



M'cook^M

inox multicouche induction
monture froide en fonte d'inox

Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, lavez votre ustensile à l'eau chaude et au savon puis rincez et séchez.

La cuisson : Toute la collection M'cook est conçue pour la cuisson au four.

Salez seulement l'eau lorsqu'elle est à ébullition. Ne jamais surchauffez votre ustensile MAUVIEL à vide, vous risquez de l'endommager. L'inox peut bleuir suite à une surchauffe.

Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond.

La cuisson dans une poêle inox : La poêle inox est faite pour saisir (bœuf, agneaux, porc ...).

La viande sera croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Votre viande conservera toutes ses saveurs gustative

Pour connaître la bonne température pour saisir, laissez tomber une goutte d'eau dans votre poêle.

Si la goutte d'eau « perle » et « danse », la surface de votre poêle est à bonne température.

Il n'est pas nécessaire d'utiliser de matières grasses. Les graisses des viandes sont suffisantes.

Votre viande va coller au début mais les sucs de la viande vont se déposer puis caraméliser.

Votre viande se décollera seule. Puis, retournez votre viande pour finir la cuisson.

Le nettoyage est très facile. La polissage de l'inox permet un nettoyage rapide.

Après la cuisson, déglacez ou faites trempez quelques secondes votre poêle dans de l'eau chaude puis nettoyez avec votre éponge.

La poêle avec revêtement anti-adhérent : La poêle avec revêtement anti-adhérent est conçue pour

les cuissons douces et sans matière grasse. Elle est spécialement étudiée pour la cuisson des aliments fragiles

comme les poissons, les œufs, les légumes... Les revêtements anti-adhérent se détériorent à partir 220°C.

Ils ne sont pas conçus pour saisir les viandes. En surchauffant votre poêle, vous détériorez le revêtement anti-adhérent

Il perd de son efficacité !!!

Pour préserver des rayures votre poêle anti-adhérent, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en bois, silicone ou AB

Le nettoyage est facilité grâce à la haute performance des revêtements.

Les revêtements anti-adhérents utilisés par Mauviel sont renforcés avec des particules d'inox.

Le brevet d'application Excalibur permet une très grande durabilité et longévité du revêtement.

L'épaisseur des matériaux (inox et aluminium) assure une parfaite conductibilité avec une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit et réduit ainsi la surchauffe du revêtement.

Nettoyage : Ne jamais nettoyer votre ustensile avec de l'eau de javel, cela peut le rendre inutilisable.

Si des aliments ont tachés le fond de votre ustensile, faites le tremper dans une eau savonneuse bien chaude pour décoller les aliments.

Tous vos produits Mauviel vont au lave-vaisselle.

Pièces détachées : Les porcelaines de fabrication française pour les bains marie sont disponibles (collection M'plus) auprès des revendeurs agréés

Garantie : Les ustensiles M'cook sont garantis à vie (hors produits avec revêtement anti-adhérent) contre tous vices de fabrication.