

Vous allez adorer l'inox !



LES VIANDES :

Après le test de la goutte d'eau, déposez la viande, laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle se décolle facilement. Vous pouvez alors la retourner avec une pince.



LES ŒUFS

(POUR LES MAESTROS) :

Conservez vos œufs à température ambiante. Démarrez à feu doux, préchauffez votre poêle (faites le test de la goutte d'eau), ajoutez de la matière grasse. Ajoutez l'œuf et décollez doucement les bords pendant la cuisson.



Si l'aliment colle au début, pas de panique ! Laissez-le quelques minutes : il va caraméliser (sucs) **et se décoller de lui-même.**



Le test de la goutte d'eau : le secret des cuissons réussies



Étape 1 :

Chauffez votre poêle aux
2/3 de la puissance de
votre feu pendant 2 à 3
minutes.



Étape 2 :

Lancez quelques gouttes
d'eau... **Si elles s'évaporent en
grésillant** : laissez-la encore
quelques instants sur le feu.



**Si les gouttes forment une
bille qui danse et glisse sur la
surface** : votre poêle est à la
température idéale.



Étape 3 :

Baissez le feu, ajoutez
de la matière grasse,
puis vos ingrédients.





Entretenir l'innox n'a jamais été aussi simple



DÉCOLLEZ LES SUCS

Versez un peu d'eau dans votre poêle chaude, encore sur le feu, pour décoller les sucs et faciliter le nettoyage.



FROTTEZ SANS HÉSITER

Éponge verte, grattoir en cuivre, fil de fer... tout va. **Les rayures ? Elles font partie de la vie de la poêle.**



LA RÈGLE D'OR DE LA CUISSON :

Ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre feu.



ATTENTION : Une poêle vide restée sur feu trop longtemps **peut noircir ou se déformer.** Le mode "boost" ou feu maximum est à réserver **uniquement pour faire bouillir l'eau.**