

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



- Accès gratuitement à **des centaines de recettes et tutos**

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



www.cookutandco.com



LA FABULEUSE

FR LA POËLE À TOUT FAIRE 8 EN 1
POËLE - SAUTEUSE - CASSEROLE - COCOTTE - CUISEUR VAPEUR - FRITEUSE - PLAT AU FOUR

EN THE 8-IN-1 ALL-PURPOSE PAN
FRYING PAN - DEEP PAN - CASSEROLE - STEAMER - OVEN DUTCH - DEEP FRYER - OVEN DISH

DE DIE ALLROUND-PFANNE 8 IN EINEM
PFANNE - BRATPFANNE - TOPF - BRÄTER - DAMPFARER - FRITEUSE - AUFLAUFFORM

NL DE 8-IN-1 UNIVERSELE PAN
KOEKENPAN - SAUTEERPAN - STEELPAN - BRAADPAN - STOOMPAN - FRITUURPAN - OVENSCHAAL

IT LA PADELLA VERSATILE 8 IN 1
PADELLA - PENTOLA - CASSERUOLA - COCOTTE - VAPORIERA - FRIGGITRICE - TEGLIA FORNO

ES LA SARTÉN MULTIUSOS 8 EN 1
SARTÉN - SALTEADORA - CACEROLA - COCOTTE- VAPORERA - FREIDORA - HORNEADORA





COOKUT

LA FABULEUSE



La poêle à tout faire qui remplace 8 ustensiles de cuisson

Oufs sur le plat, poulet rôtis, légumes vapeur, blanquette de veau, gâteaux...
Tout est possible !



PLAT AU FOUR



PLAT AU FOUR



FRITEUSE



SAUTEUSE



VAPEUR



POËLE



COCOTTE



CASSEROLE



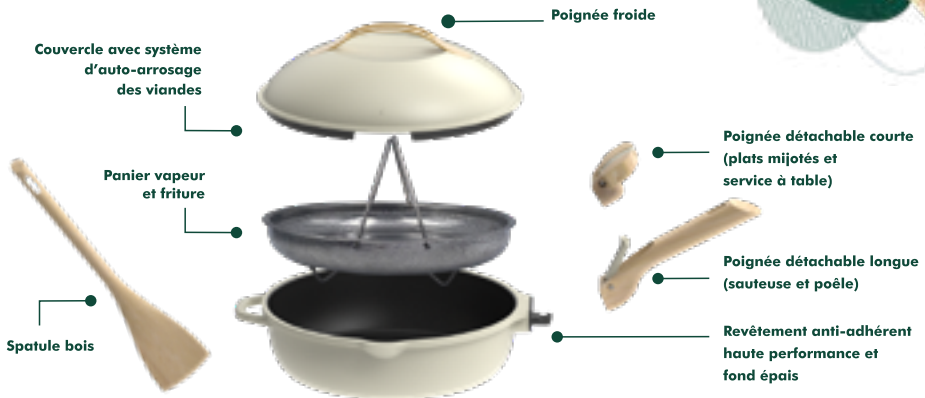
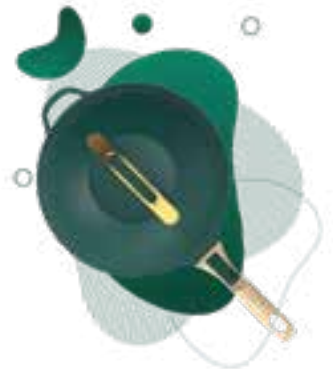
PLAT AU FOUR



MOULE À GATEAUX

28 cm - Pour 1 à 8 personnes - 4,5 litres

- Sain, non toxique, sans PFOA
- Revêtement antiadhérent haute performance
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 240°C
- Poignées amovibles courts et longues
- Poignées froides



LA FABULEUSE



Compatibilité avec les types de feu



Gaz

Veuillez à ce que la flamme ne touche pas les bords de La Fabuleuse mais uniquement le dessous.



Induction

La Fabuleuse a été conçue pour consommer le moins d'énergie possible pour une chauffe équivalente sur l'induction. **Si votre Fabulous n'est pas détectée ou ne chauffe pas assez vite, positionnez-la sur un emplacement plus petit de la plaque à induction.** La puissance de chauffe sera identique.



Plaque électrique et vitrocéramique

Utilisez votre Fabuleuse normalement sur ce type de feu.



Four micro-ondes

LA Fabuleuse ne peut pas être utilisée dans un four micro-ondes.



Four traditionnel et à chaleur tournante

La Fabuleuse passe au four à 240°C **À L'EXCEPTION DES POIGNÉES DÉTACHABLES QUI DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE ENLEVÉES.** La Fabuleuse ne doit jamais être utilisée avec la fonction « grill » du four ni être placée directement sur la paroi inférieure four mais toujours sur une grille ou plaque.

Règles d'utilisation : à lire impérativement

Afin de préserver votre revêtement le plus longtemps possible :

- Mettez toujours un film gras sur toute la surface avant toute cuisson (même sans matière grasse). Pour ce faire, déposez sur La Fabuleuse un peu d'huile que vous essuyez avec un essuie-tout. Ce film préserve le revêtement sans ajouter de matière grasse à la nourriture.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ni de mixeur plongeant avec une extrémité en métal.

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.

Lave-vaisselle : possible mais à limiter...

Vous pouvez placer votre poêle sans les poignées 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.

Ne pas mettre les poignées détachables au lave-vaisselle. Privilégiez un lavage à la main. Ne pas mettre la spatule en bois au lave-vaisselle. Privilégiez un lavage à la main.

Nettoyer un fond noirci ou brûlé

Il est important d'éviter de noircir ou brûler des aliments au fond de La Fabuleuse 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, en dernier recours, frottez très délicatement les tâches avec une éponge abrasive, voir métallique.

Revêtement

Avec le temps, de petites altérations ou décolorations du revêtement peuvent apparaître : cela ne remet pas en cause l'utilisation normale du produit.

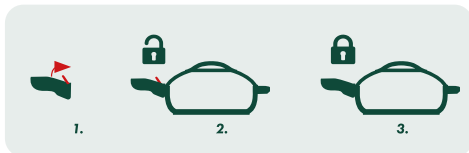
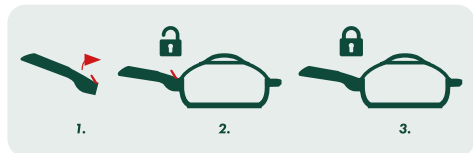
Rangement

Afin de préserver votre produit, nous vous conseillons d'utiliser les feutrines de protection Cookout.

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 sur feu vif sans surveillance : les huiles peuvent notamment s'enflammer très rapidement en cas de forte température.
- La poignée du produit peut être trop chaude : utiliser dans ce cas un gant de protection ou des maniques.
- Ne jamais placer le couvercle directement sur la source de chaleur.
- Ne jamais mettre de l'eau ou de l'huile en contact d'un produit trop chaud : risque de projection et de blessures.
- Poser toujours la poêle chaude sur une matière prévue pour résister à la température.

Poignées détachables



NE PAS METTRE LES POIGNÉES DÉTACHABLES AU LAVE-VAISSELLE. PRIVILÉGIEZ UN LAVAGE À LA MAIN. LES POIGNÉES DÉTACHABLES NE PASSENT PAS AU FOUR, ELLES DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RETIRÉES LORS DE LA CUISSON AU FOUR.

Spatule spéciale Fabuleuse



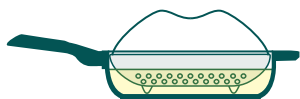
La spatule peut être positionnée dans l'encoche de la poignée du couvercle pour éviter de salir votre plan de travail.



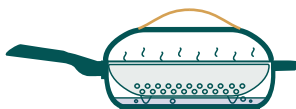
La spatule peut-être positionnée sur le bord de La Fabuleuse grâce son encoche.



Panier cuisson



Mode friture*
Remplir d'huile de friture à mi hauteur du panier cuisson.



Mode vapeur
Mettre un fond d'eau dans La Fabuleuse. Pour une cuisson vapeur optimale le panier ne doit pas être en contact avec l'eau. Fermer le couvercle.



Mode ébullition
Remplir d'eau à mi hauteur du panier cuisson.

*Règles d'utilisation pour la friture : à lire impérativement

Utilisez une huile adaptée aux températures de 150° à 200°C. Certaines huiles deviennent dangereuses pour la santé si on les chauffe trop. Pour faire une friture dans La Fabuleuse, munissez-vous si possible d'un thermomètre de cuisine métallique montant à 250°C :

- Verser la quantité d'huile nécessaire (1 à 3 litres généralement) dans La Fabuleuse et faite chauffer sur une plaque (induction, gaz, électrique, vitro) mais pas au four.
 - Une fois l'huile bouillonnante (entre 150 et 180°C selon le besoin), plongez le panier rempli des aliments à frire. Les aliments doivent impérativement être secs, sans eau de lavage (bien essuyer les pommes de terres en frites, etc...).
 - Lorsque les aliments sont cuits, ressortez le panier à l'aide des anse amovible tout en protégeant vos mains.
 - Une fois l'huile refroidie, filtrer et ranger l'huile dans une bouteille à l'aide d'un entonnoir.
- Vous pouvez utiliser la même huile pour 5 fritures; nous vous conseillons d'ajouter chaque fois un peu d'huile neuve.

Règles de sécurité friture : à lire impérativement

- Ne jamais laisser de l'huile sur le feu sans surveillance continue.
 - Ne jamais laisser l'huile monter au dessus de 200°C : l'huile risque de s'enflammer.
 - Ne jamais mettre des aliments très humides dans l'huile bouillante : risque de débordement.
 - En cas de feu d'huile, ne pas paniquer, ne pas chercher à déplacer La Fabuleuse.
- NE SURTOUT JAMAIS JETER D'EAU SUR L'HUILE EN FEU : RISQUE D'EXPLOSION.**
- Pour éteindre le feu, recouvrez La Fabuleuse d'un couvercle ou d'un linge mouillé mais essoré en protégeant ses membres supérieurs.



Pour les frites, il est conseillé de faire 2 cuissons : une première cuisson à 150 °C pour les cuire à cœur. Puis après égouttage, une seconde cuisson au dernier moment à 175°C pour les dorer à souhait.

The all-purpose pan which replaces 8 cooking utensils

Fried eggs, roast chicken, steamed vegetables, veal stew, cakes...
You can cook or bake anything!



OVEN DISH



OVEN DISH



FRIES



DEEP PAN



STEAMER



FRYING PAN



DUTCH OVEN



CASSEROLE



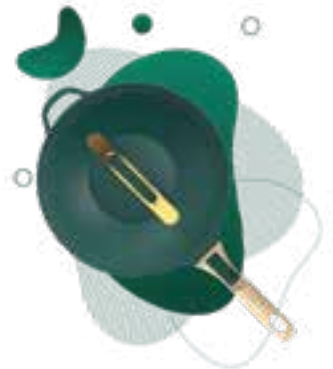
OVEN DISH



CAKE MOULD

28 cm (11 in) - Serves 1 to 8 - 4.5 L (Qt)

- Hygienic, non-toxic, PFOA-free
- High performance non-stick coating
- All hobs including induction and oven up to 240°C (460°F)
- Removable short and long handles
- Cold handles



Cold handle

Lid with meat self-basting system

Steam basket and fryer

Wooden spatula

Short detachable handle (simmered dishes and table service)

Long detachable handle (deep pan and frying pan)

High performance nonstick coating



THE FABULOUS



Compatibility with fire types



Gas

Make sure that the flames do not touch the edges of the Fabulous, only the bottom.



Induction

The Fabulous has been designed to use as little energy as possible for even, consistent heating on an induction hob.

If your Fabulous is not detected or does not heat up quickly enough, place it on a smaller heater on the induction panel.

The heating intensity will be the same.



Electric and ceramic hob

Use your Fabulous as normal on this type of hob.



Microwave oven

The Fabulous cannot be used in a microwave oven.



Traditional oven and convection oven

The Fabulous is oven safe at 240°C (460°F).
EXCEPT FOR THE REMOVABLE HANDLES WHICH MUST BE TAKEN OFF.
The Fabulous should never be used with the oven's grill function or placed directly on the bottom of the oven; always use a baking rack or tray.

Directions for use: please read these carefully

In order to preserve your coating as long as possible:

- Always grease the entire surface before cooking (even without fat). You just need to add little oil to the Fabulous and wipe it off with a paper towel. This film preserves the coating without adding any fat to the food.
- Never use metal utensils or a hand blender with a metal tip.

Washing and storage

Daily hand washing is best!

Preferably wash by hand, in hot water with washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If food is encrusted, fill with water, leave for a few hours, then wash.

Dishwashers: can be used but please use as little as possible...

You can wash your pan without the handles in the dishwasher. However, your product will obviously look and perform better for longer if you wash it in the dishwasher as little as possible, which is very harsh on the product. Hand washing usually takes under a minute and keeps the dishwasher free of clutter.

Do not put the detachable handles in the dishwasher. Wash by hand instead.

Do not put the wooden spatula in the dishwasher. Wash by hand instead.

Cleaning a blackened or burnt pan

Try to avoid blackening or burning food in the Fabulous due to too high a temperature or not greasing it before use. If you are unable to clean the blackened pan bottom using ordinary methods, even with soaking, we recommend the following method: Put baking soda in the bottom of the pan, and add a little water to make a paste. With your fingers, rub the blackened areas intensively and for quite some time to remove them. If necessary, and as a last resort, rub the stains very gently with an abrasive or even metallic sponge.

Coating

Over time, minor alterations or discolorations of the coating may occur; this does not affect the normal use of the product.

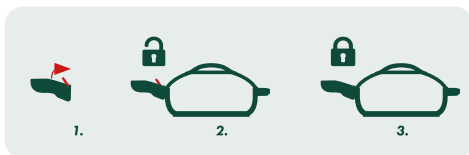
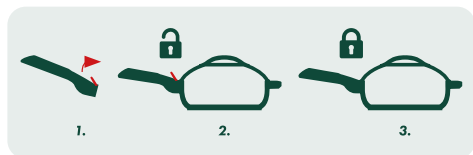
Storage

In order to preserve your product, we advise you to use Cookout protective felt.

Safety precautions

- Heating your empty product for a long time can shorten its service life and cause a fire.
- Never leave anything cooking unattended on a high heat: oils especially can ignite very quickly at high temperatures.
- The product's handle may be too hot: in this case use protective oven gloves or potholders.
- Never place the lid directly on the heat source.
- Never allow water or oil to come into contact with a hot product: risk of splashing and injury.
- Always place the hot pan on a heat-resistant material.

Detachable handles



DO NOT PUT THE DETACHABLE HANDLES IN THE DISHWASHER. HAND WASHING IS BEST. THE DETACHABLE HANDLES ARE NOT OVEN SAFE SO THEY MUST BE REMOVED WHEN BAKING.

Special Fabulous Spatula



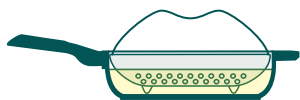
The spatula can be laid in the notch on the lid handle to avoid dirtying your work surface.



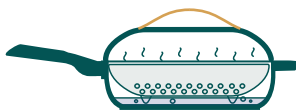
The spatula can be laid on the edge of the Fabulous as there is a notch for it.



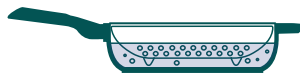
Cooking basket



Frying mode*
Fill the cooking basket halfway up with frying oil.



Steaming mode
Add a little water to the Fabulous. For optimal steaming, the basket should not be in contact with the water. Close the lid.



Boiling mode
Fill the cooking basket halfway up with water.

*Frying precautions: please read these carefully

Use an oil suitable for temperatures of 160°C (300°F) to 200°C (390°F). Some oils become dangerous for your health if you overheat them. To fry in The Fabulous, use a thermometer that can handle up to 250°C (480°F) if possible:

- Pour the required amount of oil (usually 1 to 3 L (Qt)) into the Fabulous and heat on a hob (induction, gas, electric, glass) but not in the oven.
- Once the oil is boiling (between 160°C (300°F) and 180°C (360°F) depending on what you are cooking), immerse the basket filled with the ingredients you want to fry. The ingredients must be dry, with no water left from washing them (wipe off chips, etc.).
- When the food is cooked, take out the basket using the removable handles to protect your hands.
- Once the oil has cooled, filter it and store the oil in a bottle using a funnel.

You can use the same oil for 5 lots of fries; we advise using just a little new oil each time.

Frying safety regulations: please read

- Never leave oil on the hob without continuous supervision.
- Never let the oil get hotter than 200°C (390°F): the oil may catch fire.
- Never put very wet food in boiling oil: this may cause the contents to overflow.
- If the oil catches fire, do not panic, and do not try to move the Fabulous.
NEVER THROW WATER ON BURNING OIL: RISK OF EXPLOSION.
- To extinguish the fire, cover the Fabulous with a lid or a wet but wrung-out cloth to protect your upper limbs.



If you are making french fries, we advise you to cook them twice: first at 160°C (300°F) so they cook right through. Then, after draining, you should cook them briefly just before serving at 180°C (360°F) to brown them (suit to taste).

Die Allround-Pfanne ersetzt 8 Kochutensilien

Spiegeleier, Brathähnchen, dampfgearte Gemüse, Kalbsragout, Kuchen... Tout est possible!
Alles ist möglich!



OFENGERICHT



AUFLAUF



FRITEUSE



BRATPFANNE



DAMPFGARER



GRILL-PFANNE



BRÄTER



KOCHTOPF



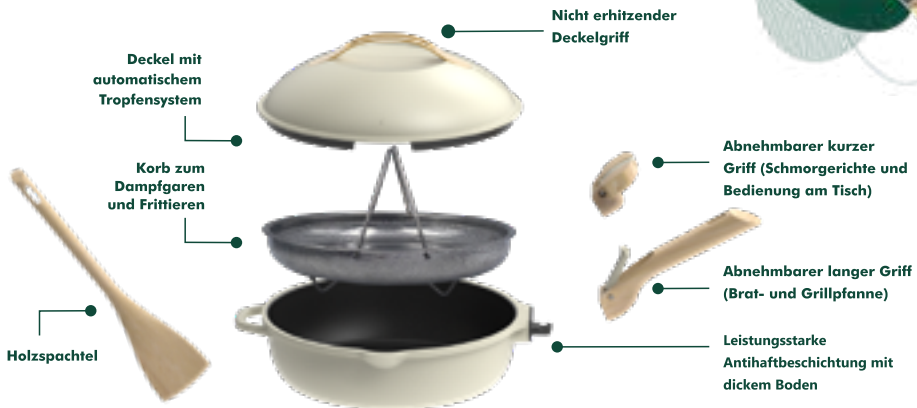
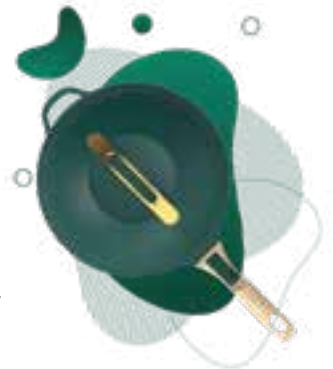
OFENGERICHT



KUCHENFORM

28 cm -Für 1 bis 8 Personen - 4,5 Liter

- Gesund, ungiftig, frei von PFOA
- Leistungsstarke Antihafbeschichtung
- Alle Kochplatten, inklusive Induktion und Ofen bis 240 °C
- Abnehmbare kurze und lange Griffe
- Griffe bleiben kalt



DIE FABELHAFFE



Kompatibel mit allen Herdplatten



Gas

Achten Sie darauf, dass die Flammen nur mit der Unterseite der Fabulous in Berührung kommen und nicht mit dem Pfannenrand.



Induction

The Fabulous wurde für einen so gering wie möglichen Energieverbrauch bei Induktion entworfen.

Sollte Ihre Fabulous nicht erkannt oder nicht schnell genug heiß werden, dann stellen Sie sie auf ein kleineres Kochfeld.

Die Heizleistung bleibt gleichwertig



Elektro- und Glaskeramik-Kochfelder

Verwenden Sie Ihre Fabulous ganz normal.



Mikrowellenherd

The Fabulous darf nicht in einem Mikrowellenherd verwendet werden.



Traditioneller Ofen oder Umluftofen

The Fabulous ist für Ofen bis 240° C geeignet. **HIERVON AUSGENOMMEN SIND DIE ABNEHM-BAREN GRIFFE, DIE UNBEDINGT VORHER ENTFERNT WERDEN MÜSSEN.**

The Fabulous darf in keinem Fall mit der Funktion „Grill“ des Ofens verwendet werden und nicht direkt mit der Innenseite des Ofens in Berührung kommen. Sie muss immer auf ein Ofenblech oder Ofengitter gestellt werden.

Gebrauchsanweisung: unbedingt lesen

Um die Langlebigkeit der Antifhaftbeschichtung zu gewährleisten:

- Die gesamte Oberfläche muss vor jedem Kochvorgang (auch ohne Fett) mit einem Fettfilm überzogen sein. Geben Sie zu diesem Zweck etwas Öl in die Fabulous, das Sie mit einem Küchenpapierstück verteilen. Dieser Ölfilm schützt die Beschichtung, ohne das den Lebensmitteln Fett hinzugefügt wird.
- Verwenden Sie niemals Küchengeräte aus Metall oder Mixer mit einem Metallende.

Reinigung und Aufbewahrung

Tägliche Reinigung von Hand ist das Beste!

Wir empfehlen die Reinigung von Hand mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sollten Essensreste festkleben, mit Wasser auffüllen, einige Stunden einweichen und dann reinigen.

Spülmaschine: möglich, aber eingeschränkt zu nutzen...

Sie können Ihre Pfanne ohne Handgriffe in die Spülmaschine geben. Die Langlebigkeit und Schönheit Ihres Produktes wird aber verlängert, wenn Sie den Einsatz der Spülmaschine, die sehr aggressiv für die Pfanne ist, beschränken. Das Spülen von Hand dauert in der Regel nicht länger als eine Minute und sie haben so auch mehr Platz in Ihrer Spülmaschine.

Die abnehmbaren Griffe nicht in die Spülmaschine geben. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand.
Die Holzspachtel nicht in die Spülmaschine geben. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand.

Reinigung eines geschwärzten oder angebrannten Pfannenbodens

Es ist wichtig zu vermeiden, dass Lebensmittel aufgrund einer zu großen Erhitzung oder des Nichtvorhandenseins eines Fettfilms verkohlt oder angebrannt werden. Wenn Sie den Pfannenboden auf normale Weise, selbst nach Aufweichen mit Wasser, nicht reinigen können, empfehlen wir Ihnen wie folgt: Geben Sie Natriumbikarbonat auf den Pfannenboden, fügen Sie etwas Wasser hinzu, um einen Teig zu erhalten. Reiben Sie kräftig und ausdauernd mit Ihren Händen die schwarzen Bereiche, bis diese verschwunden sind. Als letzte Möglichkeit können Sie vorsichtig mit einem Scheuerschwamm oder einer Metallschleife die Flecken entfernen.

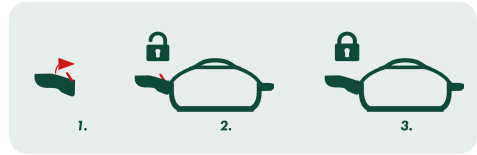
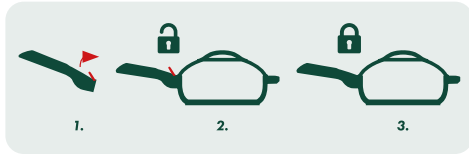
Beschichtung

Mit der Zeit können kleine Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung auftreten: Die normale Verwendung des Produktes wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

Sicherheitsvorschriften

- Das Erhitzen der leeren Pfanne über einen längeren Zeitraum hinweg kann deren Lebensdauer beeinträchtigen und einen Brand auslösen.
- Nie unbeaufsichtigt ein Gericht bei starker Hitze kochen: Vor allem Öle können sich bei hohen Temperaturen sehr schnell entzünden.
- Der Handgriff des Produktes kann sehr heiß sein: Verwenden Sie in diesem Fall einen Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Den Deckel nie direkt auf eine Hitzequelle legen.
- Bringen Sie niemals Wasser oder Öl mit einem zu heißen Produkt in Berührung, da dies zu Spritzern und Verletzungen führen kann.
- Stellen Sie die heiße Pfanne immer auf einen hitzebeständigen Untergrund.

Abnehmbare Griffe



ABNEHMBARE GRIFFE NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN. WIR EMPFEHLEN EINE REINIGUNG VON HAND. DIE ABNEHMBAREN GRIFFE SIND NICHT OFENFEST. BEI GAREN IM OFEN MÜSSEN DIE GRIFFE UNBEDINGT ENTFERNT WERDEN.

Fabulous-Spezialspachtel

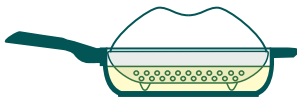


Die Spachtel kann in der Aussparung des Deckelgriffs abgelegt werden, damit Sie Ihre Arbeitsfläche nicht verunreinigen.



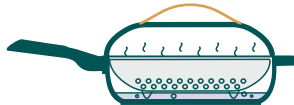
Die Spachtel kann am Pfannenrand in der hierfür vorgesehenen Aussparung abgelegt werden.

Kochkorb



Frittieren*

Füllen Sie den Frittierkorb bis zur Hälfte mit Frittieröl.



Dampfgaren

Sie den Boden der Fabulous mit Wasser. Für ein optimales Dampfgaren darf der Korb nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. Schließen Sie den Deckel



Zum Kochen bringen

Füllen Sie den Korb bis zur halben Höhe mit Wasser.

*Gebrauchsanweisung für das Frittieren: unbedingt lesen

Verwenden Sie ein Öl, das für Temperaturen von 150° bis 200°C geeignet ist. Manche Öle sind bei zu starker Erhitzung gesundheitsgefährdend. Zum Frittieren in der Fabulous sollten Sie, wenn möglich, ein metallisches Küchenthermometer einsetzen, dessen Messbereich bis 250 °C reicht.:

- Geben Sie die benötigte Menge Öl (meist 1 bis 3 Liter) in die Fabulous und erhitzen Sie die Pfanne auf einer Herdplatte (Induktion, Gas, Elektro, Ceran), aber nicht im Ofen.
 - Sobald das Öl sprudelt (je nach Bedarf zwischen 150 und 180 °C), tauchen Sie den mit den zu frittierenden Lebensmitteln gefüllten Korb ein. Die Lebensmittel müssen unbedingt trocken sein, ohne Wasser rückstände (Pommes frites gut ab trocknen usw.).
 - Wenn die Speisen gar sind, holen Sie den Korb mithilfe der abnehmbaren Henkel wieder heraus, wobei Sie Ihre Hände schützen sollten.
 - Wenn das Öl abgekühlt ist, füllen Sie es mit Hilfe eines Trichters in eine Flasche.
- Sie können dasselbe Öl für 5 Frittier vorgänge verwenden wir empfehlen Ihnen jedes Mal ein wenig neues Öl hinzuzugeben.

Sicherheitsvorschriften Frittieren: unbedingt lesen

- Lassen Sie Öl nie unbeaufsichtigt auf dem Herd.
- Erhitzen Sie Öl niemals über 200 °C: Öl kann sich entzünden.
- Niemals sehr feuchte Lebensmittel in kochendes Öl geben: Gefahr des Überkochens.
- Bei einem Ölbrand nicht in Panik geraten und nicht versuchen, die Fabulous wegzuziehen.
- **AUF KEINEN FALL WASSER AUF DAS BRENNENDE ÖL SCHÜTTEN: EXPLOSIONSGEFAHR.**
- Um das Feuer zu löschen, bedecken Sie die Fabulous mit einem Deckel oder einem nassen, aber ausgewringten Tuch und schützen Sie dabei Ihre oberen Gliedmaßen.



Für Pommes frites werden 2 Garvorgänge empfohlen: zum Garen ein erster Durchlauf bei 150 °C. Nach dem Abtropfen ein zweiter Garvorgang direkt vor dem Servieren bei 175 °C, damit die Pommes frites nach Belieben goldbraun und knusprig werden.

De universele pan die 8 verschillende kookgerei vervangt

NL

Gebakken eieren, gebraden kip, gestoomde groenten, kalfsstoofpot, cake...
Alles is mogelijk!



OVENSCHAAL



OVENSCHAAL



FRITEUSE



WOK



STOOMPAN



STEELEPAN



BRAADPAN



STEELEPAN



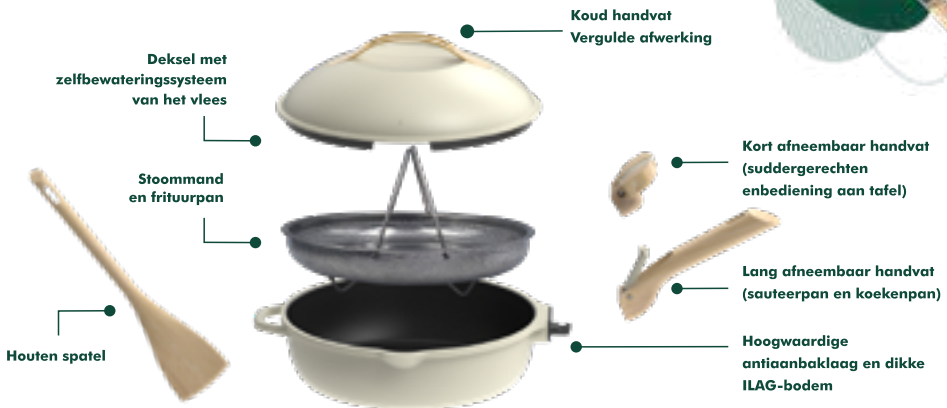
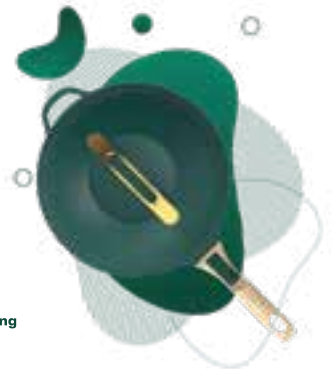
OVENSCHAAL



CAKEVORM

28 cm - Voor 1 tot 8 personen - 4,5 liter

- Veilig, niet-giftig, PFOA-vrij
- Hoogwaardige antiaanbaklaag
- Alle kookplaten inclusief inductie en oven tot 240°C
- Afneembare korte en lange handvatten
- Koude handgrepen



DE FABELACHTIGE



Compatibiliteit met verschillende kooktoestellen



Gas

Zorg ervoor dat het vuur de randen van de Fabulous niet raakt maar alleen de onderkant.



Inductie

De Fabulous is ontworpen om zo weinig mogelijk energie te verbruiken bij verhitting op inductie.

Als uw Fabulous niet wordt herkend of niet snel genoeg opwarmt, plaats hem dan op een kleinere plaat op de inductiekookplaat.

Het verwarmingsvermogen blijft hetzelfde.



Elektrische en keramische kookplaat

Gebruik uw Fabulous zoals gewoonlijk op dit type kookplaat.



Magnetron

De Fabulous kan niet worden gebruikt in de magnetron.



Traditionele oven en heteluchtoven

De Fabulous gaat in de oven op 240°C. **MET UITZONDERING VAN DE AFNEEMBARE HANDGREPEN, DIE MOETEN WORDEN VERWIJDERD.**

The Fabulous mag nooit gebruikt worden met de grillfunctie van de oven of direct op de onderste plaat van de oven geplaatst worden, maar altijd op een rooster of bakplaat.

Gebruiksregels: absoluut in acht nemen!

Om de antiaanbaklaag zo lang mogelijk te behouden:

- Breng altijd een vettig laagje aan op het hele oppervlak voordat u gaat koken (zelfs zonder vet). Doe hiervoor een beetje olie in de Fabulous en veeg het af met een papieren doekje. Deze laag zal de antiaanbaklaag beschermen zonder dat er vet aan het voedsel wordt toegevoegd.
- Gebruik nooit metalen keukengerei of een staafmixer met een metalen punt.

Afwassen en opbergen

Dagelijks met de hand afwassen is het beste

Bij voorkeur met de hand afwassen, in warm water met afwasmiddel en een niet-schurende spons. Als er voedselresten blijven kleven, met water vullen, een paar uur laten staan en vervolgens afwassen.

Vaatwasmachine: mogelijk, maar in beperkte mate

U kunt uw pan zonder de handgrepen in de vaatwasser zetten. Het is echter duidelijk dat uw product er beter uitziet en langer goed blijft als u de afwas in de vaatwasser, die zeer agressief is voor het product, beperkt. Afwassen met de hand duurt meestal minder dan een minuut en houdt uw vaatwasser vrij van rommel.

Doe de afneembare handgrepen niet in de vaatwasser. In plaats daarvan met de hand wassen.

Doe de houten spatel niet in de vaatwasser. In plaats daarvan met de hand wassen.

Een zwartgeblakerde of verbrande bodem schoonmaken

Het is belangrijk te voorkomen dat voedsel op de bodem van de Fabulous zwart wordt of aanbrandt door een te hoge temperatuur of het ontbreken van een vette laag. Als u de zwart geworden bodem niet op de normale manier kunt schoonmaken, zelfs niet met inweken, raden wij de volgende werkwijze aan: doe zuiveringszout op de bodem van de pan, voeg een beetje water toe om er een pasta van te maken. Wrijf met uw vingers stevig en langdurig over de zwartgeblakerde plekken om ze weg te werken. Indien nodig, als laatste redmiddel, wrijf de vlekken heel voorzichtig met een schuursponsje of een metalen spons.

Antiaanbaklaag

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

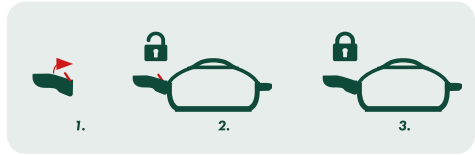
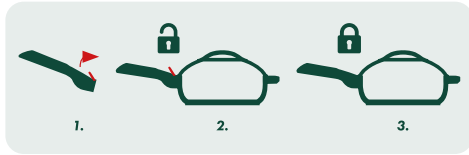
Opbergen

Om uw product in goede staat te houden, adviseren wij u gebruik te maken van de Cookut-beschermingsviltjes.

Veiligheidsvoorschriften

- Als u het product langdurig verhit terwijl het leeg is, kan dit de levensduur ervan verkorten en brand veroorzaken.
- Laat nooit op hoog vuur koken zonder toezicht: met name oliën kunnen bij een hoge temperatuur zeer snel ontvlammen.
- Het handvat van het product kan te heet worden: gebruik in dat geval een beschermende handschoen of ovenwanten.
- Plaats het deksel nooit rechtstreeks op de warmtebron.
- Breng nooit water of olie in contact met een heet product: risico op spatten en verwondingen.
- Plaats de hete pan altijd op een hittebestendig oppervlak.

Afneembare handvatten



DOE DE AFNEEMBARE HANDVATTEN NIET IN DE VAATWASSER. WAS ZE MET DE HAND AF. DE AFNEEMBARE HANDVATTEN ZIJN NIET OVENBESTENDIG, ZE MOETEN BIJ HET BAKKEN IN DE OVEN WORDEN VERWIJDERD.

Speciale Fabulous-spatel

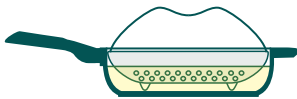


De spatel kan in de inkeping van de handgreep van het deksel worden geplaatst om te voorkomen dat het aanrecht vuil wordt.

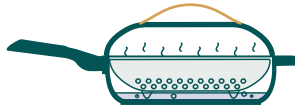


Dankzij de inkeping kan de spatel op de rand van de Fabulous worden geplaatst.

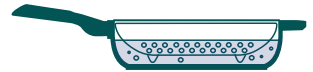
Kochkorb



Frituren*
Vul het kookmandje tot de helft met frituurolie.



Stomen
Doe een kleine hoeveelheid water in de Fabulous. Voor optimaal stomen mag het mandje niet in contact komen met het water. Sluit het deksel.



Koken
Vul het kookmandje tot de helft met water.

*Instructies voor het frituren: absoluut in acht nemen

Gebruik olie die geschikt is voor temperaturen van 150° tot 200°C. Sommige oliën zijn gevaarlijk voor de gezondheid als ze te zeer worden verhit. Gebruik bij het frituren in The Fabulous indien mogelijk een metalen keukenthermometer die tot 250°C kan openen:

- Giet de nodige hoeveelheid olie (meestal 1 tot 3 liter) in de Fabulous en verwarm deze op een kookplaat (inductie, gas, elektrisch, keramisch) maar niet in de oven.
 - Zodra de olie kookt (naar behoefte tussen 150 en 180°C), dompelt u het mandje gevuld met het te bakken voedsel. Het is essentieel dat het voedsel droog is, zonder waterresten (de frietjes goed drogen, enz.)
 - Wanneer het frituren klaar is, neemt u het mandje met de afneembare handvatten eruit met gebruik van handbescherming.
 - Zodra de olie is afgekoeld, filteren en met behulp van een trechter in een fles bewaren.
- U kunt dezelfde olie tot 5 keer hergebruiken; wij adviseren om elke keer een beetje verse olie toe te voegen.

Veiligheidsvoorschriften voor het frituren: absoluut in acht nemen

- Laat nooit olie op het vuur staan zonder permanent toezicht
 - Laat de olie nooit boven de 200°C stijgen: de olie kan vlam vatten
 - Doe nooit zeer vochtig voedsel in kokende olie: risico op overlopen
 - Raak in geval van oliebrand niet in paniek en probeer de Fabulous niet te verplaatsen
- GOOI NOOIT WATER OP BRANDENDE OLIE: EXPLOSIEGEVAAR.**
- Om het vuur te doven bedekt u de Fabulous met een deksel of een natte uitgewrongen doek, waarbij u de bovenste ledematen beschermd houdt.



Frietjes kunt u het beste twee keer bakken: eerst op 150°C om ze door en door gaar te maken. Daarna, na het uitlekken, een tweede keer aan het einde op 175°C om ze naar wens bruin te bakken.

La sartén multiusos que reemplaza 8 utensilios

Huevos fritos, pollo asado, verduras al vapor, blanqueta de ternera, tartas...

¡Todo es posible!



HORNEADORA



HORNEADORA



FREIDORA



SALTEADORA



VAPOERA



SARTÉN



COCOTTE



CACEROLA



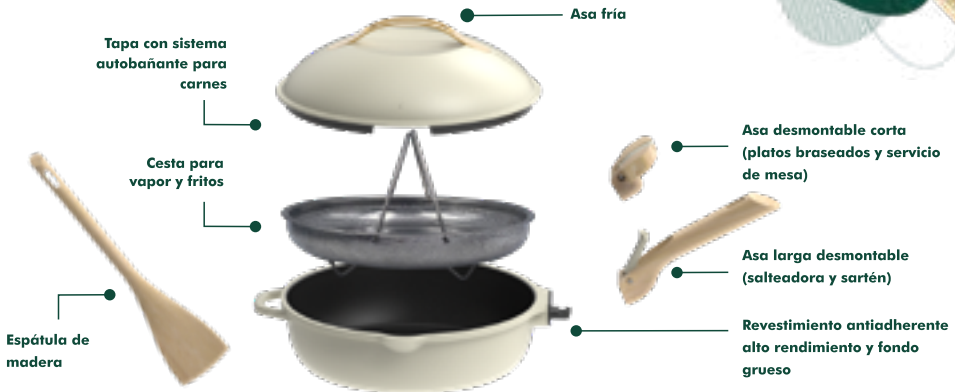
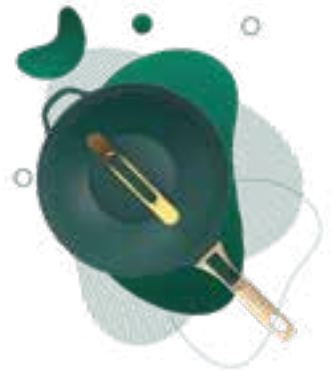
HORNEADORA



MOLDE PARA TARTA

28 cm - Para 1 a 8 personas - 4,5 litros

- Saludable, no tóxica, libre de PFOA
- Revestimiento antiadherente de alto rendimiento
- Cualquier fuente de calor, incluyendo inducción y horno hasta 240°C
- Asas extraíbles cortas y largas.
- Asas frías



LA FABULOSA



Compatibilidad con cualquier fuente de calor



Gas

Asegúrese de que la llama no alcance los bordes de The Fabulous, sino solo la base.



Induzione

The Fabulous ha sido diseñada para consumir la menor energía posible para un calentamiento equivalente en inducción.

Si su Fabulous no se detecta o no se calienta lo suficientemente rápido, colóquela en un calentador más pequeño en la placa de inducción. La potencia de calentamiento será la misma.



Placa eléctrica y vitrocerámica

Utilice su Fabulouse preferiblemente en este tipo de fuego.



Microondas

The Fabulous no puede utilizarse en microondas.



Horno tradicional y de convección

The Fabulous es apta para horno a 240°C, **EXCEPCIÓN DE LAS ASAS DESMONTABLES QUE DEBEN RETIRARSE OBLIGATORIAMENTE.**

The Fabulous no debe utilizarse nunca con la función «grill» del horno ni colocarse directamente sobre la superficie inferior, sino siempre sobre una parrilla o placa de horno.

Reglas de uso: leer obligatoriamente

Para conservar su revestimiento el mayor tiempo posible:

- Ponga siempre una película de grasa sobre toda la superficie antes de la cocción (incluso sin materia grasa). Para ello, ponga un poco de aceite en The Fabulous y séquelo con una toallita de papel. Esta película conserva el recubrimiento sin añadir grasa al alimento.
- No utilice nunca utensilios de metal o una batidora con brazo metálico.

Lavado y almacenamiento

Lavar a mano tras cada uso: ¡lo mejor para conservarla!

Priorice lavar a mano, con agua caliente y líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Si la comida se pega, llénela con agua, deje reposar unas horas y luego lávela.

Lavavajillas: posible, pero limitado...

Puede colocar su sartén (sin las asas) en el lavavajillas. No obstante, es obvio que su producto se conservará más bonito y durará más si se reduce el uso del lavavajillas, que es muy agresivo para el producto. El lavado a mano requiere generalmente menos de un minuto y evita abarrotar el lavavajillas.

No introduzca las asas desmontables en el lavavajillas. Priorice el lavado a mano.

No introduzca la espátula de madera en el lavavajillas. Priorice el lavado a mano.

Limpiar un fondo ennegrecido o quemado

Es importante evitar ennegrecer o quemar alimentos en el fondo de The Fabulous debido a una temperatura demasiado alta o a la falta de una película de grasa. Si no puede limpiar el fondo ennegrecido con el método normal, incluso remojándolo, le recomendamos el siguiente método: Coloque bicarbonato de sodio en el fondo del utensilio, y agregue un poco de agua hasta obtener una pasta. Con los dedos, frote con firmeza y durante el tiempo necesario las zonas ennegrecidas hasta que desaparezcan. Si es necesario, como último recurso, frote suavemente las manchas con una esponja abrasiva, incluso metálica.

Revestimiento

Con el tiempo pueden aparecer pequeñas alteraciones o decoloraciones en el revestimiento: esto no afecta al uso normal del producto.

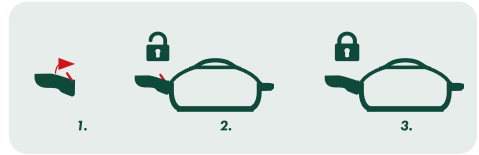
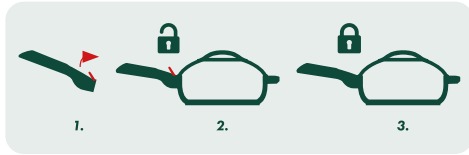
Almacenamiento

Para conservar su producto, le recomendamos que utilice filtros protectores Cookut.

Reglas de seguridad

- Calentar su producto vacío durante un tiempo significativo puede reducir su vida útil y provocar un incendio.
- No deje nunca la cocción a fuego alto sin supervisión: los aceites pueden inflamarse muy rápidamente en caso de alta temperatura.
- El asa del producto puede estar demasiado caliente: en este caso, use un guante protector o manoplas para horno.
- No coloque nunca la tapa directamente sobre la fuente de calor.
- No ponga nunca agua o aceite en contacto con un producto demasiado caliente: riesgo de salpicaduras y heridas.
- Coloque siempre la sartén caliente sobre un material previsto para soportar la temperatura.

Asas desmontables



NO INTRODUZCA LAS ASAS DESMONTABLES EN EL LAVAVAJILLAS. PRIORICE EL LAVADO A MANO. LAS ASAS DESMONTABLES NO SON APTAS PARA EL HORNO, DEBEN RETIRARSE CUANDO SE HORNEE.

Espátula especial The Fabulous

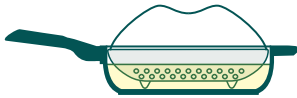


La espátula puede colocarse en la ranura del asa de la tapa para evitar ensuciar la encimera.

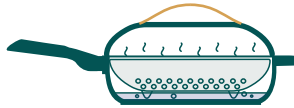


La espátula puede colocarse en el borde de The Fabulous gracias a su ranura.

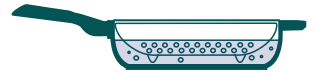
Cesta de cocción



Modo freír*
Llene la cesta a media altura con aceite para freír.



Modo vapor
Ponga un fondo de agua en The Fabulous. Para una cocción al vapor óptima, la cesta no debe estar en contacto con el agua. Ponga la tapa.



Modo ebullición
Llene la cesta a media altura con agua.

*Reglas de uso para la fritura: leer obligatoriamente

Utilice un aceite adecuado para temperaturas de 150° a 200°C. Ciertos aceites pueden ser nocivos para la salud si se sobrecalientan. Para freír en The Fabulous, utilice si es posible un termómetro de cocina metálico que alcance 250°C:

- Vierta la cantidad necesaria de aceite (1 a 3 litros generalmente) en The Fabulous y póngala sobre una placa (inducción, gas, eléctrica, vitro), pero no en el horno.
- Cuando el aceite burbujee (entre 150 y 180°C según se requiera), sumerja la cesta con los alimentos para freír. Los alimentos deben estar previamente secos, sin agua de lavado (asegúrese de secar las patatas para freír, etc.).
- Cuando los alimentos estén cocinados, saque la cesta usando las asas extraíbles, protegiendo sus manos.
- Cuando el aceite se haya enfriado, cuélelo y guárdelo en una botella usando un embudo.

Puede utilizar el mismo aceite para 5 frituras; le recomendamos que agregue un poco de aceite nuevo cada vez.

Reglas de seguridad para la fritura: leer obligatoriamente

- No deje nunca aceite en el fuego sin supervisión.
- No deje nunca que el aceite supere los 200°C: podría inflamarse.
- No introduzca nunca alimentos muy húmedos en aceite hirviendo: riesgo de desbordamiento.
- En caso de que el aceite se incendie, tranquilícese y no intente mover The Fabulous.

NO ECHÉ NUNCA AGUA SOBRE ACEITE ARDIENDO: RIESGO DE EXPLOSIÓN.

- Para apagar el fuego, cubra The Fabulous con una tapa o un paño húmedo pero escurrido, protegiendo sus extremidades superiores.



Para las patatas fritas, se recomienda freír dos veces: una primera fritura a 150°C para cocinarlas. Después de escurrir y antes de que se enfríen, una segunda fritura a 175°C para dorarlas al gusto.

La padella versatile che sostituisce 8 utensili

Ova al tegamino, pollo arrosto, verdure al vapore, blanquette di vitello, torte...

Puoi cucinare tutto ciò che desideri!



TEGLIA PER FORNO



TEGLIA PER FORNO



FRIGGITRICE



PENTOLA



STOOMPAN



PADELLA



COCOTTE



CASSERUOLA



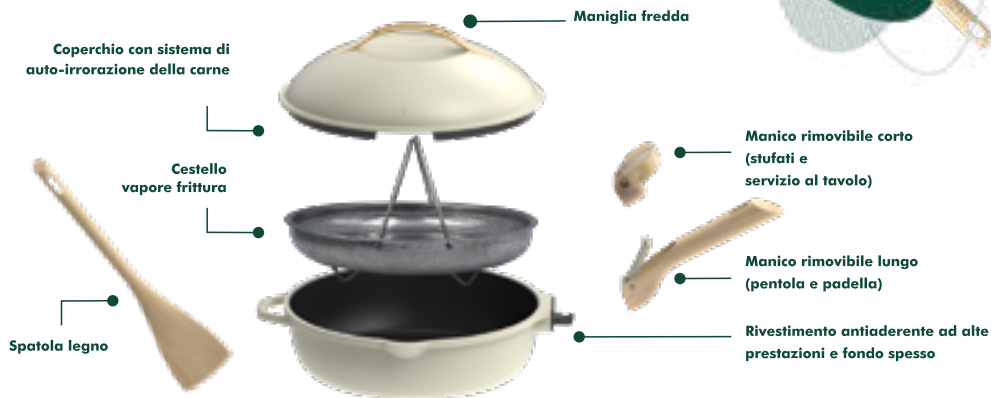
TEGLIA PER FORNO



CAKEVOR STAMPO PER TORTA

28 cm – Da 1 a 8 persone - 4,5 litri

- Sana, non tossica, senza PFOA
- Rivestimento antiaderente ad alte prestazioni
- Tutti i piani cottura, anche a induzione e in forno fino a 240°C
- Manici rimovibili corti e lunghi
- Maniglia fredda



LA FAVOLOSA



Compatibilità con tutti i tipi di cottura



Gas

Assicurati che la fiamma non tocchi i bordi della Fabulous, ma solo la parte inferiore.



Inductie

La Fabulous è stata progettata per consumare meno energia possibile per un riscaldamento equivalente a induzione. Se la tua Fabulous non viene rilevata o non si riscalda abbastanza velocemente, posizionala su uno spazio più piccolo del piano cottura a induzione. La potenza di riscaldamento sarà la stessa.



Piano cottura elettrico e in vetroceramica

Puoi usare la tua Fabulous normalmente su questo tipo di fuoco.



Forno a microonde

La Fabulous non può essere utilizzata in un forno a microonde.



Forno tradizionale e a convezione

La Fabulous può essere usata in forno a 240°C. **FANNO ECCEZIONE I MANICI RIMOVIBILI CHE DEVONO ESSERE RIMOSSI.**

The Fabulous non deve mai essere utilizzata con la funzione «grill» del forno né appoggiata direttamente sulla parte inferiore, ma sempre su griglia o piastra.

Regole di utilizzo: da leggere

Per preservare il tuo rivestimento il più a lungo possibile:

- Assicurati di avere sempre una pellicola unta su tutta la superficie prima di ogni cottura (anche senza grassi). Per farlo, versa un po' d'olio sulla Fabulous e passa un tovagliolo di carta. Questa pellicola preserva il rivestimento senza aggiungere grassi al cibo.
- Non utilizzare mai utensili in metallo o il frullatore a immersione con estremità in metallo.

Lavaggio e conservazione

Lavaggio quotidiano a mano: la scelta migliore!

Preferisci il lavaggio a mano, in acqua calda con detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Se il cibo è incrostato, riempi con acqua, lascia agire per alcune ore, quindi lava l'utensile.

Lavastoviglie: possibile, ma con frequenza limitata.

Puoi lavare la padella senza manici in lavastoviglie. Tuttavia, il prodotto tenderà a preservare un aspetto intatto e a funzionare più a lungo se limiti il lavaggio nella lavastoviglie, che risulta molto aggressiva per questo tipo di padella. Il lavaggio a mano di solito richiede meno di un minuto e mantiene la lavastoviglie sgombra di utensili grandi.

Non mettere i manici rimovibili in lavastoviglie. Preferisci il lavaggio a mano.

Non mettere la spatola di legno in lavastoviglie. Preferisci il lavaggio a mano.

Come pulire il fondo annerito o bruciato

È importante evitare che il cibo annerisca o scuri sul fondo della Fabulous a causa di una temperatura troppo elevata o dell'assenza di una patina unta. Se non riesci a pulire il fondo annerito con il tuo metodo abituale, nemmeno con l'immersione, consigliamo il seguente metodo:

Versa il bicarbonato di sodio sul fondo dell'utensile, aggiungi un po' d'acqua per ottenere una pasta. Usando le dita strofina con decisione e a lungo sulle zone annerite per farle scomparire. Se necessario, come ultima risorsa, strofina molto delicatamente le macchie con una spugna abrasiva, anche con filamenti in metallo.

Rivestimento

Con il passare del tempo possono comparire piccole alterazioni o scolorimenti del rivestimento: ciò non pregiudica il normale utilizzo del prodotto.

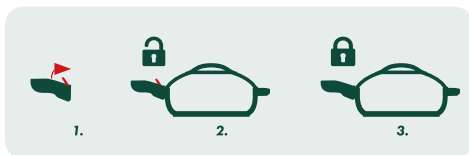
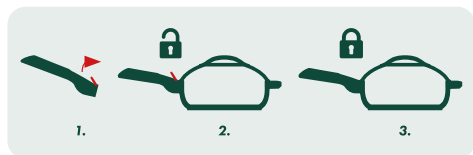
Conservazione

Per preservare l'integrità del prodotto, consigliamo di utilizzare i feltrini protettivi Cookut.

Regole di sicurezza

- Il riscaldamento prolungato del prodotto senza alimenti all'interno può ridurne la durata e provocare un incendio.
- Non lasciare mai incustodita la cottura a fuoco vivo: gli oli possono incendiarsi molto rapidamente in caso di temperature elevate.
- Durante la cottura, il manico del prodotto potrebbe essere troppo caldo: in tal caso utilizza un guanto protettivo o delle presine.
- Non posizionare mai il coperchio direttamente sulla fonte di calore.
- Non mettere mai a contatto acqua oppure olio con un prodotto troppo caldo per evitare il rischio di schizzi e lesioni.
- Posiziona sempre la padella calda su un materiale adatto a resistere alle temperature elevate.

Manici rimovibili



NON METTERE I MANICI RIMOVIBILI NELLA LAVASTOVIGLIE. PREFERISCI IL LAVAGGIO A MANO. I MANICI RIMOVIBILI NON SONO ADATTI AL FORNO, DEVONO ESSERE RIMOSI DURANTE LA COTTURA IN FORNO.

Spatola speciale Fabulous

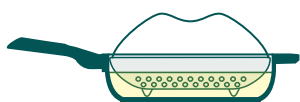


La spatola può essere posizionata nella tacca del manico sul coperchio per evitare di sporcare il piano di lavoro.



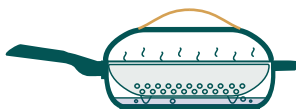
La spatola può essere posizionata sul bordo della Fabulous grazie alla sua tacca.

Cestello di cottura



Frittura*

Riempi con l'olio per friggere fino a metà del cestello.



Vapore

Riempi il fondo della Fabulous con acqua. Per una cottura a vapore ottimale, il cestello non deve essere a contatto con l'acqua. Chiudi con il coperchio.



Ebollizione

Riempi la metà del cestello con acqua.

*Regole di utilizzo per la frittura: da leggere

Utilizza un olio adatto a temperature da 150° a 200°C. Alcuni oli diventano pericolosi per la salute se riscaldati troppo. Per friggere con la Fabulous, se possibile, porta un termometro da cucina in metallo fino a 250°C:

- Versa la quantità necessaria di olio (in genere da 1 a 3 litri) nella Fabulous e scaldala su una piastra (a induzione, a gas, elettrica, in vetroceramica), ma non in forno.
- Quando l'olio bolle (tra i 150 e i 180°C a seconda della necessità), immergi il cestello riempito con il cibo da friggere.
- Il cibo deve essere necessariamente asciutto, senza acqua di lavaggio (assicurati di pulire le patate fritte, ecc...).
- Quando il cibo è cotto, estrai il cestello utilizzando i manici rimovibili e proteggendo le mani.
- Una volta che l'olio si è raffreddato, filtrare e conservare l'olio in una bottiglia utilizzando un imbuto.
- Puoi usare lo stesso olio per 5 frittiture; vi consigliamo di aggiungere ogni volta un po' di olio nuovo.

Regole di sicurezza per la frittura: da leggere

- Non lasciare mai l'olio sul fuoco incustodito.
- Non lasciare mai che l'olio salga oltre i 200°C, poiché rischia di incendiarsi.
- Non mettere mai alimenti molto umidi nell'olio bollente, poiché c'è il rischio di traboccamento.
- In caso di incendio dell'olio, non farti prendere dal panico e non tentare di spostare la Fabulous.

NON GETTARE MAI ACQUA SULL'OLIO IN FIAMME: RISCHIO DI ESPLOSIONE.

- Per spegnere un incendio, copri la Fabulous con un coperchio o un panno umido ben strizzato, proteggendo le braccia.



Per le patatine si consiglia una doppia cottura: una prima cottura a 150°C per farle cuocere a fondo. In seguito, dopo averle scolate, una seconda cottura all'ultimo momento a 175°C per farle dorare a piacere.

The Incredible Cocotte



