboucher, décanter et déguster les merveilles qu'offre la vigne.

Porté par son héritage, Peugeot explore d'autres univers de la sublimation de la saveur et crée de nouveaux instruments du goût pour accompagner votre manière de découper, émincer, râper, cuire...

L'occasion de redécouvrir l'immense richesse que nous offrent de fabuleux terroirs si proches, si familiers et dont nous faisons les terrains de plaisir et d'expérience de votre palais. À votre goût.

Sous vos yeux, une forme familière ou surprenante, imaginée pour correspondre à toutes les inspirations d'aujourd'hui et de demain, qui incarne l'art de vivre à la française.

À votre oreille, un bruit unique, celui du poivre qui sous les dents d'un mécanisme à la précision ciselée, se transforme en saveurs et annonce une expérience du goût.

Sous la main le toucher d'une matière de bois, de métal ou de verre, qui évoque le savoir-faire de l'homme, l'ergonomie parfaite et qui éveille les sens.

Au nez, les notes d'un nectar inconnu qui sublimeront le plat issu de votre tour de main.

Dans votre palais, l'émotion d'une épice fraîchement moulue comme une invitation à s'aventurer toujours plus loin dans l'art culinaire.

Avec comme signature unique depuis plus de 200 ans, celle d'une manufacture française et familiale et la volonté d'excellence au service de tous les instruments du goût.

Avec sa gamme céramique Appolia, Peugeot décline son savoir-faire et son expertise de la saveur dans le domaine de la cuisson douce et saine four et feu.

La gamme Appolia de Peugeot, haute tradition et fabrication française

C'est en France, au cœur de la Bretagne, dans ses ateliers virtuoses de la céramique depuis plus de 80 ans, que Peugeot réalise les dessins des modèles, la fabrication des moules, le pressage, l'émaillage et la cuisson des plats et cocottes four et feu de sa gamme Appolia (mono-cuisson à 1130°C).

La céramique Peugeot, un matériau noble pour une cuisine saine et plaisir

Matériau noble par excellence, la céramique Peugeot garantit une cuisson à cœur, douce et homogène, pour une cuisine saine et savoureuse. Améliorée sans cesse et jalousement gardée secrète, la recette de la pâte céramique (mélange d'argiles, kaolin et de feldspath) garantit aux céramiques Peugeot une excellente résistance aux chocs. Leurs émaux, rigoureusement sélectionnés, répondent aux exigences alimentaires et environnementales les plus strictes, préservent les plats de tout risque de rayure et d'abrasion, et assurent un nettoyage très facile.

Une inertie thermique exceptionnelle: une fois sortis du four, les plats de la gamme Appolia de Peugeot conservent la chaleur jusqu'à 30 minutes. À table, les gourmands peuvent prendre leur temps.

La céramique Peugeot supporte aussi la congélation et les plats Appolia de Peugeot peuvent passer directement du congélateur au four préchauffé, sans craindre le choc thermique.

Un design au service de l'ergonomie et des saveurs

Sobres et contemporaines, les lignes des plats et cocottes de la gamme Appolia de Peugeot ont été dessinées pour répondre à une double exigence de praticité et d'expression des saveurs.

Leurs anses larges et striées sur leur surface inférieure assurent une préhension aisée et sûre des plats. Leurs angles arrondis facilitent le service (rien ne reste dans le plat) et le nettoyage. Leurs rebords hauts optimisent la contenance et permettent la rétention des jus de cuisson pour une cuisson aux saveurs préservées.

Les différentes tailles s'encastrent naturellement pour un gain de place assuré.

Une collection de teintes pour répondre à tous les styles

Classiques essentielles (écru et rouge) ou chics actuelles (ardoise, bleu nuit), les couleurs de la gamme Appolia de Peugeot répondent à tous les styles de table et évoluent avec les tendances.

Une gamme de modèles essentiels pour toutes les tailles d'appétit

Rectangles, ronds, carrés, ovales, les modèles de la gamme Appolia de Peugeot sont déclinés en 2 ou 3 tailles.

Des plats spécifiques pour les experts des préparations maison

Tourtières, moules à tarte, terrines à foie gras, plaque à pizza, moule à pain, moules à cake, moules à soufflé ou encore plaques apéritifs et mignardises, la gamme Appolia de Peugeot s'enrichit jour après jour de modèles pour le plaisir des gourmets qui affectionnent le « fait maison » sain et savoureux.

Des cocottes pour mijoter en douceur

Réalisées dans une pâte flamme spécifique adaptée à la cuisson dite « feu » (sauf induction), les cocottes Peugeot permettent de retrouver le plaisir et les saveurs si particulières de plats lentement mijotés.

Elles peuvent également être utilisées au four.

PLATS APPOLIA CERAMIQUE FOUR

Possibilités d'utilisation :

Four
Micro-ondes
Lave-vaisselle
Congélateur (-20°C)



Ces produits ne sont pas destinés à entrer en contact avec une flamme directe (brûleur gaz, plaque électrique ou BBQ) ou sur l'induction.

Nos produits ont une grande capacité à conserver la chaleur, vos aliments seront maintenus chauds à table jusqu'à 30 minutes.

Ils supportent des températures allant de -25°C à 250°C.

Quelques rares irrégularités d'aspect, qui n'altèrent en rien la qualité de ces produits, témoignent de l'utilisation de matières premières naturelles et d'un procédé de fabrication respectueux de l'environnement.

Conseils d'utilisation :

- Retirer les étiquettes et nettoyer le plat avant le premier usage.
- Pour déglacer un plat, verser le liquide à température ambiante sur les aliments, ne pas utiliser de liquide froid (<20°C).

- Ne pas plonger un plat sortant du four dans de l'eau froide.
- Déposer les aliments sortant du congélateur dans un plat froid avant de le mettre au four.
- Toujours déposer votre plat chaud sur un dessous de plat.
- Pour toute manipulation d'un plat sortant du four, veiller à utiliser une protection contre la chaleur.
- Ne jamais laisser un plat dans le four lorsque la fonction pyrolyse est en marche.
- Nos produits sont très faciles à nettoyer. Pour éliminer les résidus tenaces, verser de l'eau chaude avec un produit dégraissant dans le plat, le faire tremper quelques minutes puis le laver avec une éponge.

COCOTTES APPOLIA PÂTE FLAMME

Précautions d'emploi pour les produits pâte « flamme » Peugeot Appolia

Les produits pâte « flamme » Peugeot Appolia peuvent être utilisés sur tous feux (gaz, plaque électrique, vitrocéramique...) sauf induction. Ils peuvent également aller au four, au micro-ondes et au lave-vaisselle.



Ces plats sont conçus pour le mijotage et la cuisson douce. Ils sont élaborés à partir de matières premières naturelles telles que l'argile et sont conformes au contact alimentaire.

Conseils d'utilisation :

- Avant la première utilisation, enlevez toutes les étiquettes et nettoyez votre produit.
- Si vous souhaitez préchauffer votre produit, mettez un peu de matière grasse. Ne jamais chauffer à vide.
- Montez la température très progressivement (feu doux au gaz ou puissance basse pour électrique et vitrocéramique) et adaptez la taille de la source de chaleur à la dimension de votre produit. À noter que la montée en température est plus lente que des produits en inox.
- Au cours de la cuisson, si cela s'avère nécessaire pour votre recette, versez de l'eau tiède et non froide, de préférence sur les aliments.
- Utilisez des maniques pour la manipulation.
- Votre repas une fois servi, ne pas remettre votre produit vide sur les plaques de cuisson encore chaudes.
- Pour le nettoyage, vous pouvez mettre votre produit au lave-vaisselle. Si certaines traces sont tenaces vous pouvez laisser tremper votre produit avec de l'eau tiède et du produit vaisselle.

- Laissez votre produit sécher à l'air libre.
- Nos produits sont très résistants, toutefois ils peuvent se casser en cas de chute ou de choc violent.
- Pensez à utiliser des dessous de plats résistant à la chaleur.

GARANTIE

Les plats de la gamme Peugeot Appolia sont garantis 10 ans. Cette garantie s'entend hors usure normale, hors choc ou chute, et pour une utilisation culinaire conforme à cette notice. La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site peugeot-saveurs.com).



EN PEUGEOT COLLECTIONS

Saveurs d'épices

Pepper Mills
Salt and Wet Sea Salt Mills
Nutmeg Mills
Whole Chili Pepper Mills
Flaxseed Mills
Seasoning Sets

Saveurs de café

Coffee mills
French coffee press

Knives

Chef knives
Paring knives
Steak knives
Cutting boards

Saveurs de vin

Corkscrews
Tasting glasses
Decanters
Cooling bags
Buckets
Whisky taster

Cooking

Ceramic Ovenware
Ceramic Stovetop Cookware

For more than 200 years, Peugeot has been imagining, designing and manufacturing objects for your daily life, aiming for ease of use and the truest expression of flavors. This constantly renewed engineering prowess has made the Peugeot brand the undisputed benchmark for mills.

Our commitment to flavor is backed up by attention to the quality of products and performance of the mechanisms.

For each spice, a specific mechanism has been designed to best express its organoleptic splendor, its singularity, its imagination.

Building on this experience with flavors, Peugeot has extended its expertise to the world of wine. Between aromas experienced by the nose and the pleasure felt around the palate, passionate people are rediscovering the art of serving, uncorking, decanting and tasting the wonders proffered by the vine.

Driven by our heritage, Peugeot explores the many worlds of flavor and creates new instruments of taste to enhance your way of cutting, slicing, grating, cooking.

The opportunity to rediscover the immense wealth offered to us by fabulous terroir so close, so familiar, and to turn them into playgrounds for your palate's pleasure and experience. As you like it.

In front of your eyes, a form, familiar or surprising, designed to evoke all the inspirations of today and tomorrow, and embodying the French art of living.

In your ear, a unique sound, that of pepper under the teeth of a chiseled precision mechanism, that releases flavors and announces an experience of taste.

In your hand, the tactile materiality of wood, metal or glass, which attests to expert craftsmanship and ergonomics, while awakening the senses.

On the nose, the notes of an unknown nectar that will permeate the dishes prepared in your kitchen.

Around your palate, the emotion of a freshly ground spice, like an invitation to venture further into the culinary arts.

With a unique signature for more than 200 years, that of a French manufacturing family that excels in the service of all the instruments of taste.

With its range of glazed ceramics Appolia, Peugeot demonstrates its know-how and its expertise of flavor in the field of oven and stove dishes for a smooth and healthy cooking.

The Peugeot Appolia Range Is a Symbol of Tradition and French Manufacturing

It is in Brittany, France in a virtuoso ceramics workshop established more than 80 years ago, where Appolia is designed, where the ceramic molds are manufactured, and where the final products are pressed, enameled and fired. (Mono-firing at 2066°F).

Ceramics, a Noble Material for Healthy Cooking and Pleasure

Ultimate noble material, the Peugeot ceramic guarantees smooth and homogenous just-right baking for tasty and healthy cooking.

Constantly improving and a well-kept secret, the recipe of the ceramic paste (mix of clay, kaolin and feldspath) offers Peugeot ceramics significant mechanical shocks resistance. The selected cadmium

free enamels meet the most stringent environmental and food regulations. They preserve the dishes from scratches and allow the easiest cleaning possible.

Exceptional thermal inertia: once out of the oven, the Peugeot Appolia range dishes retain heat up to 30 minutes. At the table, gourmets can take their time.

Peugeot ceramics also support freezing temperatures and can pass directly from the freezer to a preheated oven, without risk of a thermal shock.

A design meaning ergonomics and flavors enhancement

Clean and contemporary, the lines of Appolia cookware and ovenware are designed for practicality and expressing flavors. The wide, striated handles on the lower surface offer an easy and safe grip. The rounded corners facilitate service and cleaning. The high edges enhance the capacity and allow the retention of the cooking juices so to preserve all flavours.

The different sizes are stackable, nesting pieces to save space.

Shades for Every Style

Timeless and essential in off-white and red, or contemporary chic in slate grey and oven blue, the colours of the Peugeot Appolia range embellish every dining table and follow the current trends.

Essential Models for Every Appetite

Rectangular, round, oval or square, each Peugeot Appolia piece is available in 2 or 3 sizes.

Specific Dishes for the Home Chef

With tourtières, pie dishes, foie gras terrines, pizza plates, bread pans, loaf pans, soufflé dish or appetizer platter, Peugeot Appolia offers new solutions designed for those who embrace homemade, healthy and flavourful recipes.

Casseroles To Simmer Smoothly

Made from flameproof ceramic that can be used directly on the stovetop (except induction), Peugeot Appolia stewpots are designed to enjoy the special flavors of slowly simmered dishes.

They also are oven-proof.

APPOLIA CERAMIC OVENWARE

Safe for use in:

- Oven
- Microwave
- Dishwasher
- Freezer (-20°C/ -4°F)



These products are not designed to be brought into direct contact with an open heat source (gas burner, electric hot plate or BBQ) or an induction cooktop.

Peugeot Appolia ovenware is highly effective at retaining heat and will stay hot on the table for up to 30 minutes.

Appolia ovenware can withstand temperatures from -25°C to 250°C/ -77°F to 480°F.

Handmade products made of natural raw material may have some slight imperfections. These imperfections in no way affect the quality or performance of the pieces.

Use & Care:

- Remove all labels and wash the ovenware before using for the first time.

- To deglaze, only use warm liquid over 20°C/ 68°F.
- Do not place the ovenware in cold water after removing from the oven.
- Place frozen food in a cold dish before putting in the oven.
- Always place the hot ovenware on a trivet.
- When handling your ovenware, the use of appropriate heat protection is recommended.
- Never leave the ovenware in the oven while the pyrolytic self-clean system is in use.
- Peugeot Appolia ceramics are extremely easy to clean. To remove stubborn baked-on food, pour hot water and dishwashing liquid into the dish and soak for a few minutes before cleaning with a sponge.

APPOLIA FLAME PASTE CASSEROLE POTS

Precautions when using Peugeot Appolia "Flame" products

Peugeot Appolia "Flame" paste products can be used with all types of heat sources (gas, electric hot plate, glass ceramic hobs, etc.), except induction cooktops. They can also be used in the oven, microwave and dishwasher.



Peugeot Appolia "Flame" cookware is designed for simmering and slow cooking. It is manufactured from natural raw materials, such as clay, and complies with food contact regulations.

Use & Care:

- Before using for the first time, remove all labels and wash the product.
- If you wish to preheat your cookware, add a small amount of oil. Never heat empty.
- A slow temperature rise is critical (low heat for a gas burner or low power for an electric / glass ceramic cooktop); ensure that the size of the heating source is suitable for the dimensions of your product. Note, the temperature rises more slowly than with stainless steel products.
- If you need to add water to your cookware during cooking, add warm water and not cold water, and preferably pour over the food.
- Wear oven mitts when handling your cookware.
- After the food is served, do not place the cookware on a hot cooktop.
- This product is dishwasher-safe. In case of stubborn baked-on food, soak it in warm water with dishwashing liquid.
- Leave the cookware to air dry.

- Peugeot Appolia ceramics are extremely durable, however they may break if dropped or subjected to severe impact.
- Use heat-resistant trivets.

WARRANTY

The Peugeot Appolia ceramics range comes with a 10-year warranty. The warranty does not cover normal wear and tear, impacts and breakages, and any damage caused by use other than in accordance with these recommendations. The warranty will only be accepted if accompanied by proof of purchase (warranty card duly completed, receipt or registration on our website at peugeot-saveurs.com).



D PEUGEOT KOLLEKTION

Saveurs d'épices

Pfeffermühlen
Mühlen für trockenes Salz und Meersalz
Muskatmühlen
Chilimühlen
Leinsamenmühle
Gewürzset

Saveurs de café

Kaffeemühlen.

Messer

Kochmesser
Steakmesser
Schneidebretter

Saveurs de vin

Korkenzieher
Weingläser
Karaffen
Whisky-Verkostungsset

Kochen

Keramik-Geschirr
Kochgeschirr aus Keramik

Seit über 200 Jahren kreiert, konzipiert, entwickelt und fertigt Peugeot für Sie Produkte des täglichen Lebens. Höchstes Ziel ist dabei die Benutzerfreundlichkeit, um zu einer harmonischen Geschmacksentfaltung beizutragen.

Durch ihren konstanten Erfindungsreichtum konnte sich die Marke Peugeot als unumstrittene Referenz bei Pfeffer-, Salz- und Kaffeemühlen etablieren.

Dieses Engagement im Dienste des Geschmacks ist mit höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Produktqualität und Leistung der Mechanismen verknüpft.

Für jedes Gewürz wurde ein spezieller Mechanismus entwickelt, der seine sensorischen Qualitäten, seine Charakteristik und Symbolkraft optimal zum Ausdruck bringt.

Seine Erfahrungen mit kulinarischen Genüssen nutzte Peugeot, um sein Know-how auf die Welt der Weine auszuweiten. Ob Duftaromen oder Gaumenfreuden, die Marke genießt bei passionierten Weinkennern einen Ruf, wenn es darum geht, Perlen des Weinbaues fachgerecht zu servieren, zu entkorken, zu dekantieren und zu verkosten.

Sein reiches Erbe führt Peugeot heute in andere Geschmackswelten. Die Marke entwickelt neue Küchenutensilien, um Sie beim Schneiden,

Raspeln, Reiben und Garen zu begleiten.

Dabei gilt es auch den großen Reichtum regionaler Kochkünste wiederzuentdecken, die uns wohlvertraut sind und dem Gaumen unvergessliche Sinneserfahrungen verheißen. Ganz nach Ihrem Geschmack.

Eine Augenweide in wohlbekannter oder innovativer Form, um der Inspiration von heute und morgen Rechnung zu tragen und französische Lebenskunst perfekt zu verkörpern.

Unter dem hochpräzisen Mahlwerk, mit unverwechselbarem Klang, verwandelt sich Pfeffer in ein Aroma, das neue Geschmackserlebnisse verspricht.

Die Haptik von Holz, Metall oder Glas verkörpert perfekte Ergonomie und weckt die Sinne.

Das Bouquet unbekannter Duftstoffe rundet das von geübter Hand zubereitete Gericht ab.

Der Gaumen erkennt die Empfindung eines frisch gemahlene Gewürzes als Einladung, sich in der Kochkunst immer weiter vorzuwagen.

Seit über 200 Jahren sind unsere Produkte geprägt von der einzigartigen Signatur einer französischen Manufaktur in Familienhand und deren Exzellenz im Dienste aller Küchenutensilien.

Mit der Appolia-Keramikkollektion bietet Peugeot sein Know-how und seine Expertise im Bereich des schonenden und gesunden Ofen- und Feuerkochvorganges.

Peugeots Appolia-Kollektion, Tradition und französische Manufaktur

In Frankreich, im Herzen der Bretagne, verwirklicht Peugeot in seinen virtuoson Keramikwerkstätten seit mehr als 80 Jahren die Zeichnungen der Modelle, Formenbau, Pressen, Emaillieren und Kochen von Ofen- und Feuerschalen und Auflaufformen für seine Appolia-Kollektion (Einzelfeuerung bei 1130° C).

Peugeot Keramik, ein edles Material für gesundes Kochen und Vergnügen

Die Peugeot-Keramik, ein edles Material „par excellence“, garantiert ein schonendes und homogenes Kochen für eine gesunde und schmackhafte Küche.

Ständig verbessert und stets geheim gehalten, garantiert die Rezeptur für die Keramikpaste (eine Mischung aus Ton, Kaolin und Feldspat) Peugeot-Keramik eine ausgezeichnete Stoßfähigkeit.

Ihre sorgfältig ausgewählten Emaillen erfüllen strengsten Lebensmittel- und Umwelanforderungen, schützen das Geschirr vor Kratzern und Abrieb und sorgen für eine einfache Reinigung.

Außergewöhnlich langsamer Wärmeverlust:
Nach der Entnahme aus dem Ofen behalten
Gerichte aus dem Peugeot Appolia-Sorti-
ment die Wärme für bis zu 30 Minuten. Am
Tisch können sich Gourmets Zeit lassen.

Peugeot Keramik unterstützt auch das
Einfrieren und die Appolia-Produkte von Peu-
geot können direkt aus dem Gefrierschrank in
den vorgeheizten Ofen gestellt werden, ohne
Angst vor einem Wärmeschock.

Ein Design zur Förderung von Ergonomie und Geschmack

Schlicht und zeitgemäß! Die Linien der
Gerichte und Aufläufe der Appolia-Kollektion
von Peugeot wurden entwickelt, um eine
doppelte Anforderung von Vergnügen und
Ausdruck von Aromen zu erfüllen.

Ihre breiten und gestreiften Henkel, auf ihrer
unteren Oberfläche, gewährleisten ein ein-
faches und sicheres Ergreifen. Ihre abgerun-
deten Ecken erleichtern das Servieren (nichts
bleibt in der Schüssel) und die Reinigung.

Ihre hohen Kanten optimieren die Kapazität
und ermöglichen die Aufbewahrung
von Kochflüssigkeiten zum Kochen mit
konservierten Aromen.

Die verschiedenen Größen passen ineinander
und sind platzsparend.

Eine Farbkollektion für jeden Stil

Klassische Farben (Naturfarben und Rot)
oder schicke aktuelle Farben (Schiefer und
Mitternachtsblau), die Farben der Appolia-
Kollektion von Peugeot treffen alle Tischstile
und entwickeln sich mit den Trends.

Eine Reihe von essentiellen Modellen für alle Größen des Appetites

Peugeot Appolia ist rechteckig, rund,
oval oder eckig und in zwei oder drei
Größen erhältlich.

Spezifische hausgemachte Gerichte für Experten

Mit den Modellen (Tartform, Terrine, Soufflé-
Schale, Vorspeisenplatte, Brotbackformen,
Pizzaplatte oder Brotform) aus der Appolia-
Kollektion von Peugeot können Sie Tag für Tag
„hausgemachte“ gesunde und schmackhafte
Gerichte für Feinschmecker erstellen.

Schmortöpfe zum schonenden Köcheln

Hergestellt aus flammbeständiger Keramik,
die direkt auf dem Herd verwendet werden
können (außer Induktion), sind die Appolia
Schmortöpfe so konzipiert, dass Sie die
besonderen Aromen von langsam gegarten
Gerichten wiedererlangen.

Sie können auch im Ofen verwendet werden.

APPOLIA AUFLAUFFORMEN AUS KERAMIK

Einsatzmöglichkeiten:

- Ofen
- Mikrowelle
- Spülmaschine
- Tiefkühlschrank (-20°C)



Die Produkte sind nicht für einen Kontakt mit
direkten Flammen (Gasbrenner, Elektroplatte
oder Grill) oder Induktionsplatten geeignet.

Unsere Produkte besitzen eine hohe
Wärmespeicherkapazität, Ihre Speisen werden
bei Tisch bis zu 30 Minuten warmgehalten.

Die Auflaufformen widerstehen Temperaturen
von -25°C bis 250°C.

Einige wenige äußerliche Unregelmäßigkeiten,
die keinen Einfluss auf die Qualität
der Produkte haben, zeugen von der
Verwendung natürlicher Rohstoffe und eines
umweltschonenden Herstellungsverfahrens.

Gebrauchshinweise:

- Die Etiketten entfernen und die Auflauf-
form vor dem ersten Gebrauch reinigen.
- Zum Ablöschen eines Gerichtes die
Flüssigkeit mit Raumtemperatur auf die
Lebensmittel geben, keine kalte Flüssigkeit
(>20°C) verwenden.

- Eine aus dem Ofen kommende Auflauf-
form nicht in kaltes Wasser tauchen.
- Lebensmittel aus dem Tiefkühlschrank erst
in eine kalte Auflaufform stellen, bevor sie
in den Ofen geschoben wird.
- Eine heiße Auflaufform immer auf einen
Untersetzer stellen.
- Für eine aus dem Ofen kommende Auf-
laufform ist ein Wärmeschutz vorzusehen.
- Während eines aktivierten Pyrolysezyklus,
keine Auflaufform im Ofen stehen lassen.
- Unsere Produkte sind einfach zu reinigen.
Um hartnäckige Reste zu entfernen, heißes
Wasser mit Fettlöser in die Auflaufform gie-
ßen, einige Minuten einweichen lassen und
danach mit einem Schwamm abwaschen.

APPOLIA SCHMORTÖPFE AUS FEUERFESTER KERAMIKMASSE

Gebrauchshinweise für Peugeot Appolia Produkte aus feuerfester Keramikmasse

Peugeot Appolia Produkte aus feuerfester
Keramikmasse können auf allen Herdplatten
(Gas, Elektro, Glaskeramik...) mit Ausnahme
von Induktionsfeldern verwendet werden.
Sie sind weiterhin ofen-, mikrowellen- und
spülmaschinenfest.



Die Töpfe sind zum Schmoren und langsamen Garen vorgesehen. Sie bestehen aus natürlichen Rohstoffen wie Ton und sind für den Lebensmittelkontakt geeignet.

Gebrauchshinweise:

- Vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten entfernen und das Produkt reinigen.
- Zum Vorheizen des Produktes etwas Fett verwenden. Nie leer erhitzen.
- Die Temperatur ganz allmählich erhöhen (kleine Flamme bei Gas bzw. niedrige Stufe für Elektroplatten und Glaskeramikfelder) und die Größe der Wärmequelle an die Abmessungen des Produktes anpassen. Hinweis: Der Temperaturanstieg ist langsamer als bei Produkten aus Edelstahl.
- Falls im Laufe des Garens Wasser hinzugeführt werden muss, nicht kaltes, sondern lauwarmes Wasser nehmen und möglichst auf die Lebensmittel geben.
- Topflappen verwenden.
- Nach dem Servieren das leere Produkt nicht auf die noch heiße Kochplatte stellen.
- Zum Reinigen kann das Produkt in die Spülmaschine gestellt werden. Bei hartnäckigen Rückständen das Produkt in warmes Wasser mit Geschirrspülmittel stellen.

- Das Produkt an der Luft trocknen lassen.
- Unsere Produkte sind sehr widerständig, können beim Fallen oder starken Stößen jedoch zerbrechen.
- Hitzebeständige Untersetzer verwenden.

GARANTIE

Auf die Appolia Auflaufformen der Marke Peugeot wird eine 10-jährige Garantie gewährt. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die auf normalem Verschleiß, Stöße, Fallen oder einen unsachgemäßen Kücheneinsatz zurückzuführen sind. Die Garantie wird nur in Verbindung mit einem Kaufbeleg gewährt (ausgefüllte Garantiekarte, Kassenschein oder Anmeldung auf unserer Website peugeot-saveurs.com).



NL DE COLLECTIES PEUGEOT

Saveurs d'épices

Pepermolen
Zoutmolen (voor droog en voor nat zout)
Nootmuskaatmolen
kruidenmolen
Lijnzaadmolen
Olie-en azijnstel

Saveurs de café

Koffiemolen
Cafetière

Messen

Keukenmessen
Steakmessen
Snijplanken

Saveurs de vin

Kurkentrekker
Degustatieglazen
Karaffen
Koelers
Degustatie set Whisky
Wijnaccessoires

De cuisson

Keramische ovenschotels
Keramische stoofpotten (ook kookvuur)

Al meer dan 200 jaar bedenkt, ontwerpt, ontwikkelt en fabriceert Peugeot de voorwerpen uit uw dagelijks leven met als enige ambitie om het gebruik ervan te vergemakkelijken en te zorgen dat smaken het best tot hun recht komen.

Die vindingrijkheid, die steeds vernieuwd wordt, heeft van het merk Peugeot de onmiskenbare referentie gemaakt van de peper-, de zout- en de koffiemolen.

Peugeot stelt zich niet alleen in dienst van de smaak, maar stelt de hoogste eisen aan de kwaliteit van de producten en de prestatie van de maalwerken.

Elke specerij heeft zijn specifieke maalwerk dat is ontworpen om het best zijn specifieke kleur, geur en smaak tot uitdrukking te brengen.

Op basis van zijn ervaring met smaken heeft Peugeot zijn expertise uitgebreid naar de wereld van de wijn. Geurige aroma's, goddelijke smaken... de echte liefhebbers herontdekken de kunst van het serveren, het ontkurken, het decanteren en het proeven van al het heerlijks dat de wijnwereld te bieden heeft.

In het verlengde van zijn rijke verleden onderzoekt Peugeot ook andere gebieden van de sublimering van de smaak en ontwerpt nieuwe instrumenten om u het snijden, raspen en bereiden makkelijker te maken.

Zo kunt u de immense rijkdom ontdekken van al die prachtige en bekende streekproducten en genieten van die rijkdom aan smaken.

Met uw ogen ziet u een bekende of verrassende vorm, ontworpen voor alle inspiratie van vandaag en morgen, die de Franse levenskunst belichaamt.

Met uw oren hoort u een uniek geluid, dat van de peper die door de tanden van een uiterst precies maalwerk wordt omgevormd tot een smaakexplosie en een voorbode is van een smaakervaring.

Met uw hand voelt u het hout, metaal of glas dat vakkundig gevormd is en een perfecte ergonomie heeft die de zintuigen wakker schudt.

Met uw neus neemt u de smaken waar van een onbekende nectar die het gerecht dat u heeft bereid nog verder zal doen sublimeren.

Met uw gehemelte roept u de emotie op van een versgemalen specerij die u uitnodigt om steeds een stapje verder te gaan in de culinaire kunst.

Dit alles met de unieke signatuur van een ruim twee eeuwen oud Frans familiebedrijf en met het streven naar uitnemendheid in dienst van de smaak.

Met het Appolia gamma van gepolijste keramiek, toont Peugeot haar knowhow en haar deskundigheid inzake smaak voor een gezonde keuken.

Het Appolia gamma van Peugeot, hoge traditie en Franse productie

Het is in Frankrijk, in het hart van Bretagne, in zijn virtuoze ateliers voor keramiek, sinds meer dan 80 jaar, dat Peugeot voor haar gamma Appolia de ontwerpen van de modellen, de fabricage van de matrizen, het persen, het aanbrengen van het glazuur en het bakken van de ovenschalen en de braadpannen (mono-baksel bij 1130 °c) verwezenlijkt.

De keramiek van Peugeot, een edel materiaal voor een gezonde keuken en plezier

Als edel materiaal bij uitstek garandeert de keramiek van Peugeot een stevige, zachte, homogene en vooral een gezonde en smakenrijke keuken.

Door voortdurend te verbeteren en geheimzinnig om te gaan met het productieproces, garandeert het recept van het keramische deeg (mengsel van klei, porseleinaarde en feldspath) een uitstekende weerstand tegen de schokken. Het emailwerk, streng geselecteerd, beantwoordt aan de strengste

voedsel- en milieueisen, behoedt de ovenschalen voor het risico van krassen en zorgt voor een zeer eenvoudige reiniging.

Een uitzonderlijke thermische inertie: éénmaal uit de oven, behouden de ovenschalen van de Peugeot Appolia-collectie zijn warmte voor maximaal 30 minuten. Fijnproevers kunnen aan tafel hun tijd nemen.

De keramiek van Peugeot is ook bestand tegen het invriezen en kan rechtstreeks van de diepvries in de voorverwarmde oven geplaatst worden, zonder angst voor een hittedschok.

Een ontwerp ten dienste van ergonomie en aroma's

De lijnen van de ovenschalen en braadpannen van de Peugeot Appolia-collectie, sober en eigentijds, zijn ontworpen om te voldoen aan een dubbele eis van praktijkgericht en verheerlijking van smaken.

Hun brede, dwarsgestreepte handvaten verzekeren het gemak en veilige aangrijpen van de ovenschotels.

Hun afgeronde hoeken vergemakkelijken het gebruik (niets blijft in de ovenschotel) en de reiniging. Hun hoge randen optimaliseren het volume en laten toe de sappen te behouden die vrijkomen tijdens het koken.

De verschillende formaten passen in elkaar en zo kan er makkelijk plaats gewonnen worden.

Een verzameling van kleuren om te beantwoorden aan verschillende stijlen

Essentiële klassiekers (gebroken wit en rood) of de huidige chique (leisteën, Nachtblauw): de kleuren van de Peugeot Appolia - collectie passen op elke tafel en evolueren mee met de trends.

Een reeks van essentiële modellen voor alle doeleinden.

Rechthoekig, rond, vierkant, ovaal, de modellen van het gamma Appolia komen in 2 of 3 afmetingen.

Specifieke gerechten voor onze hobbykoks

Pasteivorm, taartvorm, vorm voor terrine, pizzavorm, ovenschaal voor het brood en voor een cake, plaat voor gebakjes, de Peugeot Appolia-collectie voegt dag na dag modellen toe voor het plezier van fijnproevers die dol zijn op een gezonde en lekkere keuken.

Braadpannen om zachtjes te sudderen

Gemaakt in een specifieke pasta geschikt voor een vlam (met uitzondering van inductie), laten de Peugeot braadpannen het toe om het plezier en de speciale smaken van langzaam gestoofde gerechten te herwinnen. Ze kunnen ook gebruikt worden in de oven.

APPOLIA: KERAMISCHE OVENSCHALEN

Gebruik:

Oven
Magnetron
Vaatwasser
Diepvries (-20°C)



Deze producten mogen niet rechtstreeks in contact komen met een vlam (gasbrander, elektrische plaat of BBQ) en zijn niet bestemd voor inductie.

Onze producten hebben een groot vermogen om de warmte te bewaren. Uw gerechten zullen aan tafel gedurende maximaal 30 minuten warm blijven.

De ovenschalen zijn bestand tegen temperaturen van -25°C tot 250°C.

Zeldzame onregelmatigheden in het uitzicht getuigen van het gebruik van natuurlijke grondstoffen en een milieuvriendelijk productieproces. Dit doet niets af aan de kwaliteit van deze producten.

Tips voor het gebruik:

- Verwijder de etiketten en reinig de ovenschaal vóór het eerste gebruik.
- Om een gerecht te ontdooien, giet vloeistof op kamertemperatuur over het gerecht.

Vermijd koude vloeistof (<20°C).

- Dompel een ovenschaal die uit de oven komt niet onder in koud water.
- Leg het gerecht dat uit de diepvries komt in een koude ovenschaal vooraleer deze in de oven te plaatsen.
- Plaats uw warme ovenschaal steeds op een onderzetter.
- Zorg ervoor dat u steeds bescherming tegen de warmte gebruikt, telkens u een schaal uit de oven haalt.
- Laat een schaal nooit in de oven staan terwijl de pyrolysefunctie in werking is.
- Onze producten zijn zeer makkelijk te reinigen. Om hardnekkige restanten te verwijderen, giet warm water met een ontvettend product in de schaal, laat enkele minuten inwerken en reinig vervolgens met een spons.

APPOLIA: VUURVASTE KOOKPOTTEN

Voorzorgsmaatregelen bij de "vuurvaste" Peugeot Appolia producten

De "vuurvaste" Peugeot Appolia producten kunnen op alle warmtebronnen worden gebruikt (gas, elektrisch vuur, vitrokeramisch vuur...) uitgezonderd inductie. Ze kunnen ook worden gebruikt in de oven, de magnetron en de vaatwasser.



Deze schalen zijn bestemd voor het sudderen en het zacht stoven. Ze zijn vervaardigd uit natuurlijke grondstoffen zoals klei en zijn geschikt voor levensmiddelen.

Tips voor het gebruik:

- Verwijder alle etiketten en reinig uw product vóór het eerste gebruik.
- Doe een beetje vetstof in uw product als u het wilt voorverwarmen. Nooit leeg opwarmen.
- Verhoog de temperatuur zeer geleidelijk (zacht gasvuur of een laag vermogen voor elektrisch en vitrokeramisch vuur) en pas de grootte van de warmtebron aan de afmeting van uw product aan. Zorg ervoor dat de temperatuurstijging trager verloopt dan bij inox producten.
- Giet tijdens het koken, als dat nodig is voor uw recept, lauw en geen koud water op het voedsel.
- Gebruik pannenlappen bij het vastnemen.
- Plaats uw product, na het serveren van het gerecht, niet leeg op de kookplaten als die nog warm zijn.
- U kunt uw product in de vaatwasser reinigen. Bij hardnekkige resten, kunt u lauw water met een afwasmiddel laten inwerken op uw product.

- Laat uw product aan de lucht drogen.
- Onze producten zijn zeer resistent, maar ze kunnen breken als ze vallen of een hevige stoot krijgen.
- Denk eraan om onderzetters te gebruiken die bestand zijn tegen warmte.

GARANTIE

De Peugeot Appolia ovenschalen hebben een garantie van 10 jaar. Deze garantie geldt niet voor normale slijtage, stoot- en valschade en voor elk culinair gebruik dat niet conform deze gebruiksaanwijzing is. De garantie geldt uitsluitend op vertoon van een aankoopbewijs (correct ingevuld garantiebewijs, kassabon of registratie op onze site peugeot-saveurs.com).





FR GRATIN DAUPHINOIS GRATINÉ AU COMTÉ

1,5 kg de pommes de terre
à chair semi-ferme
1 gousse d'ail
3 dl de crème fraîche

1 demi-litre de lait entier
100 g de Comté râpé
Huile de noisette
Vinaigre balsamique

Noix de muscade
Poivre long
Sel rose des Andes

**1 grand plat four carré
Appolia en céramique**

Préchauffez le four à 150°. Épluchez l'ail et aillez le plat, puis épluchez et coupez les pommes de terre. Mélangez ensuite le lait et la crème et assaisonnez de muscade moulue et de sel rose des Andes (mouture 4). Fouettez le tout. Déposez dans le plat une première couche de pommes de terre puis arrosez du mélange lait/crème et salez avec le sel rose des Andes. Continuez à alterner les ingrédients jusqu'en haut du plat, puis disposez le Comté râpé sur la dernière couche de crème salée. Enfouissez à 150° pendant 20 minutes, puis à 180° pendant 40 minutes. À la sortie du four, assaisonnez votre gratin de poivre long moulu, d'un filet d'huile de noisette et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

EN GRATIN DAUPHINOIS WITH COMTÉ

1,5 kg of potatoes /
3.30 LB potatoes
1 garlic clove
1 ¼ cup heavy cream

2 cups whole milk
¾ cup grated Comté cheese
Hazelnut oil
Balsamic vinegar

Nutmeg
Long pepper
Pink Salt of the Andes

1 Appolia Square Ceramic Baker

Peel and rub the clove on the inside of the dish. Peel the potatoes. Combine the milk with freshly ground nutmeg and pink salt from the Andes (grind setting #4) in a bowl. Add cream and whisk until combined. Cut the potatoes into thin slices. Layer the potatoes into bottom of the prepared dish. Drizzle milk-cream mixture. Sprinkle with pink salt of the Andes. Repeat the alternate layering steps until the baking dish is almost filled to the top. Sprinkle grated Comté cheese over the last layer of salted cream. Bake at 150°C / 300° Fahrenheit for 40 minutes, then at 180°C / 356° Fahrenheit for an additional 40 minutes. Season gratin with ground pepper, a drizzle of hazelnut oil and a few drops of balsamic vinegar.

D KARTOFFELGRATIN MIT KNOBLAUCH UND CRÈME FRAÎCHE

1,5 kg Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
30 cl Sahne
½ Liter Vollmilch

100 g geriebener Comté-Käse
Nuss-Öl
Balsamico Essig
Muskatnuss

Langpfeffer
Pinksalz der Anden
**1 quadratische Appolia
Auflaufform**

Die Knoblauchzehe schälen und in die Auflaufform geben. Die Kartoffeln schälen. Die Milch in einen Litermaß geben. Mit Muskatnuss und Pinksalz aus den Anden würzen (4 Mahlumdrehungen). Fügen Sie die Sahne hinzu und schlagen Sie alles auf. Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Scheiben. Legen Sie eine erste Schicht Kartoffeln in die Auflaufform. Etwas von der Milch-/Sahne-Mischung darüber gießen. Mit dem Pinksalz der Anden salzen. Die einzelnen Schichten immer im Wechsel bis zum Rand der Auflaufform legen. Den geriebenen Comté-Käse auf die letzte Schicht mit der gesalzenen Sahne geben. Bei 150 ° C 40 Minuten backen, dann bei 180 ° C 40 Minuten. Würzen Sie Ihr Gratin mit gemahlenem Pfeffer, ein bisschen Nussöl und ein paar Tropfen Balsamico-Essig.

NL MET COMTÉ-KAAS GEGRATINEERDE DAUPHINOIS

1,5 kg vrij vastkokende aardappelen
1 knoflookteentje
3 dl room
1 halve liter volle melk

100 gr geraspte Comté-kaas
Notenolie
Balsamicoazijn
Nootmuskaat

Lange peper
Roze zout uit de Andes
**1 grote vierkante keramische
bakplaat Appolia**

Verwarm de oven voor op 150°C. Pel de knoflookteen en druk deze plat, schil en snij nadien de aardappelen. Meng vervolgens de melk en de room en kruid met gemalen nootmuskaat en het roze zout uit de Andes (maalstand 4). Alles goed kloppen. Doe een eerste laag aardappelen in de vorm, bedek deze met het melk-/roommengsel en kruid met het roze zout uit de Andes. Blijf de ingrediënten afwisselend toevoegen tot aan de bovenkant van de schaal. Strooi nadien de gemalen Comté-kaas over de laatste laag gezouten crème. Bak in de oven op 150°C gedurende 20 minuten, nadien op 180°C gedurende 40 minuten. Haal uw gratin uit de oven halen en kruid met gemalen lange peper, een scheutje notenolie en enkele druppels balsamicoazijn.



EN CHOCOLATE HAZELNUT BROWNIES

2 cups baking chocolate	3 eggs	Salt
7.5 g vanilla flavored sugar	¾ cup granulated sugar	1 cup chopped hazelnuts
2/3 cup butter	2 cups flour	1 Appolia Ceramic Square Baker

Melt chocolate chunks and butter together.

In a separate bowl, whisk eggs and sugar until smooth.

Add flour, vanilla sugar and a pinch of salt to egg/sugar mixture and stir in melted chocolate.

Add hazelnuts and combine well.

Spread into your Appolia Baker and bake for 15 minutes at 355°F.

D SCHOKOLADEN-HASELNUSS-BROWNIES

250g Backschokolade	3 Eier	Salz
1 Tütchen Vanillezucker	150g Zucker	100gr gehackte Haselnüsse
150g Butter	60g Mehl	1 Appolia Ofenschale (vierkante)

Schokoladenstücke und Butter zusammen schmelzen.

In einer separaten Schüssel Eier und Zucker glatt rühren.

Fügen Sie Mehl, Vanillezucker und eine Prise Salz zur Ei- / Zuckermischung hinzu und rühren Sie die geschmolzene Schokolade unter.

Haselnüsse dazugeben und gut mischen.

Füllen Sie die Backmischung in die Appolia Backform und backen Sie alles 15 Minuten bei 180°C.

FR BROWNIE AUX NOISETTES

250 g de chocolat pâtissier	3 oeufs	Sel
1 sachet de sucre vanillé	150 g de sucre	100 gr de noisettes décortiquées
150 g de beurre	60 g de farine	1 petit plat four carré Appolia en céramique

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.

Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez la farine, le sucre vanillé puis le chocolat fondu.

Concassez les noisettes puis incorporez-les à la préparation. Mélangez.

Versez le tout dans un plat et enfournez à 180°C pendant 15 min.

NL BROWNIE MET NOOTJES

250 gr kookchocolade	3 eieren	Zout
1 zakje vanillesuiker	150 gr suiker	100 gr gepelde nootjes
150 gr boter	60 gr bloem	1 kleine vierkante keramische bakplaat Appolia

Laat de in stukjes gebroken chocolade smelten met de boter.

Klop de eieren met de suiker in een mengkom tot een homogeen mengsel.

Voeg de bloem, de vanillesuiker en de gesmolten chocolade toe.

Hak de noten en voeg ze toe aan de bereiding. Meng.

Doe alles in bakplaat en zet gedurende 15 minuten in de oven op 180°.



FR ASSORTIMENT DE MINI BAGUETTES ET PETITS PAINS

POUR LES 2 BAGUETTES

152g de farine de type T55
88g d'eau + 3g de sel
2.5g de levure sèche instantanée

POUR LES 4 PETITS PAINS À LA FARINE COMPLÈTE (2 NATURES, 2 AUX NOIX)

120g de farine complète 3g de levure sèche déshydratée
70g de farine de type T55 +15g de noix pour la version avec des noix
110g d'eau
3.5g de sel
1 Plaque boulangère multipains Appolia

POUR LES BAGUETTES

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure sèche. Verser l'eau tiédie à 40°C et travailler l'ensemble pour obtenir une boule lisse. Laisser reposer 40 min. à température ambiante. **2.** Travailler la pâte puis la diviser en 2 pâtons de 110g. Aplatir chacun d'entre eux en un long rectangle, puis rabattre l'arrière du côté long sur le devant au tiers du pâton. Répéter l'opération une seconde fois, puis une troisième, et souder les bords. Placer la couture en dessous et rouler chaque part en un cylindre, un peu plus long que les empreintes du moule. **3.** Fariner le moule et y disposer les pâtons. Laisser reposer 20 min., moule fermé, à température ambiante.

POUR LES PETITS PAINS

1. Dans un saladier, mélanger les deux farines, le sel et la levure sèche. Verser l'eau tiédie à 40°C et travailler l'ensemble pour obtenir une boule lisse. Laisser reposer pendant 40 minutes à température ambiante. **2.** Travailler la pâte puis la diviser en 4 pâtons de 70g. Prendre les deux premiers pâtons, puis aplatir chacun d'entre eux à la main. Ramener les extrémités vers le centre en formant un petit paquet. Répéter l'opération une ou deux fois, puis retourner la boule de pâte et la rouler à la main.

3. Prendre les deux pâtons restants, puis aplatir chacun d'entre eux à la main. Déposer les noix au centre, puis ramener les bords vers le centre comme indiqué à l'étape 2. Répéter l'opération une ou deux fois, puis retourner la boule de pâte et la rouler à la main. **4.** Fariner le moule et y disposer les pâtons. Laisser reposer 20 min, moule fermé, à température ambiante.

CUISSON

1. Préchauffer le four à 250°C. **2.** Badigeonner le dessus des baguettes avec un peu d'eau et faire des incisions assez profondes sur le dessus. **3.** Enfourner pendant 25 min. **4.** Retirer le couvercle et cuire encore 2 à 5 min.

EN MINI BAGUETTE AND BREAD ASSORTMENT

FOR THE 2 BAGUETTES

1 ¼ cup (152g) bread flour
1/3 cup (88g) water
1 teaspoon (3g) salt
¼ teaspoon (2.5g) instant dry yeast

FOR THE 4 WHOLE-WHEAT BREADS (2 PLAIN, 2 WITH WALNUTS)

1 cup (120g) whole wheat flour ¼ teaspoon (3g) instant dry yeast
½ cup (70g) bread flour + 1 Tablespoon (15g) walnuts
½ cup (110g) water for the version with walnuts
1 teaspoon (3.5g) salt
1 Appolia Ceramic Bread Sampler

FOR THE BAGUETTES

1. Mix the flour, salt and dry yeast in a mixing bowl. Pour in the warm water (100°F) and knead for 5 min. until you have a smooth dough. Leave to rise for 40 min. at room temperature. **2.** Punch down the dough, then divide into 2 sections of exactly 110g (3.9 ounces); discard leftovers. Shape into 2 baguettes by making a flat rectangle out of your dough, then folding the top and bottom towards the middle, like an envelope, and sealing the seam with your fingers. Keep repeating the folding and sealing, stretching the rectangle lengthwise as you go. Fold and seal either end to round. Flip seam-side down and gently roll into a log. **3.** Place in the baguette molds in the tray, previously dusted with flour. Leave to rise for 20 min. at room temperature.

FOR THE WHOLE-WHEAT BREADS

1. Mix bread flour, whole-wheat flour, salt and dry yeast in a mixing bowl. Pour in the warm water (100°F) and knead for 5 min. until you have a smooth dough. Leave to rise for 40 min. at room temperature. **2.** Work the dough by hand, then divide into 4 equal parts of 70g (2.5 ounces) each. Discard leftovers of dough. **3.** Take the first 2 dough portions, and flatten each of them. Fold the tips into the center, and repeat again from all sides, until you get a little pouch. Flip it over, trap the dough, press a little bit and roll it onto the countertop. **4.** Take the 2 remaining dough portions, and flatten each of them. Sprinkle the walnuts over. Fold the tips into the center, and repeat again from all sides, until you get a little pouch. Flip it over, trap the dough with your hands, press a little bit and roll it onto the countertop. **5.** Brush flour inside the baking tray and place the dough in each mold. Leave to rise for 20 min. at room temperature.

FOR BAKING

1. Preheat the oven to 475°F (250°C). **2.** Brush some water over the surface of the baguettes and whole-wheat breads. Make deep cuts across the top of the baguettes. **3.** Bake the tray in the oven for 25 min. **4.** Remove the lid and brown the tops for 2 to 5 min.

D BLECH MIT MINIBAGUETTES UND BRÖTCHEN

FÜR 2 BAGUETTES

152 g Mehl vom Typ T55
88 g Wasser + 3 g Salz
2,5 g Instant-Trockenhefe

FÜR 4 VOLLKORNBRÖTCHEN (2 NORMALE, 2 MIT NÜSSEN)

120 g Vollkornmehl
70 g Mehl vom Typ T55
110 g Wasser
3,5 g Salz
3 g Trockenhefe
+ 15 g Walnüsse für die Nussbrötchen
1 Appolia Keramik Brotvariationen

FÜR DIE BAGUETTES

1. Wasser auf 40 °C aufwärmen. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Salatschüssel verrühren. Das warme Wasser darübergießen und zusammen 5 Minuten kneten, bis eine glatte Teigkugel entsteht. Die Salatschüssel mit einem Handtuch abdecken und 40 Minuten lang vor Zugwind geschützt bei Raumtemperatur ruhen lassen. **2.** Den Teig kneten, um Lufteinschlüsse aufzulösen und in 2 Teiglinge à 110 g teilen. Die beiden Teiglinge zu je einem langen Rechteck ausrollen, dann die hintere Längsseite nach dem ersten Drittel des Teiglings auf die Vorderseite legen. Diesen Schritt ein zweites und drittes Mal ausführen und die Ränder zusammendrücken. Die Naht nach unten legen und jeden Teil zu einem Zylinder rollen, der etwas länger als die Aussparung der Form ist. **3.** Das Innere der Baguetteform mit Mehl bestäuben und die Teigzylinder in die einzelnen Aussparungen legen. 20 Minuten in der geschlossenen Form vor Zugwind geschützt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

FÜR DIE VOLLKORNBRÖTCHEN

1. Wasser auf 40 °C aufwärmen. Die beiden Mehle, Salz und Trockenhefe in einer Salatschüssel verrühren. Das warme Wasser darübergießen und zusammen 5 Minuten kneten, bis eine glatte Teigkugel entsteht. Die Salatschüssel mit einem Handtuch abdecken und 40 Minuten lang vor Zugwind geschützt bei Raumtemperatur ruhen lassen. **2.** Den Teig kneten, um Lufteinschlüsse aufzulösen und in 4 Teiglinge à 70 g teilen. **3.** Die ersten beiden Teiglinge nehmen und einzeln von Hand glattstreichen. Die Enden in die Mitte bringen und zu einem kleinen Paket formen. Diesen Schritt ein- oder zweimal wiederholen, die Teigkugel danach umdrehen und leicht von Hand rollen. Die Kugel muss glatt und leicht elastisch sein. **4.** Die beiden restlichen Teiglinge nehmen und einzeln von Hand glattstreichen. Die Nüsse in die Mitte geben und die Ränder wie in Schritt 5 beschrieben in die Mitte bringen, so dass sie ein kleines Paket bilden. Diesen Schritt ein- oder zweimal wiederholen, die Teigkugel danach umdrehen und leicht von Hand rollen. Die Kugel muss glatt und leicht elastisch sein. **5.** Das Innere der Brötchenformen mit Mehl bestäuben und die Teiglinge in die einzelnen Formen setzen. 20 Minuten in der geschlossenen Form vor Zugwind geschützt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

ZUM BACKEN

1. Den Ofen auf 250 °C vorheizen. **2.** Die Oberseite der Baguettes mit ein wenig Wasser bestreichen, dabei darauf achten, dass kein Wasser zwischen Teig und Form kommt, ansonsten können Baguettes und Brötchen an den Aussparungen anhaften. Tiefe Einschnitte auf der Oberseite der Baguettes vornehmen. Tipp: Um ein traditionelles Baguette zu erhalten, vor dem Backen leicht mit Mehl überstreuen. **3.** Brötchen und Baguettes 25 Minuten in den Ofen stellen. **4.** Den Deckel abnehmen und weitere 2 bis 5 Minuten backen, bis Brötchen und Baguettes schön goldbraun sind.

NL ASSORTIMENT MINISTOKBRODEN EN KLEINE BROODJES

VOOR DE 2 STOKBRODEN

152 gr bloem van het type T55
88 gr water + 3 gr zout
2,5 gr droge, instant gist

VOOR DE 4 KLEINE VOLKORENBROODJES (2 NATUUR, 2 MET NOTEN)

120 gr volkorenbloem
70 gr bloem van het type T55
110 gr water
3,5 gr zout
3 gr droge, gedehydrateerde gist
+ 15 gr noten voor de versie met noten
1 een vorm voor brood Appolia

VOOR DE STOKBRODEN

1. Laat het water lauw worden tot 40°C. Meng in een kom de bloem, het zout en de droge gist. Voeg het lauwe water toe en meng het geheel gedurende 5 minuten tot een gladde bol. Bedek de kom met een theedoek en laat rusten op kamertemperatuur gedurende 40 minuten, beschut tegen tocht. **2.** Bewerk het deeg om het te ontlichten en verdeel het in 2 deegstukken van 110 gr. Duw elk stuk plat in de vorm van een rechthoek. Vouw nadien de achterzijde van het deeg langs de lange kant tot op een derde naar voor. Herhaal deze bewerking een tweede keer, nadien een derde keer en druk vervolgens de uiteinden samen. Plaats de naad onderaan en rol elk deel op tot een cilinder, iets langer dan de lengte van de vorm. **3.** Bestuif de binnenkant van de stokbroodvorm met bloem en leg de deegcilinders in elke vorm. Laat 20 minuten rusten op kamertemperatuur, in de afgesloten bakvorm en beschut tegen tocht.

VOOR DE KLEINE VOLKORENBROODJES

1. Laat het water lauw worden tot 40°C. Meng in een kom de twee bloemsoorten, het zout en de droge gist. Voeg het lauwe water toe en meng het geheel gedurende 5 minuten tot een gladde bol. Bedek de kom met een theedoek en laat rusten op kamertemperatuur gedurende 40 minuten, beschut tegen tocht. **2.** Bewerk het deeg om het te ontlichten en verdeel het in 4 deegstukken van 70 gr. **3.** Neem de eerste twee deegstukken, druk ze beiden met de hand plat. Vouw de uiteinden naar het midden en vorm een klein pakketje. Herhaal de bewerking één of twee keer, draai de deegbol om en rol lichtjes met de hand. De bol moet glad zijn en licht elastisch. **4.** Neem de twee resterende deegstukken, druk ze beiden met de hand plat. Leg de nootjes in het midden, vouw de randen naar het midden zoals uitgelegd in stap 5, om zo een klein pakketje te vormen. Herhaal de bewerking één of twee keer, draai de deegbol om en rol lichtjes met de hand. De bol moet glad zijn en licht elastisch. **5.** Bestuif de binnenkant van de vormen voor kleine broodjes met bloem en leg de deegstukken elk in hun vorm. Laat 20 minuten rusten op kamertemperatuur, in de afgesloten bakvorm en beschut tegen tocht.

VOOR HET BAKKEN

1. Verwarm de oven voor op 250°C. **2.** Bevochtig de bovenzijde van de stokbroden met een beetje water en zorg ervoor dat er geen water komt tussen het deeg en de vorm want hierdoor kunnen de stokbroden en kleine broodjes hieraan blijven vastkleven. Voor de stokbroden, maak voldoende diepe inkepingen aan de bovenkant. Weetje: voor het traditioneel uitzicht van een stokbrood, bepoeder de stokbroden lichtjes met bloem vóór het bakken. **3.** Bak het assortiment stokbroden en kleine broodjes in de oven gedurende 25 minuten. **4.** Haal het deksel weg en bak verder gedurende 2 tot 5 minuten, totdat de kleine broodjes en de stokbroden goudkleurig zijn.

FUENTES APPOLIA CERÁMICA HORNO

Posibles usos:

Horno

Microondas

Lavavajillas

Congelador (-20°C)



Estos productos no están destinados a entrar en contacto con una llama directa (quemador de gas, placa eléctrica o barbacoa) o con la inducción.

Nuestros productos tienen una gran capacidad para conservar el calor, sus alimentos se mantendrán calientes en la mesa durante hasta 30 minutos.

Las fuentes pueden soportar temperaturas que van desde -25°C a 250°C.

Algunas irregularidades raras en apariencia, que no afectan en nada la calidad de estos productos, reflejan el uso de materias primas naturales y un proceso de fabricación respetuoso con el medio ambiente.

Consejos de uso:

- Retirar las etiquetas y limpiar la fuente antes de utilizarla por primera vez.
- Para desglasar una fuente, verter el líquido a temperatura ambiente sobre los alimentos, no utilizar un líquido frío (<20°C).

- No sumergir una fuente que se saque del horno en agua fría.
- Colocar los alimentos que se saquen del congelador en una fuente fría antes de meterla al horno.
- Colocar siempre su fuente caliente sobre un salvamanteles.
- Para cualquier manipulación de una fuente que se saque del horno, utilizar una protección contra el calor.
- No dejar nunca una fuente en el horno cuando la función de pirólisis esté en marcha.
- Nuestros productos son muy fáciles de limpiar. Para eliminar los residuos persistentes, verter agua caliente con un desengrasante en la fuente, dejarlo en remojo unos minutos y, a continuación, lavar con una esponja.

CAZUELAS APPOLIA PASTA LLAMA

Precauciones de uso para los productos de pasta "llama" Peugeot Appolia

Los productos de pasta "llama" Peugeot Appolia se pueden utilizar en todos los fuegos (gas, placa eléctrica, vitrocerámica...) excepto inducción. También son aptas para el horno, el microondas y el lavavajillas.



Estas cazuelas están diseñadas para una cocción lenta y suave. Están hechas con materias primas naturales como la arcilla y cumplen con la normativa de contacto con los alimentos.

Consejos de uso:

- Antes del primer uso, retire todas las etiquetas y limpie el producto.
- Si desea precalentar su producto, ponga un poco de grasa. No calentar nunca en vacío.
- Aumente la temperatura de forma muy gradual (fuego suave de gas o potencia baja para placa eléctrica y vitrocerámica) y adapte el tamaño de la fuente de calor a la dimensión de su producto. Tenga en cuenta que el aumento de temperatura es más lento que el de los productos de acero inoxidable.
- Durante la cocción, si es necesario para su receta, vierta agua tibia y no fría, preferiblemente sobre los alimentos.
- Utilice manoplas para la manipulación.
- Una vez servida la comida, no vuelva a colocar su producto vacío sobre las placas todavía calientes.
- Para la limpieza, puede introducir su producto en el lavavajillas. Si hay algunos residuos persistentes, puede dejar en remojo el producto con agua tibia y líquido lavavajillas.
- Deje secar el producto al aire.
- Nuestros productos son muy resistentes; sin embargo, pueden romperse en caso de caída o golpe violento.
- Recuerde utilizar salvamanteles resistentes al calor.

GARANTÍA

Las fuentes de la gama Peugeot Appolia tienen una garantía de 10 años. Esta garantía se entiende salvo el desgaste normal, golpes o caídas, y para un uso culinario de acuerdo con estas instrucciones. La garantía solo se concede si va acompañada de un justificante de compra (tarjeta de garantía debidamente cumplimentada, recibo o registro en nuestro sitio web peugeot-saveurs.com).



ASSADEIRAS APPOLIA EM CERÂMICA PARA FORNO

Possibilidades de utilização:

Forno

Micro-ondas

Máquina de lavar loiça

Congelador (-20°C)



Estes produtos não devem entrar em contacto com uma chama direta (queimador de gás, placa elétrica ou barbecue) nem com a indução.

Os nossos produtos têm uma grande capacidade para conservar o calor, os seus alimentos serão conservados quentes até 30 minutos.

As assadeiras suportam temperaturas que vão desde -25°C a 250°C.

Algumas raras irregularidades no aspeto, as quais não alteram em nada a qualidade destes produtos, testemunham a utilização de matérias-primas naturais e um processo de fabrico ecológico.

Conselhos de utilização:

- Retirar as etiquetas e limpar a assadeira antes da primeira utilização.
- Para o molho, verter o líquido à temperatura ambiente nos alimentos, não utilizar líquido frio (<20°C).
- Não mergulhar uma assadeira que acabou de sair do forno em água fria.
- Colocar os alimentos que saem do congelador numa assadeira fria antes ir ao forno.
- Colocar sempre a assadeira quente numa base.
- Para qualquer manuseio de uma assadeira que acabou de sair do forno, utilize uma proteção contra o calor.
- Nunca deixar uma assadeira no forno quando a função pirólise estiver em funcionamento.

- Os nossos produtos são muito fáceis de limpar. Para eliminar os resíduos difíceis, deitar água quente e um produto desengordurante na travessa, mergulhá-la alguns minutos e depois lavá-la com uma esponja.

CAÇAROLAS APPOLIA À PROVA DE CHAMA

Precauções de utilização para os produtos à prova de chama da Peugeot Appolia

Os produtos à prova de chama da Peugeot Appolia podem ser utilizados em todos os fogões (gás, placa elétrica, vitrocerâmica...) à exceção da indução. Também podem ir ao forno, ao micro-ondas e à máquina de lavar.



Estes produtos foram feitos para cozinhar em lume brando. Foram criados a partir de matérias-primas naturais como a argila e estão em conformidade com o contacto alimentar.

Conselhos de utilização:

- Antes da primeira utilização, retirar todas as etiquetas e limpar o seu produto.
- Se desejar pré-aquecer o seu produto, coloque um pouco de gordura. Nunca aquecer vazio.
- Aumente a temperatura muito progressivamente (lume brando no gás ou a uma potência baixa em fogão elétrico e em

vitrocerâmica) e adapte o tamanho da fonte de calor à dimensão do seu produto. De salientar que o aumento da temperatura é mais lento que em produtos em inox.

- Durante a cozedura, se for necessário para a sua receita, verta água morna e não fria, de preferência sobre os alimentos.
- Utilize pegas para o seu manuseio.
- Depois de servida a sua refeição, não colocar novamente o seu produto vazio nas placas de cozedura ainda quentes.
- Para a limpeza, pode colocar o seu produto na máquina de lavar loiça. Se existirem alguns vestígios difíceis de remover, pode deixar o produto mergulhado em água morna com detergente da loiça.
- Deixe o seu produto secar ao ar livre.
- Os nossos produtos são muito resistentes. No entanto, podem partir em caso de queda ou choque violento.
- Considere a utilização de bases resistentes ao calor.

GARANTIA

As assadeiras da gama Peugeot Appolia têm uma garantia de 10 anos. Esta garantia não inclui o desgaste normal, o choque ou queda e destina-se a uma utilização culinária em conformidade com este manual. A garantia apenas é válida se for acompanhada de um comprovativo de compra

(certificado de garantia devidamente preenchido, recibo ou registo no nosso site peugeot-saveurs.com).



PIATTI E PIROFILE APPOLIA IN CERAMICA

Possibilità di utilizzo:

Forno
Microonde
Lavastoviglie
Congelatore (-20°C)



Questi prodotti non sono destinati al contatto con fiamma diretta (fornello a gas, piastra elettrica o griglia BBQ) né al piano ad induzione.

I nostri prodotti possiedono una notevole capacità di conservare il calore, mantenendo quindi caldi gli alimenti a tavola fino a 30 minuti.

Sopportano temperature comprese tra -25°C e 250°C.

L'aspetto talvolta irregolare non altera affatto la qualità dei prodotti e attesta l'utilizzo di materie prime naturali e un processo di fabbricazione rispettoso dell'ambiente.

Consigli per l'uso:

- Prima di utilizzare il piatto per la prima volta, rimuovere le etichette e pulirlo.
- Per scongelare un piatto, versare acqua a temperatura ambiente sugli alimenti; non utilizzare acqua ghiacciata (<20°C).
- Non immergere in acqua fredda un piatto in uscita dal forno.
- Appoggiare gli alimenti in uscita dal congelatore su un piatto freddo prima di infornare.
- Appoggiare sempre il piatto caldo su un sottopentola.
- Per maneggiare un piatto in uscita dal forno, utilizzare una protezione contro il calore.
- Non lasciare il piatto nel forno quando la funzione di pulizia pirolitica è attiva.
- I nostri prodotti sono molto facili da pulire. Per eliminare i residui resistenti, versare dell'acqua calda con un prodotto sgrassante nel piatto, lasciare agire qualche minuto e lavare con una spugna.

CASSERUOLE APPOLIA IN PASTA FIAMMA

Precauzioni per l'uso dei prodotti in «pasta fiamma» Peugeot Appolia

I prodotti in «pasta fiamma» Peugeot Appolia sono utilizzabili su qualsiasi tipo di piano cottura (gas, elettrico, vetroceramica...) tranne l'induzione. Sono idonei anche per forno, microonde e lavastoviglie.



Queste casseruole sono concepite per la cottura a fuoco lento e a bassa temperatura. Sono realizzate a partire da materie prime naturali come l'argilla e sono idonee al contatto con alimenti.

Consigli per l'uso:

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere le etichette e pulirlo.
- Per preriscaldare il prodotto, spalmarlo con una sostanza grassa commestibile. Non riscaldare a vuoto.
- Aumentare la temperatura molto gradualmente (a fuoco lento su gas oppure a bassa potenza su elettrico e vetroceramica) e scegliere la misura della fonte di calore in base alla dimensione del prodotto. Nota: l'aumento di temperatura è più lento rispetto ai prodotti in acciaio inox.

- Nel corso della cottura, se previsto dalla ricetta, versare preferibilmente acqua tiepida, non fredda, sugli alimenti.
- Maneggiare utilizzando i manici.
- Dopo avere servito la pietanza, non rimettere il prodotto vuoto sul piano di cottura ancora caldo.
- Per pulirlo, inserire il prodotto in lavastoviglie. In caso di residui resistenti, lasciare il prodotto immerso in acqua tiepida e detersivo per i piatti.
- Lasciare asciugare il prodotto all'aria.
- I nostri prodotti sono molto resistenti, tuttavia possono essere soggetti a danni o rotture in caso di caduta o di urti violenti.
- Utilizzare sottopentola resistenti al calore.

GARANZIA

I piatti della gamma Peugeot Appolia sono garantiti 10 anni. La garanzia non comprende normale usura, urti o cadute e si intende per un utilizzo culinario conforme alle presenti istruzioni. Inoltre, è valida soltanto se accompagnata da una prova di acquisto (tagliando di garanzia debitamente compilato, scontrino fiscale o registrazione sul nostro sito peugeot-saveurs.com).



APPOLIA UGNSFORM I KERAMIK

Möjliga användningsområden:

Ugn
Mikrovågsugn
Diskmaskin
Frys (-20°C)



Dessa produkter är inte avsedda att komma i kontakt med en direkt låga (gasolspis, elektrisk spisplatta eller grill) eller induction.

Våra produkter har en stor förmåga att behålla värmen, maten hålls varm vid bordet upp till 30 minuter.

Formen klarar temperaturer från -25°C till 250°C.

Produkten kan undantagsvis ha vissa ojämnheter, men detta påverkar inte på något sätt kvaliteten på produkterna. Ojämnheterna vittnar istället om användning av naturliga råvaror och en tillverkningsprocess som respekterar miljön.

Råd vid användning:

- Ta bort etiketterna och rengör formen innan du använder den första gången.
- För att tina en maträtt, håll rumstempererad vätska på maten, använd inte kall vätska (<20°C).
- Ställ inte ner en varm form i kallt vatten efter att du tagit ut den ur ugnen.
- När du tar ut mat från frysen bör du kyla ner formen innan du lägger den i ugnen.
- Placera alltid en varm form på ett grytunderlägg.
- När du tar ut en varm form från ugnen, tänk på att använda ett värmeskydd.
- Lämna aldrig en form i ugnen när den pyrolytiska funktionen är påslagen.
- Våra produkter är mycket lätta att rengöra. För att avlägsna envisa rester, håll varmt vatten tillsammans med ett avfettningsmedel i formen, låt stå i några minuter och rengör den sedan med en svamp.

APPOLIA GRYTOR MED FLAMSÄKER MASSA

Försiktighetsåtgärder som skall vidtas för Peugeot Appolias produkter med "flamsäker" massa

Peugeot Appolia produkter med "flamsäker" massa kan användas på alla värmekällor (gas, elektrisk värmeplatta, keramikhäll...) förutom induktion. De kan också köras i ugn, mikrovågsugn och i diskmaskin.



Dessa formar är utformade för långsam tillagning och rätter som får sjuda länge. De är framställda med hjälp av naturliga råvaror såsom lera och uppnår kraven för kontakt med livsmedel.

Råd vid användning:

- Före första användningen, ta bort alla etiketter och rengör din produkt.
- Om du vill förvärma din gryta, tillsätt lite fett. Värm den aldrig helt tom.
- Öka temperaturen försiktigt (låg värme för gas eller låg effekt för el- och keramikhäll) och välj rätt storlek på värmekällan i enlighet med dimension på din gryta. Notera att temperaturökningen är långsammare än vid produkter av rostfritt stål.
- Om du under tillagningen, önskar hälla på vatten, håll varmt vatten och inte kallt på maten som tillagas.
- Använd grytvantar vid hantering.
- När rätten har serverats placera inte den tomma grytan på spisplattorna om de fortfarande är varma.

- Du kan diska din form i diskmaskinen när du ska rengöra den. Om vissa rester är svåra att rengöra kan du låta produkten ligga i varmt vatten tillsammans med diskmedel.
- Låt produkten lufttorka.
- Våra produkter är mycket stöttåliga, men de kan gå sönder vid kraftiga stötar och om de tappas i golvet.
- Säkerställ att du använder värmebeständiga grytunderlägg.

GARANTI

Formarna i Peugeot Appolia-sortimentet har en garanti på 10 år. Denna garanti gäller under förutsättning av normal användning enligt denna anvisning och gäller ej om den tappats eller utsatts för onormalt slitage. Garantin beviljas endast om den åtföljs av ett inköpsbevis (korrekt ifyllt garantikort, kassakvitto eller registrering på vår hemsida peugeot-saveurs.com).



КЕРАМИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ В ДУХОВКЕ APPLIA

Подходят для:

Духовки
Микроволновой печи
Посудомоечной машины
Морозильной камеры (-20 °C)



Эти изделия не предназначены для прямого контакта с пламенем, для газовых и электрических конфорок, гриля и индукционных плит.

Наши изделия обладают хорошей способностью сохранять тепло, пища будет оставаться теплой на столе до 30 минут.

Формы для запекания выдерживают температуру от -25 °C до 250 °C.

Возможная незначительная неоднородность внешнего вида, которая не влияет на качество продукции, свидетельствует об использовании натурального сырья и об экологичном производственном процессе.

Рекомендации по использованию:

- Перед первым использованием удалите этикетки и вымойте форму для запекания.
- Для дегласирования налейте жидкость комнатной температуры на пищу, не используйте холодную жидкость (<20 °C).

- Не помещайте форму для запекания сразу после духовки в холодную воду.
- Пищу из морозильной камеры выкладывайте в холодную форму перед тем, как поставить ее в духовку.
- Всегда ставьте горячую форму для запекания на подставку.
- При любых манипуляциях с нагретой формой обязательно используйте прихватки.
- Не оставляйте форму в духовке при включенной функции пиролиза.
- Наши изделия очень легко очищаются. Для удаления стойких остатков налейте в изделие горячую воду с обезжиривающим средством, замочите на несколько минут, затем вымойте губкой.

КАСТРИОЛИ APROLIA ИЗ ОГНЕСТОЙКОГО МАТЕРИАЛА

Меры предосторожности по использованию изделий из огнестойкого материала Peugeot Appolia

Изделия из огнестойкого материала Peugeot Appolia могут быть использованы на любых типах нагревательных поверхностей (газ, электрические конфорки, стеклокерамика, ленточный нагревательный элемент и т. д.), кроме индукционных. Их также можно помещать в духовку, микроволновую печь и посудомоечную машину.



Эти формы разработаны для приготовления пищи на медленном огне. Они изготовлены из натурального сырья, такого как глина, и подходят для контакта с пищевыми продуктами.

Рекомендации по использованию:

- Перед первым использованием удалите все этикетки и вымойте изделие.
- Если вы хотите предварительно нагреть изделие, добавьте немного масла. Никогда не нагревайте в пустом виде.
- Повышайте температуру постепенно (небольшой огонь на газовой плите или небольшая мощность на электрической или стеклокерамической плите), размер источника нагрева должен соответствовать размеру изделия. Имейте в виду, что нагрев происходит медленнее, чем при использовании посуды из нержавеющей стали.
- Если рецепт предполагает добавление воды во время приготовления пищи, рекомендуется использовать теплую, а не холодную воду и желательнее добавлять наливать воду поверх пищи.
- При манипуляциях используйте прихватки.
- Подав пищу, не ставьте пустое изделие обратно на горячую плиту.
- Изделие можно мыть в посудомоечной машине. Для удаления стойких остатков замочите изделие в теплой воде со средством для мытья посуды.

- Дайте изделию высохнуть на открытом воздухе.
- Наши изделия отличаются высокой прочностью, однако они могут быть повреждены в случае падения или сильного удара.
- Используйте термостойчивые подставки.

ГАРАНТИЯ

На формы для запекания линейки Peugeot Appolia действует 10-летняя гарантия. Эта гарантия исключает естественный износ, удары или падение, она действует только при использовании для приготовления пищи в соответствии с положениями этого руководства. Гарантия действительна только при подтверждении покупки (правильно заполненный гарантийный талон, чек или регистрация на нашем сайте peugeot-saveurs.com).



アポリア セラミック製耐熱オープン皿

対応機器:

オープン
電子レンジ
食器洗浄機
冷凍庫(耐冷温度-20℃)



本製品は、直火(ガスバーナー、電気コンロ、バーベキューグリル)およびIH調理器でのご使用はできません。

本製品は保温性に優れており、お料理を約30分間温かいまま保ちます。

本製品の耐熱温度は-25℃から250℃までです。

まれに製品の表面に凹凸が見られる場合がありますが、自然の原料を使用し、環境に配慮した製造工程により生じたもので、製品の品質を損なうものではありません。

ご使用上の注意:

- 最初にご使用になる前は、商品ラベルを取り外し、よく洗ってください。
- お皿にお水を足す際は、冷水(20℃以下)ではなく、常温の水を使用するようにしてください。
- オープンから取り出した熱いお皿を、すぐに冷水につけないでください。

- ・ 冷凍の食品は、オープンに入れる前に冷たいお皿の上に置いてください。
- ・ お皿が熱いうちは、必ず鍋敷きの上に置くようにして下さい。
- ・ オープンから取り出した熱いお皿に触れる際は火傷の恐れがありますので鍋つかみなどを必ずご着用ください。
- ・ セルフクリーニング中のオープン内部に、お皿を放置しないでください。
- ・ 本製品は、お手入れが簡単にできます。こびりついて取れない汚れには、食器用洗剤を溶かしたお湯をお皿に入れ、数分放置してからスポンジで良く洗ってください。

アポリア フラム 耐熱キャセロール鍋

本製品は、IH調理器を除くすべての熱源にてご使用いただけます。オープン、電子レンジ、食器洗機にも対応しています。



本製品は、とろ火や弱火での調理に適しています。自然の原料で作られているため、安全に食品にご使用いただけます。

ご使用上の注意:

- ・ 最初にご使用の前には、商品ラベルを全て取り外しよく洗ってください。
- ・ 本製品を予熱する場合は、少量の油を入れてください。決して空焚きしないでください。
- ・ 急な加熱はしないでください(ガスコンロは弱火、電気コンロやセラミックヒーターは出力を小さくし徐々に温度を上げてください)。製品のサイズに合わせて熱源のパワーを調節してください。本製品の加熱は、ステンレス製品より温めるには時間がかかりますのでご注意ください。
- ・ 加熱中、調理上必要と思われる場合は、冷水ではなくぬるま湯を、出来るだけ食材の上からかけてください。
- ・ 本製品の取り扱いには、鍋つかみをご使用ください。
- ・ 料理を取り出した後、空になった本製品をまだ熱い調理器の上に戻さないでください。
- ・ 本製品は、食器洗浄機でご使用いただけます。汚れがこびりついて取れない場合は、食器用洗剤を溶かしたぬるま湯の中にしばらく漬けてください。
- ・ 本製品は自然乾燥させてください。
- ・ 本製品は耐久性に優れていますが、落下や激しい衝撃が加わると破損する恐れがあります。
- ・ 鍋敷きは、耐熱性の高いものをご使用ください。

保証

Peugeot アポリア(Appolia)シリーズ製品の保証期間は10年です。これらの保証は、使用に伴う自然劣化、落下や衝撃による故障および損傷には適用されません。また、この取扱説明書に記載通りの使用を前提としています。保証は購入の証明(正しく記入された保証書、レシート、また当社サイト peugeot-saveurs.com 上での登録)がないと適用されません。



APPOLIA 陶瓷烤盘

可用于：

- 烤箱
- 微波炉
- 洗碗机
- 冰箱 (-20° C)



这些产品不得与明火直接接触(如燃气炉、电炉或BBQ)或放置于电磁炉上。

我们的产品具有很强的保温能力，您的食物放置在餐桌上可保温最长30分钟。

烤盘可承受 -25° C 至 250° C 的温度。

产品外观也许呈现细微的瑕疵，但总体来说不对产品质量产生任何影响。产品瑕疵一般是天然原材料、手工制作或者环保的生产工艺造成。

使用建议：

- ・ 首次使用前，请清理所有标签并清洗烤盘。
- ・ 如果想要稀释盘底结块，请将常温液体倒在食物上，但不要使用冷却液体 (<20° C)。
- ・ 从烤箱中取出烤盘以后，请勿将烤盘浸入冷水中。
- ・ 冷冻食物从冰箱取出后请先放置在冷冻的烤盘中，然后再放入烤箱。
- ・ 请确保热烤盘总是放置在隔热垫上。
- ・ 从烤箱中取出的烤盘或食物时，请务必确保您使用了合适的防烫保护。
- ・ 当使用热解清洁系统时，切勿将烤盘置于烤箱中。
- ・ 产品非常易于清洁。如想去除顽固的烘焙残留物，请把混有少量清洁剂的热热水倒进烤盘中，浸泡几分钟，然后用海绵擦拭。

APPOLIA 明火彩色炖锅

Peugeot Appolia “明火”彩色炖锅可用于除电磁炉外的所有炉灶(燃气炉、电炉、玻璃陶瓷炉、辐射炉等)，还可用于烤箱、微波炉和洗碗机。

产品专为慢炖和文火烹煮而设计。产品源自天然原材料（如：黏土）制造而成，符合食品接触要求。



使用建议：

- 首次使用前，请清理所有标签并清洗产品。
- 如果您想预热产品，可先放入少量食用油。切勿空锅加热。
- 请缓慢地调升温度（如果是燃气炉，可先用小火加热，如果是电炉或玻璃陶瓷炉，可先用低功率），并确保热源大小适合您的产品尺寸。请注意，此产品温度升高速度比不锈钢产品要慢。
- 在烹饪过程中，如果需要倒入水，请加入温水，请不要加入冷水，并建议把温水浇灌于食物之上。
- 使用时，请穿戴耐高温手套。
- 上菜之后，请不要将空锅放在还有余温的炉灶上。
- 您可以将产品放入洗碗机中清洗。如果有顽固污渍，您可以将产品浸泡在含有洗涤液的温水中后再清洗。
- 请让产品自然干燥。

- 我们的产品非常耐用，但在跌落或剧烈震动时可能会破裂。
- 请记得使用隔热垫。

保修

Peugeot Appolia 系列陶瓷制品保修 10 年。正常磨损、碰撞、跌落或任何不按指示使用方法不在保修范围内。保修时必须出示购买凭证（已填写的保修卡、付款单或在我公司网站 peugeot-saveurs.com 上的记录）。



GARANTIE / GUARANTEE
DATE D'ACHAT / DATE OF PURCHASE

Signature - Cachet du revendeur
Salesman - stamp



1812 Scies - Saws - Sägen



1840 1^{er} moulin à café
First coffee mill
Erste Kaffeemühle



1874 1^{er} moulin à poivre de table
First pepper mill for the table
Erste Tisch-Pfeffermühle



1882 Grand bi



1890 Type 3



1960 Peugeotmix



1982 205 un sacré numéro



1997 1^{er} moulin à poivre électrique
First electric pepper mill
Erste elektrische Pfeffermühle



2018 Paris Icône

PEUGEOT SAVEURS SNC

ZA La Blanchotte - 25440 Quingey France

Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08

contact@peugeot-saveurs.com

www.peugeot-saveurs.com

