



- EN** Use and care instructions
- D** Anweisungen für Gebrauch und Pflege
- NL** Raadgevingen voor gebruik en onderhoud
- IT** Consigli d'uso e di manutenzione
- ES** Consejos de utilización y mantenimiento
- PT** Conselhos de utilização e conservação
- RU** **Советы по использованию и уходу**
- JA** **取扱説明および注意表示**
- KO** **사용 및 관리 설명**
- Ch** **使用及保养说明**

CARE INSTRUCTIONS

WHY STAINLESS STEEL: The quality of the stainless steel 18/10 (18% Chrome and 10% Nickel) that we have chosen for this product gives a lifetime guarantee of food safety and the preservation of the digestive and nutritional qualities of the food. These qualities, combined with those of aluminium thermal diffusion, are recommended and used by all professional chefs for cooking meats, vegetables and fruits, with or without fat.

Cristel stainless steel products: Perfectly adapted for the dishwasher. To retain their new appearance, use **RENOX** by CRISTEL. This product is suitable for maintaining all stainless steel products inside and out. Rub using a damp sponge, and rinse well. RENOX removes all traces of chalk, rings, yellowing, etc...

RENOX is sold by all CRISTEL distributors.



NEVER USE BLEACH, WHICH COULD MAKE YOUR PRODUCT UNUSABLE.

WHY Exceliss® NON-STICK: Cooking some foods such as fish and eggs requires more fat. In order to reduce consumption, we suggest using pans or fryers coated with Exceliss, high quality non-stick reinforced stainless steel, for a very long product life.

Cristel Exceliss® non-stick products: Clean your non-stick utensils carefully after each use, preferably using hot water. This can be done in the dishwasher or by hand using washing up liquid (rubbing gently with a non-abrasive sponge if necessary).

PRODUCTS WITH EXCELISS® NON-STICK COATING TOGETHER WITH THE GLASS LIDS MUST NOT BE PLACED UNDER THE GRILL.

You have chosen a CRISTEL product.

The care that we have taken in its manufacture will bring you total satisfaction in a great quality product and... a lot of cooking enjoyment.

CRISTEL cooking products are designed for all types of oven and are dishwasher safe :



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIANT



VITRO
HALOGENE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME, wash your CRISTEL product in very hot water with washing up liquid, rinse thoroughly, and dry.

Cooking : The CRISTEL thermodiffuser base comprises 3 to 5 separate layers of material, thereby guaranteeing optimal heat distribution.

Once the desired temperature has been reached, **REDUCE** the heat source to avoid overheating your ingredients. If you are cooking with **GAS**, watch that the flame never extends beyond the thermodiffuser base.

Fat-free cooking with an Inox base : Preheat your CRISTEL product. The ideal cooking temperature is reached when a drop of water dripped into the pan bubbles. **Reduce the heat by a third**. Then place the meat flat in the pan; it will stick initially but can be easily lifted from the pan once you see moisture appearing on the surface of the meat. Turn the meat over and do the same thing on the other side. For "medium" cooking, turn the heat to minimum, put the lid on and leave it to cook for a few minutes.

Cooking at low temperature : Use very little water. Braising should be done on a very gentle heat, with the lid on to avoid evaporation. Tender vegetables, fish, poultry and meat will retain all of their mineral salts, trace elements and vitamins.

Boiling: Add salt to the water when it comes to the boil, making sure it dissolves completely.

Oven cooking: All CRISTEL products with detachable parts are designed for oven cooking, including glass lids up to a temperature of 220°C. Avoid thermal shocks (hot/cold, from the fridge to the oven, for example, etc.).



NEVER HEAT YOUR POT MORE THAT HALF OF THE MAXIMUM POWER OF YOUR HOB.

DO NOT OVERHEAT AN EMPTY PAN, AS THIS COULD DAMAGE IT.

CRISTEL cookware are high performance cooking tools, so they require little energy and little time to cook all your food perfectly.



NEVER USE RENOX FOR CLEANING NON-STICK UTENSILS.



DO NOT OVERHEAT. CRISTEL THERMODIFFUSER BASES DISTRIBUTE THE HEAT PERFECTLY, SO VERY LITTLE ENERGY IS REQUIRED.

NON-STICK UTENSILS WITH REMOVABLE HANDLES CAN BE REPLACED: CONTACT YOUR DEALER.



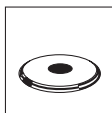
BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

欢迎选择CRISTEL产品，这是您的正确选择！我们在整个生产过程中的细致投入必将为您带来购买高品质产品的满足感以及烹饪中的众多愉悦体验……。

CRISTEL系列烹饪锅具专为各种炉具和洗碗机设计：



가스



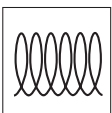
전기



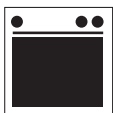
글라스세라믹



할로겐램프



인덕션



오븐



식기세척기

使用建议

第一次使用前，请使用较热的水并配合洗洁精对您的CRISTEL锅具进行清洗，然后反复冲洗并擦干。

烹煮：CRISTEL采用的热扩散锅底由3至5层不同材料组成。它们可确保热量的最佳分布。

适合焖炖、蒸、烧烤等各种烹饪方法。请用炉具（燃气炉、卤素炉、电磁炉）最大火力的一半火力对您的锅具进行预热。除装水需煮沸外，不可超过此加热火力进行加热。如果您采用燃气炉进行烹饪，请始终确保火苗高度不超过热扩散锅底。

不锈钢锅底无油烹饪：参见第6页和第7页“菜单”旁的演示说明。

低温烹饪：在您的无涂层锅具（有柄平底锅、平底锅、双耳盖锅）中放入蔬菜、肉类、家禽、鱼等等。盖上锅盖以确保小火烹饪。将炉具的火力调至最大火力的一半。不打开锅盖烹制15分钟。如果在此期间有蒸汽冒出，请减小火力。经过一刻钟的烹制后，将您的锅具从炉具上移开并在享用前再等待5分钟。小火烹饪法将保留您食材的全部无机盐、微量元素及维生素。

水煮：水沸腾时加盐，搅拌至盐完全溶解。

养护建议

不锈钢

为什么选择不锈钢：我司系列锅具产品选用的18/10不锈钢（18%的铬和10%的镍）质量优异，可确保食品的中性，保留食材在口味和营养方面的品质。由于上述优点，配合铝材优异的传热特性，不锈钢材料获得绝大多数美食专业人士的推崇并广泛用于肉类、蔬菜和水果的有油或无油烹饪中。

CRISTEL不锈钢系列锅具：完美搭配洗碗机。如需保持外观光亮或使其恢复如新，请使用CRISTEL出品的RENOX系列清洁剂。该产品适用于所有不锈钢器皿的内部及外部养护。需配合湿海绵或不锈钢专用蓝色思高（SCOTCH BRITE）百洁布使用，请反复摩擦并多次冲洗。RENOX系列清洁剂可去除水垢、圆形污垢、黄渍等所有各种污迹。

RENOX系列清洁剂在CRISTEL各经销商处有售。



不可使用漂白剂，它将损坏甚至蚀穿您的锅具从而使其无法使用。

EXCELISS®不沾涂层

为什么选择EXCELISS®不沾涂层：在对鱼和禽蛋等某些食材进行烹饪时，需要加入更多的油脂。为了降低其消耗量，我司建议您使用涂刷EXCELISS涂层的长柄锅或平底锅，这种不锈钢强化不沾涂层拥有超长的使用寿命。

CRISTEL旗下涂有EXCELISS®不沾涂层的产品：每次使用后，认真清洗您所使用的带不沾涂层的锅具产品，最好趁热进行。因此，请立即将您的锅具放入洗碗机中，或使用洗洁精（如有需要，可配合使用一块略微粗糙但不会导致磨损的海绵）。

不得将涂有EXCELISS®不沾涂层的锅具产品及玻璃锅盖放置于烤架之下。

烤箱烤制：包括玻璃锅盖在内，CRISTEL全系列带分离式把手的锅具产品均为在烤箱中烤制而设计，它们可承受220° C高温。请注意避免温度的急剧变化（热/冷，例如从冰箱中直接移至烤箱中……）。



1 2

绝不用超过电炉最大功率一半的档位加热您的CRISTEL锅具：
例如：

- 如果您的电磁炉或电陶炉最高档位为10，则加热时档位不可超过5。
- 如果您的电磁炉或电陶炉最高档位为14，则加热时档位不可超过7。

不可使空锅过热干烧，否则可能导致其损坏！

CRISTEL系列烹饪锅具是性能极其优异的烹饪用具，仅需消耗极少能源即可在较短时间内完成您所有各类食材的完美烹调。



不可使用RENOX系列清洁剂清洗不沾涂层。



1 2 不可使其过热干烧。

CRISTEL（可利锅）采用的热扩散锅底可完美地分配热量，仅需消耗极少能源即可使您在最短时间内完成烹饪。

采用分离式把手，带有不沾涂层的系列锅具产品均可翻新修复：请联系经销商或浏览网站WWW.CRISTEL.COM。



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHATEL
FRANCE

电话. +33 (0)3 81 96 17 52
传真 +33 (0)3 81 93 09 84



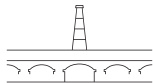
눌어붙음 방지 코팅 처리가 된 제품을 세척할 때는 RENOX 세척제를 절대 사용하지 마십시오.



1 2 절대 과도하게 열을 가하지 마십시오.

CRISTEL 제품의 바닥은 열전도율이 높아 바닥 전체에 열이 균일하게 전달되므로 약한 화력에서 빠른 시간 내에 음식을 조리할 수 있습니다.

눌어붙음 방지 코팅 처리가 된 멀티핸들 제품은 바닥 재코팅이 가능합니다:
품 판매처에 문의하시거나 CRISTEL 웹사이트 WWW.CRISTEL.COM을 방문해 주십시오.



CRISTEL[®]

FRANCE

BP 10

25490 FESCHES-LE-CHATEL

FRANCE

전화번호. +33 (0)3 81 96 17 52

팩스 +33 (0)3 81 93 09 84

제품 관리 방법

스테인리스 스틸

제품 관리 방법

스테인리스 스틸의 장점: 본 Cristel 제품을 제작할 때 사용한 최고급 품질의 18/10 스테인리스 스틸(크롬 18% 및 니켈 10%)은 음식물의 중화 상태를 유지해 주고 맛과 영양소를 보존합니다. 스테인리스 스틸과 높은 열전도율을 지닌 알루미늄을 결합하여 바닥 구조를 설계한 제품은 기름을 쓰거나 쓰지 않는 조리 방식 혹은 고기, 채소, 과일을 조리할 때 유명 요리 전문가들도 직접 사용하고 추천하는 조리 도구입니다.

Cristel의 스테인리스 스틸 제품: 식기 세척기에 사용할 수 있습니다. 제품을 세척하거나 새것과 같은 상태로 되돌리려면 CRISTEL의 RENOX 세척제를 사용하십시오. 이 세척제는 모든 스테인리스 스틸 조리 도구의 안쪽 면과 겉면을 세척할 때 적합합니다. 물기가 있는 스펀지나 스테인리스 스틸 전용 푸른색 Scotch Brite 수세미에 세척제를 묻혀 제품을 닦아내고 물로 잘 헹구십시오. RENOX는 석회, 얼룩, 노랑계 변한 흔적 등 모든 자국을 말끔하게 제거합니다.

RENOX는 모든 CRISTEL 제품 판매처에서 구매할 수 있습니다.



자벨수는 절대 사용하지 마십시오. 자벨수는 제품에 구멍을 내는 등 손상을 가해 제품을 사용할 수 없는 상태로 만듭니다.

Exceliss® 늘어붙음 방지 코팅

EXCELISS® 늘어붙음 방지 코팅의 장점: 생선이나 달걀과 같은 음식을 조리할 때는 많은 양의 기름이 필요합니다. 기름의 사용을 줄이려면 뛰어난 품질의 EXCELISS 코팅재로 표면을 보강하여 제품의 수명을 높인 스테인리스 스틸 프라이팬이나 냄비를 사용할 것을 권장합니다.

Exceliss® 늘어붙음 방지 코팅 처리가 된 Cristel 제품: 코팅 처리가 된 제품은 매 조리 후, 가능하다면 제품이 아직 뜨거운 상태에서 깨끗이 세척합니다. 식기 세척기에 사용할 수 있으며 주방용 액상 세제로 세척해도 무방합니다(약간 까칠한 비연마용 수세미 사용).

EXCELISS® 늘어붙음 방지 코팅 처리가 된 제품과 유리 뚜껑은 그릴에서 사용할 수 없습니다.

수분 조리: 물이 끓어 오를 때 소금을 넣고 잘 녹도록 저어 주십시오.

오븐 조리: CRISTEL의 모든 제품과 멀티핸들 및 유리 뚜껑은 오븐에 넣고 사용할 수 있으며 220° C의 온도까지 견딜 수 있습니다. 하지만 급격한 온도 변화는 피해 주십시오(예: 온/냉, 냉장고에서 오븐으로 바로 이동).



CRISTEL 제품은 열원의 중불 이상에서 절대 가열하지 마십시오:
예:

- 인덕션 또는 세라믹 유리 가열기의 온도 조절이 총 10단계라면,
5이상에서 제품을 절대 가열하지 마십시오

- 인덕션 또는 세라믹 유리 가열기의 온도 조절이 총 14단계라면,
7이상에서 제품을 절대 가열하지 마십시오

제품에 음식물을 넣지 않은 채로 절대 과열하지 마십시오. 제품이 손상될 수
있습니다!

KO

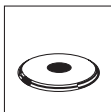
CRISTEL 제품을 구매해 주셔서 감사합니다!

만족도 높은 뛰어난 품질의 제품을 제공하고 요리에 즐거움을 더하기 위해 Cristel은 제품을 제작할 때 세심한 노력을 기울입니다.

CRISTEL 조리 도구는 모든 열원과 식기 세척기에서 사용할 수 있습니다:



가스



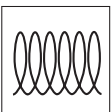
전기



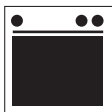
글라스세라믹



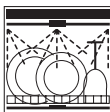
할로겐램프



인덕션



오븐



식기세척기

사용 시 주의 사항

初回使用の前に、熱いお湯と食器洗い用洗剤で製品を洗い、よくすすいでから水拭きを取ってください。

조리: 각기 다른 소재를 사용하여 3~5종으로 설계한 CRISTEL 제품의 바닥은 열전도율이 높아 바닥 전체에 효율적으로 열을 분산시킵니다.

모든 조리 시: 저수분, 찜, 그릴 조리 등. 열원(가스레인지, 할로겐, 인덕션)의 중불에서 제품을 예열합니다. 물을 끓일 때를 제외하고 제품을 중불 이상으로 절대 가열하지 마십시오. 가스레인지에서 조리할 경우, 불꽃이 제품 바닥을 절대 넘지 않도록 주의하십시오.

스테인리스 스틸 제품으로 기름 없이 조리하기: 6 및 7페이지의 '요리법'에 나와 있는 예시를 참고하십시오.

저온 조리: 물이나 기름이 없는 상태의 제품(전골냄비, 편수냄비, 냄비)에 채소, 고기, 가금류, 생선 등을 넣으십시오. 음식이 천천히 골고루 익을 수 있도록 뚜껑을 덮어줍니다. 불 세기는 중불로 조절하십시오. 뚜껑을 열지 말고 15분 동안 그대로 음식을 익혀줍니다. 조리 과정 중 증기가 새어 나온다면 불 세기를 줄이십시오. 15분 후, 냄비를 불에서 내리고 5분 정도 뜸을 들인 다음 음식을 서빙합니다.

저온 조리 방식으로 음식을 만들면 재료 속에 있는 무기염, 미량원소 및 비타민 등을 파괴하지 않고 보존할 수 있습니다.



ノンスティック加工の部分のお手入れには絶対にRENOXクリーナーを使用しないでください。



加熱し過ぎないようにご注意ください。
クリステル製品の秘密は、均一に効率よく熱を伝える底の構造にあります。少ない火力で短時間で調理ができます。

ノンスティック加工のハンドル着脱式製品は再加工が可能です。
販売代理店までお問い合わせいただくか、当社ホームページ（WWW.CRISTEL.COM）をご覧ください。



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE

電話 +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

取扱い上のご注意

ステンレスを使用する理由：本製品に使用される18-10ステンレス（18%のクロムと10%のニッケル）は、食材の特性を損なわない優れた品質。素材のおいしさや栄養を逃しません。こうした特性に加え、アルミニウムの層により熱伝導がよいという特長を備え、一流シェフやプロ料理家からも高く評価されています。油を使った料理、使わない料理、肉、野菜、果物など、さまざまな料理を自在に、スピーディに、おいしく仕上げます。

クリステルのステンレス製調理器具：食器洗い機でも使用できます。製品本来の美しさを保つために、クリステルのRENOXクリーナーをご使用ください。この製品は、あらゆるステンレス製品の内側・外側のお手入れに効果的です。湿らせたスポンジまたはキズつけずに洗えるステンレス用スポンジたわしを使ってこすり、よくすすいでください。RENOXクリーナーは、石灰の跡や円いしみ、黄ばみなどをしっかりと落とします。

RENOXクリーナーはクリステル販売代理店にてご購入いただけます。



絶対に漂白剤を使わないでください。劣化や穴あきの原因となり、製品が使用不可能になります。

EXCELISS®ノンスティックコーティングを使用する理由：魚や卵など、一部の食材はこびり付きやすいため、調理するのにより多くの油分が必要です。油分の摂取を控えるために、EXCELISSノンスティックコーティングのフライパンやソテーパンの使用をお勧めします。ステンレス補強構造で、優れた品質と長期間の使用を保証します。

Exceliss®ノンスティック加工のクリステル製品：ノンスティック加工製品をご使用後は、できるだけ早く、汚れが落ちやすいうちに洗いぬいで洗淨してください。洗うときは、食器洗い機の使用をお勧めします。また、食器洗剤用洗剤、必要に応じてやや硬めの非摩耗性スポンジをご使用ください。

EXCELISS®ノンスティック加工製品、およびガラス製ふたはグリルで使用しないでください。

あればオープンで使用することができます。ガラス製ふたに急激な温度差が生じないようにご注意ください（例えば、冷蔵庫から出してすぐにオープンに入れたりしないでください）。



中火を超える火力で製品を加熱しないでください。

例：

－ IH調理器、遠赤外線セラミック調理器の火力調節が10段階ある場合、5を超えないこと

－ IH調理器、遠赤外線セラミック調理器の火力調節が14段階ある

場合、7を超えないこと

空だきは絶対にしないでください。破損を引き起こす可能性があります！

クリステルの製品は高性能の調理器具です。熱効率がよく、少ない火力でスピーディに仕上がります。

このたびは、クリステルの製品をお買い上げいただき、誠に有難うございます。
当社では、製造工程全体において入念な注意を払っております。当社製品の優れた品質が、皆様にご満足と楽しい調理のひとつをお届けできると確信しております。

クリステルの調理器具は、ガス、電磁、電気、ハロゲン、いずれの熱源でも使え、食器洗い機での洗浄も可能です。



ガス
レンジ



電気
レンジ



電磁
調理器



ハロゲン
調理器



IH調理器



オープン



食器
洗浄機

CLASS
INDUCTION

使用上のご注意

初回使用前に、熱いお湯と食器洗い用洗剤で製品を洗い、よくすすいでから水気を拭き取ってください。

調理：クリスタル製品は、底が異なる素材を使用した3層～5層構造になっています。これにより、均一に効率よく熱が伝わります。

無水調理、蒸し調理、焼き調理など、あらゆる調理で、まず熱源（ガス、ハロゲン、電磁）の中火の火加減で鍋を加熱します。お湯を沸騰させる場合を除いて、絶対にこの中火を超えないでください。ガスレンジで調理する場合は、絶対に炎が鍋の側面までまわらないようにご注意ください。

内面がステンレス製の鍋を使った油なしの調理：「レシピ」の項の6-7ページを参照してください。

低温調理：器具（鍋、ソテーパン、深鍋）に食材（野菜、肉、魚など）を入れ、ふたをします。火加減を中火にして、ふたをとらずに15分間加熱します。調理中に蒸気が出始めたら弱火に切り替えます。15分加熱した後、火から下ろしてそのまま5分間おきます。
低温調理で、ビタミンやミネラルなど素材の栄養素が損なわれずにおいしく仕上がります。

ゆでる：お湯が沸騰したら塩を加えて、完全に溶けるまでよく混ぜてください。
オーブンで焼く：ハンドル着脱タイプのクリスタル製品は、ガラス製ふたも含めて、220℃までの温度で



НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОДУКТ RENOX ДЛЯ УХОДА ЗА ПОСУДОЙ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ.



НИКОГДА НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ПОСУДУ.
ТЕМОРАСПРЕДЕЛЯЮЩЕЕ ДНО ПОСУДЫ CRISTEL ИДЕАЛЬНО РАСПРЕДЕЛЯЕТ ТЕПЛО, ГАРАНТИРУЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ С НЕБОЛЬШОЙ ЗАТРАТОЙ ЭНЕРГИИ И В РЕКОРДНО КОТОРКОЕ ВРЕМЯ.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ НА ПОСУДЕ СО СЪЕМНЫМИ РУЧКАМИ МОЖЕТ БЫТЬ ВОССТАНОВЛЕНО: ОБРАТИТЕСЬ В МАГАЗИН ИЛИ НА САЙТ WWW.CRISTEL.COM.

PERFEITAMENTE O CALOR, BASTA-LHES MUITO POUCA ENERGIA.



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Тел. +33 (0)3 81 96 17 52
Факс +33 (0)3 81 93 09 84

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

ПРЕИМУЩЕСТВА НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ: Нержавеющая сталь 18/10 (18% хрома и 10% никеля), выбранная нами в качестве материала, гарантирует нейтральное приготовление пищи и сохранение вкусовых и питательных качеств продуктов. Эти качества в сочетании с теплораспределяющими свойствами алюминия используются и рекомендуются лучшими профессионалами гастрономии для приготовления блюд из мяса, овощей и фруктов с добавлением жира или без него.

Продукция Cristel из нержавеющей стали: подходит для мытья в посудомоечной машине. Используйте RENOX марки CRISTEL для ухода за посудой и ее «омоложения» в случае необходимости. Этот продукт может использоваться для ухода за внешними и внутренними поверхностями любой посуды из нержавеющей стали. Нанести с помощью влажной губки или синей губки Scotch Brit для нержавеющей стали, потереть и тщательно промыть. RENOX удаляет следы известкового налета, разводы, желтизну и т.д.

Вы можете приобрести RENOX во всех пунктах продажи CRISTEL.



НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДНЫЙ РАСТВОР ГИПОХЛОРИТА НАТРИЯ, ОН МОЖЕТ СЕРЬЕЗНО ПОВРЕДИТЬ ВАШУ ПОСУДУ И СДЕЛАТЬ ЕЕ НЕПРИГОДНОЙ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ПРЕИМУЩЕСТВА АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ EXCELISS®: Приготовление некоторых продуктов, таких как рыба или яйца, требует большего количества жира. Чтобы уменьшить его употребление, мы советуем вам использовать сковородки и сотейники с высококачественным антипригарным покрытием EXCELISS. В состав этого покрытия входит нержавеющая сталь, придающая ему дополнительную прочность и долговечность.

Продукция с антипригарным покрытием Exceliss® Cristel: тщательно очищайте вашу посуду с антипригарным покрытием после каждого использования, желательнее сразу же после использования. Для этого вы можете воспользоваться посудомоечной машиной или средством для мытья посуды (с помощью слегка шероховатой неабразивной губки).

ПОСУДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ EXCELISS®, А ТАКЖЕ СТЕКЛЯННЫЕ КРЫШКИ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В ГРИЛЕ.

минеральные вещества пищевых продуктов.

Варка продуктов: солить кипящую воду и размешивать соль до ее полного растворения.

Приготовление в духовке: вся посуда серии CRISTEL Amovibles подходит для использования в духовке, в том числе стеклянные крышки, для которых температура духовки не должна превышать 220°C. Следует также избегать резкого перепада температур (холод/жар, например, переход из холодильника непосредственно в духовку).



НИКОГДА НЕ НАГРЕВАЙТЕ ПОСУДУ CRISTEL БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ МОЩНОСТИ ПЛИТЫ:

например:

- если ваша индукционная или стеклокерамическая плита имеет 10 уровней нагрева, никогда не включайте ее выше 5-го уровня
- если ваша индукционная или стеклокерамическая плита имеет 14 уровней нагрева, никогда не включайте ее выше 7-го уровня

НИКОГДА НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ПУСТУЮ ПОСУДУ, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ ЕЕ В НЕПРИГОДНОЕ СОСТОЯНИЕ!

Кухонная продукция CRISTEL отличается высокой эффективностью и не требует больших затрат энергии и времени для идеального приготовления блюд.

Вы сделали правильный выбор, решив приобрести посуду CRISTEL! Весь процесс производства нашей посуды нацелен на то, чтобы принести Вам удовлетворение от покупки качественного товара и... огромное удовольствие при его использовании.

Продукция CRISTEL подходит для любых видов плит и для посудомоечной машины:



ГАЗ



Э.ПЛИТА.

РАД.
СТЕКЛОКЕРАМ.ГАЛОГЕН.
СТЕКЛОКЕРАМ.ИНДУКЦ.
ИСТ.

ДУХОВКА

ПОСУД.
МАШИНА

class
INDUCTION

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ: помойте ваш продукт CRISTEL очень горячей водой со средством для мытья посуды, тщательно ополосните и вытрите насухо.

Приготовление пищи: теплораспределяющее дно посуды CRISTEL содержит от 3 до 5 слоев различных материалов, что обеспечивает идеальное распределение тепла.

Для всех видов приготовления – тушение, на пару, жарение на гриле и т.д. – нагрейте посуду на половину мощности вашей плиты (газовой, галогенной, индукционной). Никогда не превышайте эту мощность (исключение составляет кипячение воды). Если вы готовите на ГАЗЕ, следите за тем, чтобы пламя никогда не выходило за пределы термораспределяющего дна.

Приготовление без жира в посуде с дном из нержавеющей стали: см. рецепты на стр. 6 и 7.

Приготовление при низкой температуре: выложите овощи, мясо, птицу, рыбу и т.д. в посуду (кастрюлю, сотейник) без добавления воды и жира. Закройте крышкой, чтобы обеспечить их медленное приготовление. Включите плиту на половину мощности. Оставьте на огне 15 минут, не открывая крышку. Если в течение этого времени вы заметите выходящий пар, уменьшите мощность конфорки. По истечении 15 минут снимите кастрюлю с огня и подождите еще 5 минут прежде, чем подавать на стол.

Этот неагрессивный метод приготовления позволяет сохранить витамины, олигоэлементы и



NUNCA UTILIZAR RENOX PARA A LIMPEZA DO ANTIADERENTE.



NÃO AQUECER EM EXCESSO. OS FUNDOS TERMODIFUSORES CRISTEL DISTRIBUEM PERFEITAMENTE O CALOR, BASTA-LHES MUITO POUCA ENERGIA.

**OS ARTIGOS ANTIADERENTES DE PEGA AMOVÍVEL PODEM SER RENOVADOS:
DIRIJA-SE AO SEU VENDEDOR.**



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

PORQUÊ O INOX: A qualidade do inox 18/10 (18% de Crómio e 10% de Níquel) que escolhemos para este artigo garante perpetuamente a neutralidade alimentar e a preservação das qualidades gustativas e nutricionais dos alimentos. Estas qualidades associadas às qualidades de difusão térmica do alumínio são recomendadas e utilizadas por todos os mais importantes profissionais da gastronomia para a cocção, com ou sem gordura, de carnes, legumes e frutos.

Os produtos inox Cristel: Perfeitamente adaptados à máquina de lavar louça. Para manter ou voltar a ter o aspecto de novo, utilize RENOX da CRISTEL. Este produto é adequado para conservar o interior e exterior de todos os utensílios inox. Utilizar uma esponja húmida, esfregar e passar abundantemente com água. RENOX elimina todos os traços de calcários, manchas, amarelecimento, etc...

RENOX está à venda em todos os distribuidores CRISTEL.



NÃO UTILIZAR LIXÍVIA, POIS ELA PODE TORNAR O SEU PRODUTO INUTILIZÁVEL.

PORQUÊ O ANTI-ADERENTE EXCALIBUR®: A cocção de certos alimentos como os peixes e os ovos exigem mais matérias gordas. A fim de reduzir o seu consumo, nós aconselhamos a utilização de sertãs ou çarolas revestidas EXCALIBUR, antiaderente de grande qualidade, inox reforçado, para uma vida útil muito longa.

Os produtos antiaderentes Excalibur® Cristel: Limpe conscienciosamente os seus artigos antiaderentes após cada utilização, de preferência a quente. Para isso, não hesite em passar os seus artigos no lava-louças ou em utilizar um líquido de louça (se necessário, com uma esponja ligeiramente rugosa não abrasiva).

OS PRODUTOS COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE EXCALIBUR®, BEM COMO AS TAMPAS EM VIDRO NUNCA DEVEM SER COLOCADOS SOB O GRILL.

Cocção em água: Deite sal na água quando ela estiver em ebulição mexendo-a até dissolução total do sal.

Cocção no forno: Todos os artigos CRISTEL Amovíveis foram concebidos para cocção no forno, incluindo as tampas em vidro até uma temperatura de 220 °C. Para isso, evite os choques térmicos (quente/frio, do frigorífico para o forno, por exemplo..).



NUNCA AQUEÇA O SEU PRODUTO CRISTEL A MAIS DE METADE DA POTÊNCIA DA SUA PLACA:

Exemplo:

- se a sua placa de indução ou de vitrocerâmica for até 10, nunca ultrapassar os 5

- se a sua placa de indução ou de vitrocerâmica for até 14, nunca ultrapassar os 7

NÃO AQUECER EM EXCESSO UM ARTIGO VAZIO, ISSO PODE LEVAR À SUA DESTRUÇÃO.

Os artigos culinários CRISTEL são ferramentas de cozedura muito eficientes, Necessitam por conseguinte de pouca energia e pouco tempo para cozer perfeitamente todos os seus alimentos.

Você escolheu um produto CRISTEL.

O cuidado que colocámos ao logo de todo o seu processo de fabrico dar-lhe-á toda a satisfação de uma compra de grande qualidade e... muito prazer em cozinhar.

Os artigos culinários CRISTEL foram concebidos para todos os tipos de fogões e máquina de lavar louça:



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIAN



VITRO
HALOGENE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO, lave o seu utensílio CRISTEL com água muito quente com o seu líquido lava-louças, passe abundantemente por água e enxágue.

A cocção: Os fundos termodifusores CRISTEL possuem 3 a 5 espessuras de materiais diferentes. Eles asseguram assim uma repartição óptima do calor.

Uma vez à temperatura desejada, **REDUZA** a fonte de calor para evitar um sobreaquecimento dos seus alimentos. Se cozinhar a GÁS, tenha atenção para que a chama nunca ultrapasse o fundo termodifusor.

Cocção sem gordura com fundo Inox: Pré-aqueça o seu utensílio CRISTEL. A temperatura de cocção é ideal quando uma gota de água deitada na frigideira rebente em pequenas bolinhas saltitantes. Reduza a potência do seu lume em um terço. Coloque então a carne bem na horizontal; esta vai agarrar-se para mais bem cozinhada e, depois, descolar-se-á com facilidade logo que você se aperceba da humidade da carne a aparecer à superfície. Vire então a carne para recomear a operação do outro lado. Para uma cocção «a fundo», regule o calor ao mínimo, coloque a tampa e deixe-o a cozinhar alguns minutos.

Cocção a baixa temperatura: Utilize muito pouca água. A cocção «em estufado» deve ser feita com o lume muito suave com a tampa, para evitar a evaporação: os seus legumes, peixes, aves ou carnes tenras conservarão assim todos os seus sais minerais, oligoelementos e suas vitaminas.



NO UTILIZAR NUNCA RENOX PARA LA LIMPIEZA DEL ANTIADHERENTE.



NO SOBRECALENTAR. LOS FONDOS TERMODIFUSORES CRISTEL DISTRIBUYEN EL CALOR PERFECTAMENTE, POR LO QUE SOLAMENTE ES NECESARIA MUY POCa ENERGÍA.

LOS ARTÍCULOS ANTIADHERENTES CON ASA AMOVIBLE PUEDEN SER RENOVADOS. DIRÍJASE A SU DISTRIBUIDOR.



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

¿POR QUÉ EL INOX?: La calidad del inox 18/10 (18 % de Cromo y 10 % de Níquel) que hemos elegido para este artículo garantiza de por vida la neutralidad alimentaria y la preservación de las cualidades gustativas y nutricionales de los alimentos. Dichas cualidades, asociadas a las cualidades de difusión térmica del aluminio, son recomendadas y utilizadas por todos los grandes profesionales de la gastronomía para la cocción, con o sin grasa, de carnes, verduras y frutas.

Los productos inox Cristel: Perfectamente adecuados para el lavavajillas. Para mantener o recuperar el aspecto de nuevo, utilizar RENOX de CRISTEL. Este producto es ideal para el mantenimiento del interior y del exterior de todos los utensilios inox. Utilizar con ayuda de una esponja húmeda, frotar y aclarar abundantemente. RENOX suprime todas las trazas de cal, aureolas, amarillo, etc...

RENOX está en venta en todos los distribuidores CRISTEL.



NO UTILIZAR NUNCA LEJÍA, YA QUE EL PRODUCTO SERÍA INUTILIZABLE.

¿POR QUÉ EL ANTIADHERENTE Exceliss®?: La cocción de ciertos alimentos, tales como el pescado y los huevos, necesita más materia grasa. A fin de reducir su consumo, aconsejamos el uso de sartenes y cazuelas revestidas con Exceliss, antiadherente de gran calidad, reforzado inox, para una larga vida útil del producto.

Productos antiadherentes Exceliss® Cristel: Limpie meticulosamente los artículos antiadherentes después de cada utilización, preferentemente en caliente. Para ello, no dude en lavar los artículos en el lavavajillas o utilizar un detergente para vajillas (si es necesario, con ayuda de una esponja ligeramente rugosa no abrasiva).

LOS PRODUCTOS CON EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE EXCELISS®, ASÍ COMO LAS TAPADERAS DE CRISTAL, NO DEBEN PONERSE BAJO EL GRILL.

Cocción con agua: Salar el agua cuando esté en ebullición, removiendo hasta la disolución total de la sal.

Cocción al horno: Todos los artículos CRISTEL Amovibles están concebidos para la cocción al horno, incluidas las tapaderas de cristal, hasta una temperatura de 220° C. Para la cocción al horno, evitar los choques térmicos (calor/frío, del frigorífico al horno, por ejemplo ...).



NO CALIENTE NUNCA SU PRODUCTO CRISTEL A MÁS DE LA MITAD DE LA POTENCIA DE SU PLACA:

Ejemplo:

- si su placa de inducción o vitrocerámica tiene 10 niveles, no supere nunca el 5

- si su placa de inducción o vitrocerámica tiene 14 niveles, no supere nunca el 7

NO SOBRECALENTAR UN ARTÍCULO ESTANDO VACÍO, YA QUE ESTO PUEDE OCASIONAR SU DESTRUCCIÓN.

Los artículos culinarios CRISTEL son útiles de cocción muy eficaces, por lo que necesitan poca energía y poco tiempo para cocinar perfectamente todos sus alimentos.

Ha elegido usted un producto CRISTEL.

El cuidado con el que hemos fabricado este producto le aportará toda la satisfacción de una compra de gran calidad y... mucho placer al cocinar.

Los artículos culinarios CRISTEL están concebidos para todo tipo de fuegos y para el lavavajillas:



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANVITRO
HALOGENE

INDUCTION



FOUR

LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN lave su recipiente CRISTEL con agua muy caliente y con detergente para vajilla; aclarar abundantemente y secar.

La cocción: Los fondos termodifusores CRISTEL poseen de 3 a 5 espesores de materiales distintos, asegurando así una óptima distribución del calor.

Una vez alcanzada la temperatura deseada, REDUZCA la fuente de calor a fin de evitar el sobrecalentamiento de los alimentos. Si cocina con GAS, cuide de que la llama no salga nunca por fuera del fondo termodifusor.

Cocción sin grasa con fondo Inox: Precalear el utensilio CRISTEL. La temperatura de cocción es ideal cuando una gota de agua vertida en la cazuela explota en pequeñas gotas. Reducir un tercio la potencia del fuego. Depositar la carne de plano; ésta se pegará para soasarse mejor y se despegará fácilmente cuando se perciba la humedad que aparece en su superficie. Dar la vuelta a la carne para comenzar de nuevo la operación por la otra cara. Para una carne « bien hecha », ajustar el calor al mínimo, colocar la tapadera y dejar que la carne se haga unos minutos.

Cocción a baja temperatura: Utilizar muy poca agua. La cocción « estofada » debe efectuarse a fuego muy suave, y con la tapadera, a fin de evitar la evaporación: las verduras, los pescados, las aves y las carnes tiernas conservarán así todas sus sales minerales, sus oligoelementos y sus vitaminas.



NON USARE MAI RENOX PER LA PULITURA DELL'ANTIADERENTE.



NON SURRISCALDARE. I FONDI TERMODIFFUSORI CRISTEL RIPARTISCONO PERFETTAMENTE IL CALORE; BASTA POCHESSIMA ENERGIA.

**GLI ARTICOLI ANTIADERENTI A MANICO AMOVIBILE POSSONO ESSERE RINNOVATI:
RIVOLGERSI AL PROPRIO RIVENDITORE.**



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

CONSIGLI DI MANUTENZIONE

PERCHÉ L'INOX: La qualità dell'inox 18/10 (18% di cromo e 10% di nichel) che abbiamo scelto per questo articolo garantisce a vita la neutralità alimentare e la preservazione delle qualità gustative e nutrizionali degli alimenti. Queste qualità, associate alle qualità di diffusione termica dell'alluminio, sono raccomandate e utilizzate da tutti i più grandi professionisti della gastronomia per la cottura, con o senza grassi, delle carni, delle verdure e della frutta.

I prodotti inox CRISTEL: Perfettamente adatti per la lavastoviglie. Per mantenere o ripristinare l'aspetto del nuovo, utilizzare RENOX di CRISTEL. Questo prodotto è ideale per la manutenzione dell'interno e dell'esterno di tutti gli utensili inox. Da utilizzare su una spugna umida, strofinare e risciacquare abbondantemente. RENOX sopprime tutte le tracce di calcare, aloni, ingiallimenti ecc...

RENOX è in vendita presso tutti i distributori CRISTEL.



NON USARE MAI CANDEGGINA, PERCHÉ PUÒ RENDERE IL PRODOTTO INUTILIZZABILE.

PERCHÉ L'ANTIADERENTE Exceliss®: La cottura di certi alimenti, come il pesce e le uova, richiede l'impiego di una maggiore quantità di grassi. Per ridurre il consumo, consigliamo l'utilizzazione di padelle o casseruole con rivestimento Exceliss, antiaderente di alta qualità, rinforzato inox, per una durata di vita molto lunga.

I prodotti antiaderenti Exceliss® Cristel: Ripulire con cura gli articoli antiaderenti dopo ogni uso, di preferenza a caldo. Per questo, non bisogna temere di passare gli articoli in lavastoviglie o di utilizzare un detergente liquido per stoviglie (al bisogno con una spugnetta leggermente ruvida non abrasiva).

I PRODOTTI CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE EXCELISS® NONCHÉ I COPERCHI IN VETRO NON DEVONO ESSERE COLLOCATI SOTTO IL GRILL.

Cottura all'acqua: Salare l'acqua quando questa raggiunge l'ebollizione, mescolando fino allo scioglimento totale del sale.

Cottura al forno: Tutti gli articoli CRISTEL amovibili sono concepiti per la **cottura al forno**, compresi i coperchi in vetro fino a una temperatura di 220 °C. Per questi ultimi occorre evitare gli shock termici (caldo/freddo, dal frigorifero al forno per esempio...)



NON RISCALDARE MAI IL TUO PRODOTTO CRISTEL A PIÙ DELLA METÀ DELLA POTENZA DEL PIANO COTTURA:

Esempi:

- se il piano cottura ad induzione o in vetroceramica arriva fino al 10, non superare mai il 5*
- se il piano cottura ad induzione o in vetroceramica arriva fino al 14, non superare mai il 7*

NON SURRISCALDARE UN ARTICOLO A VUOTO: LO SI POTREBBE DISTRUGGERE

Gli articoli da cucina CRISTEL sono strumenti per la cottura ad alte prestazioni, necessitano cioè di poca energia e di poco tempo per cuocere perfettamente qualsiasi alimento.

Avete appena scelto un prodotto CRISTEL.

La cura che abbiamo riposto in tutta la sua fabbricazione vi darà la soddisfazione di un acquisto di grande qualità e... un grande piacere nel cucinare.

Gli articoli CRISTEL per la cucina sono concepiti per ogni tipo di fornello e per la lavastoviglie:



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANVITRO
HALOGÈNE

INDUCTION



FOUR

LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

CONSIGLI DI UTILIZZAZIONE

IN PREVISIONE DELLA PRIMA UTILIZZAZIONE, lavare l'utensile CRISTEL in acqua molto calda con il consueto detergente liquido per lavastoviglie; sciacquarlo abbondantemente e asciugarlo.

La cottura: i fondi termo diffusori CRISTEL possiedono da 3 a 5 spessori di materiali distinti. Assicurano così una ripartizione ottimale del calore.

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, RIDURRE la fonte di calore per evitare il surriscaldamento degli alimenti. Se si sta cucinando a GAS, prestare attenzione che la fiamma non sporga mai dal fondo termodiffusore.

Cottura senza grassi con fondo inox: Preriscaldare l'utensile CRISTEL. La temperatura di cottura è ideale quando una goccia d'acqua versata nella casseruola si frammenta in piccole sferette saltellanti. Ridurre la potenza del fornello di un terzo. Stendere allora la carne ben piatta, facendola aderire bene per scottarla; successivamente si potrà distaccare facilmente dal momento in cui si vede l'umidità della carne apparire alla sua superficie. Rovesciare allora la carne per ripetere l'operazione sull'altro lato. Per una cottura «a puntino», regolare il calore al minimo, posare il coperchio e lasciare cuocere per qualche minuto.

Cottura a bassa temperatura: Usare pochissima acqua. La cottura a «stufato» si deve fare a fuoco molto basso, con il coperchio per limitare l'evaporazione: verdure, pesce, pollame o carni tenere conserveranno così tutti i loro sali minerali, oligo elementi e vitamine.



NOOIT RENOX GEBRUIKEN OM DE ANTIAANBAKLAAG TE REINIGEN.



NIET OVERVERHITTEN. DE WARMTEVERDELENDE BODEMS VAN CRISTEL VERDELEN DE WARMTE PERFECT, EN ZEER WEINIG ENERGIE IS DAAROM AL VOLDOENDE.

DE ARTIKELN MET ANTIAANBAKLAAG DIE VOORZIEN ZIJN VAN EEN AFNEEMBAAR HANDVAT ZIJN GESCHIKT VOOR RENOVATIE: VRAAG INLICHTINGEN BIJ DE VERKOPER.



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

RAADGEVINGEN VOOR ONDERHOUD

WAAROM RVS: Het type RVS 18/10 (18 % chroom en 10 % nikkel) dat wij voor dit artikel hebben gekozen garandeert een levenslange neutraliteit tegenover voedingswaren en zorgt ervoor dat de smaak en voedingswaarde van de levensmiddelen gevrijwaard blijft. Die eigenschappen, in combinatie met de warmtegeleiding van aluminium, worden door alle befaamde gastronomen aanbevolen en gebruikt voor het garen, met of zonder vet, van vlees, groenten en fruit.

De RVS-producten van Cristel: Zij perfect geschikt voor wassen in de vaatwasmachine. Om hun nieuw uiterlijk te bewaren of terug te geven, gebruik RENOX van CRISTEL. Dit product is geschikt voor onderhoud van de binnen- en buitenkant van alle kookgerei van RVS. Toepassen met een vochtige spons, wrijven en goed afspoelen. RENOX verwijdert alle sporen van kalkafzetting, ringen, vergeling enz...

RENOX is te koop bij alle verdelers van CRISTEL.



GEBUIK NOOIT BLEEKWATER, WANT DAARDOOR KAN UW PRODUCT ONBRUIKBAAR WORDEN.

WAAROM DE ANTIAANBAKLAAG Exceliss®: Voor het bereiden van sommige levensmiddelen, zoals vis of eieren, zijn meer vetstoffen nodig. Om de inname daarvan te verminderen raden wij het gebruik aan van braad- of stoofpannen met een bekleding van Exceliss, een hoogwaardige antiaanbaklaag, versterkt met RVS, voor een zeer hoge levensduur.

De producten met antiaanbaklaag Exceliss® van Cristel: Reinig de artikelen met antiaanbaklaag zorgvuldig na ieder gebruik, bij voorkeur warm. Aarzel daarbij niet om uw artikelen in de vaatwasmachine te wassen of om een afwasmiddel te gebruiken (indien nodig met een iets ruwe maar niet schurende spons).

DE PRODUCTEN MET ANTIAANBAKLAAG EXCELISS® EN DE GLAZEN DEKSELS MOGEN NIET ONDER DE GRILL WORDEN GEPLAATST.

op die manier al hun mineralen, spoorelementen en vitamines.

Garen met water: Voeg zout toe aan het water dat u aan de kook hebt gebracht en blijf roeren tot het zout volledig opgelost is.

Garen in de oven: Alle artikelen "Amovibles" (afneembaar) van CRISTEL zijn geschikt voor garen in de oven, ook de glazen deksels tot 220 °C. Voor die laatste dient u wel thermische stoten te vermijden (plotselinge overgang van warm naar koud of omgekeerd, van de koelkast naar de oven bijvoorbeeld...).



VERWARM UW CRISTEL PRODUCT NIET MEER DAN VOOR DE HELFT VAN HET VERMOGEN VAN UW KOOKPLAAT:

VOORBEELD:

- als uw inductie- of keramische kookplaat 10 standen heeft, ga dan nooit hoger dan 5
- als uw inductie- of keramische kookplaat 14 standen heeft, ga dan nooit hoger dan 7

EEN LEEG ARTIKEL NIET OVERVERHITTEN, WANT DAARDOOR KAN HET VOLLEDIG STUK GAAN.

De culinaire artikelen van CRISTEL zijn hoogwaardig keukengerei en verbruiken dan ook weinig energie en tijd voor het perfect bereiden van al uw gerechten.

U hebt gekozen voor een product van CRISTEL.

Dankzij de zorg die wij hebben besteed gedurende het fabricageproces, zal deze aankoop van hoge kwaliteit u volledige voldoening schenken en bovendien... veel kookplezier.

De kookartikelen van CRISTEL zijn geschikt voor alle types van kookplaten en voor de vaatwasmachine:



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANVITRO
HALOGÈNE

INDUCTION



FOUR

LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK

VOORDAT U HET KOOKGEREI CRISTEL IN GEBRUIK NEEMT, het wassen met heet water en gewoon afwas-middel, vervolgens met veel water afspoelen en dan afdrogen.

Het garen: De warmteverdelende bodems van CRISTEL hebben 3 tot 5 lagen van verschillende materialen. Op die manier verdelen zij de warmte optimaal.

Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, moet u de intensiteit van de warmtebron VERMINDEREN om te verhinderen dat de eetwaren oververhit raken. Als u met GAS kookt, dient u erop te letten dat de vlam nooit buiten de warmteverdelende bodem omslaat.

Braden zonder vet met RVS-bodem: Het kookgerei van CRISTEL voorverwarmen. De temperatuur is ideaal om te braden wanneer een in de kookpot vallende waterdruppel uiteenspat in kleine balletjes die even op en neer springen. Verminder de intensiteit van de kookplaat met een derde. Leg het vlees dan goed plat neer; dat zal dan gaan plakken om beter dicht te schroeien. Wanneer u vocht ziet verschijnen aan het oppervlak van het vlees, komt het alweer gemakkelijk los. Draai dan het vlees om en voer dezelfde bewerking uit op de ander kant. Om het vlees ook binnenin te "doorbakken", de intensiteit vervolgens op het minimum instellen en - met deksel erop - enkele minuten laten garen.

Garen bij lage temperatuur: Gebruik een zeer kleine hoeveelheid water. Het "stoven" moet gebeuren op een zeer zacht vuurtje, met deksel erop om verdampen tegen te gaan: uw malse groenten, vis, gevogelte of vlees behouden



RENOX NICHT ZUM REINIGEN DER ANTIHAFTSCHICHT VERWENDEN.



NICHT ÜBERHITZEN. DIE THERMODIFFUSIONSBÖDEN VON CRISTEL VERTEILEN DIE WÄRME PERFEKT, EINE SEHR GERINGE ENERGIEZUFUHR REICHT AUS.

**ANTIHAFTPRODUKTE MIT ABNEHMBAREM GRIFF KÖNNEN ÜBERHOLT WERDEN:
FRAGEN SIE IHREN HÄNDLER.**



BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE
Tél. +33 (0)3 81 96 17 52
Fax +33 (0)3 81 93 09 84

ANWEISUNGEN FÜR DIE PFLEGE

WARUM VERWENDEN WIR EDELSTAHL: Die Edelstahlqualität 18/10 (18 % Chrom und 10 % Nickel), die wir für dieses Produkt gewählt haben, garantiert Lebensmittelneutralität und die Bewahrung von Geschmacksqualität und Nährwert der Lebensmittel auf Lebenszeit. Diese Eigenschaften in Verbindung mit den Vorteilen der Wärmeleitfähigkeit von Aluminium werden von den größten Kochprofis der Gastronomie für das Zubereiten von Fleisch, Gemüse und Früchten mit und ohne Fettzugabe geschätzt.

Edelstahlprodukte von CRISTEL: Perfekt an die Geschirrspülmaschine angepasst. Damit Ihre Produkte stets wie neu aussehen bzw. um sie von Zeit zu Zeit aufzupolieren, verwenden Sie RENOX von CRISTEL. Dieses Mittel eignet sich zur Behandlung sämtlicher Edelstahlprodukte innen und außen. Auf einen feuchten Schwamm geben, den Topf abreiben und gut nachspülen. RENOX entfernt alle Kalkflecken, Wasserränder, Verfärbungen, etc.

RENOX ist bei allen CRISTEL-Händlern erhältlich.



NIEMALS CHLORREINIGER VERWENDEN, IHR PRODUKT KANN DADURCH UNBRAUCHBAR WERDEN.

WARUM VERWENDEN WIR DIE ANTIHAFTVERSIEGELUNG Exceliss®: Bei der Zubereitung bestimmter Lebensmittel wie Fisch oder Ei benötigt man höhere Fettzugaben. Um diese Mengen zu reduzieren, empfehlen wir, Pfannen oder Schwenkkasserollen mit EXALIBUR-Beschichtung zu verwenden, einer hochwertigen Antihaf-versiegelung mit Edelstahlverstärkung für eine sehr lange Lebensdauer.

CRISTEL-Produkte mit Exceliss® Antihafversiegelung: Reinigen Sie Ihre Antihafprodukte nach jedem Gebrauch am Besten in noch heißem Zustand. Hierzu geben Sie sie entweder direkt in die Spülmaschine, oder verwenden Sie ein Spülmittel (und nach Bedarf einen leicht rauen, jedoch nicht abrasiven Schwamm).

PRODUKTE MIT DER ANTIHAFTBESCHICHTUNG EXCELISS®, WIE AUCH DIE GLASDECKEL DÜRFEN NICHT UNTER DEM GRILL ERHITZT WERDEN.

oder zartes Fleisch bewahren somit ihre ganzen Mineralsalze, Oligoelemente und Vitamine.

Garen mit Wasser: Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und so lange umrühren, bis sich das Salz ganz gelöst hat.

Garen im Backofen: Alle abnehmbaren CRISTEL-Artikel, einschließlich der Glasdeckel, sind für den Backofen geeignet, und zwar bis zu einer Temperatur von 220 °C. Bitte achten Sie jedoch darauf, starke Temperaturkontraste zu vermeiden (warm/kalt, oder zum Beispiel vom Kühlschrank in den Backofen).



KOCHPLATTEN FÜR CRISTEL-PRODUKTE NIE AUF MEHR ALS DIE HÄLFTE IHRER LEISTUNG ERHITZEN.

EINEN LEEREN KOCHTOPF NICHT ÜBERHITZEN, ER KANN DADURCH KAPUTT GEHEN.

Das extrem leistungsfähige CRISTEL-Kochgeschirr kocht alle Ihre Speisen perfekt - mit wenig Aufwand an Energie und Zeit.

Vielen Dank - Sie haben ein Produkt von CRISTEL gewählt.

Da wir unseren Produkten während des gesamten Herstellungsprozesses besondere Sorgfalt angedeihen lassen, können Sie nun von Ihrem hochwertigen Einkauf profitieren und ... die Zufriedenheit des Kochvergnügens genießen.

Die Kochutensilien von CRISTEL sind für alle Herdarten geeignet und spülmaschinenfest:



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANTVITRO
HALOGENE

INDUCTION



FOUR

LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

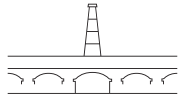
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH Ihr CRISTEL-Produkt mit Spülmittel und heißem Wasser reinigen, mit klarem Wasser gut abspülen und abtrocknen.

Das Kochen: Die Thermodiffusionsböden von CRISTEL bestehen aus 3 bis 5 Schichten unterschiedlicher Materialien und sorgen damit für eine optimale Verteilung der Hitze.

NACH ERREICHEN DER GEWÜNSCHTEN TEMPERATUR DIE HITZE REDUZIEREN, UM EIN ÜBERHITZEN IHRER ZUTATEN ZU VERMEIDEN. WENN SIE MIT GAS KOCHEN, AUFPASSEN, DASS DIE FLAMME NIE ÜBER DEN THERMODIFFUSIONSBODEN HINAUSRAGT.

Kochen ohne Fett direkt auf dem Edelstahlboden: Das CRISTEL-Produkt vorab erhitzen. Die Brattemperatur ist dann ideal, wenn ein Wassertropfen, der in den Topf gegossen wird, zu kleinen Wasserperlen zerspringt. Den Regler Ihrer Kochstelle um ein Drittel zurückdrehen. Dann das Fleisch flach hineinlegen. Es haftet nun am Topfboden an, wodurch eine bessere Bräunung erzielt wird, lässt sich aber leicht abheben, sobald sich an der Fleischoberseite Feuchtigkeit zeigt. Drehen Sie nun Ihr Bratgut um, damit es auch auf der anderen Seite anbraten kann. Damit auch der Kern gar wird, nehmen Sie die Hitze auf ein Minimum zurück, legen den Deckel auf und lassen das Ganze ein paar Minuten schmoren.

Kochen bei Niedrigtemperatur : Verwenden Sie sehr wenig Wasser. Das „Dampfparen“ muss bei sehr milder Hitze mit aufgelegtem Deckel erfolgen, damit die Kochflüssigkeit nicht verdunstet: Gemüse, Fisch, Geflügel



CRISTEL®
FRANCE



CRISTEL little secrets
Recipes booklet

www.cristel.com

CRISTEL Cooking Concept

Benefits of The CRISTEL Cooking System™

- Stores easily in a kitchen drawer 25 pieces versus 6 to 7 conventional vessels with handles.
- No handles means little hands cannot overturn vessels.
- Handles remove so they always stay cool. No handles means more than one vessel can fit on an oven rack.
- Interchangeable handles change a Sauté-pan into an elegant serving vessel.
- Without handles vessels and covers go into the dishwasher easily and make more efficient use of rack space.

Common advantages of CRISTEL thermodiffusing bases:

- Exceptional thermal efficiency with uniform spread of the heat and no hot spot.
- Water or fat are not needed for cooking.
- Maintains food temperature longer during table service.
- Wide & efficient pouring edge.

CRISTEL Glass lid:

- Promotes internal circulation of steam and maintains moisture for cooking without fat and possibly without water.
- Monitor cooking without lifting the lid.





Compact storage



Safety on the Cooktop



Stay Cool Handle
Get more on the Oven Rack



From Cooking to Table



Efficient Use of Dishwasher
Rack Space



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIAN



VITRO
HALOGENE



INDUCTION



OVEN



DISH
WASHER

CLASS
INDUCTION

Cooking without fat



Preheat the empty Fryingpan or Sauté pan. You can check it has reached the right temperature by pouring a few drops of water into the pan: when the drops roll around in little balls, it is time to add the meat to be fried.

WARNING: do not overheat your CRISTEL Fryingpan. Only use 70% of your hobs maximum power.



Place the meat completely flat in your CRISTEL Fryingpan or Saute pan. It will stick for a few seconds until the fats in the meat provide fat for the dish. Then it will come away by itself when that side has been cooked just right.

3



Turn the meat over and turn down the heat if necessary. If you want to cook the meat right through, as with pork for example, cook it a few minutes longer with the lid on, after first deglazing with a little water.

4



Serve plain or with your choice of sauce. Cuts of beef, veal, pork lamb and chicken portions can all be fried in the way described. Once you have removed the meat, add a little hot water to the utensil while it waits for cleaning.

Main course

Meat

Chicken Tikka Masala	10
Sesame chicken	12
Earth and Sea harmony	14

Fish

Sweet and sour shrimps	16
Deep-fried shrimps	18

Vegetarian

Blue cheese Tarte	20
Mushrooms risotto	22
Ratatouille	24


CRISTEL[®]
FRANCE



Some French sauces and tips !

Blue cheese sauce

- Mix some blue cheese with heavy cream, add parsley or chives, season with salt and pepper.
- Once the meat is cooked, pour the cheese mixture into the pan, cook on low temperature for 2 additional minutes.

Cognac sauce

- Cook a steak without fat (see technique on page 6). Season with salt and pepper. Add ½ tablespoon of cognac.
- Serve to the table and flambé.

Maître d'hôtel sauce

- Chop some parsley and 1 clove of garlic. Mix with room temperature butter. Season with salt and pepper.
- Just before serving, spread on each steak.

Mushroom sauce

- Heat 1 tablespoon of butter in a pan. Cook some mushrooms thinly sliced. Season with salt and pepper.
- Add some heavy cream, stir and continue cooking on low heat for 2 min. Pour over the meat.

Provence sauce

- Cook a steak without fat (See technic on page 6), add 2 tomatoes peeled and cut in 4 pieces plus 1 clove of garlic thinly chopped. Season with salt and pepper.
- Cover and simmer for 2-3 minutes.
- Sprinkle some Herbes de Provence on top and serve.



Chicken Tikka Masala



Serves 6



PREPARATION
10 minutes



COOKING
10 minutes

INGREDIENTS

- 2 chicken breasts
- ½ cup of whipping cream
- 1 ½ cup of tomato sauce
- 1 teaspoon of Garam Masala
- 1 teaspoon of cumin seeds
- 1 teaspoon of ginger
- 1 bunch of cilantro
- Salt and pepper
- 1 clove of garlic

PERFECT FOR...

- Sauté-pan
- Fryingpan
- Bain marie



DIRECTIONS

1. Cut the chicken into pieces (1" by 1"). Prepare the marinade by mixing together in a Bain marie vessel or a mixing bowl: cumin, garam masala, minced ginger and chopped garlic clove. Place the chicken pieces inside the marinade.
2. Put the sauté-pan or Fryingpan on medium heat for 2-3 minutes, pour some drops of water inside. When "beads of water" are running on the surface, it indicates it is the right temperature to cook meat without fat. Place the chicken pieces in the pan and let the natural fat melt and detach them from the surface of the pan.
3. Once the chicken pieces are golden on the exterior, add tomato sauce and whipping cream. Stir with a spatula and season with salt and pepper.
4. Simmer 3-4 minutes, then chop some cilantro and place on the chicken Tikka Masala.

Sesame chicken



Serves 6



PREPARATION
15 minutes



COOKING
15 minutes

INGREDIENTS

- 2 chicken breasts
- ¼ cup of flour
- 1 tablespoon of sesame seeds
- 1 tablespoon of vegetable oil (avocado oil)
- cilantro for decoration

Marinade

- 1/3 cup of light soy sauce
- 2 teaspoons of sesame oil
- 1 cup of flour
- 1/3 cup of cornstarch
- ½ cup of warm water
- 1 packet of active dry yeast
- ½ teaspoon of sugar

Sesame sauce

- 1 cup of chicken broth
- ¼ cup of rice vinegar
- 2 tablespoons of cornstarch
- ¾ cup of cold water
- ¾ cup of sugar
- 1 tablespoon of dark soy sauce
- 1 tablespoon of light soy sauce
- 1 clove garlic

PERFECT FOR...

- Saucepan
- Wok
- Non-stick Fryingpan
- Non-stick Sauté pan
- Bain marie



DIRECTIONS

1. Prepare the marinade

Place flour, cornstarch, light soy sauce and sesame oil in a Bain marie vessel or a mixing bowl. In another bowl, mix yeast in warm water and add ½ teaspoon of sugar. Pour the liquid into the mixing bowl. Mix well.

2. Cut the chicken breasts in pieces, put them in the flour to coat all over and place them in the marinade.

3. Pour oil in a pan on medium heat. To know when it is the right temperature to deep fry the chicken, put the edge of a bamboo stick in the oil. If little bubbles are forming around the bamboo stick, it is the right temperature to cook. Place chicken pieces in the pan by group of 4-5 pieces. When cooked, place each chicken piece on kitchen paper to absorb excess of oil.

4. Prepare the sesame sauce

Mix together in a Saucepan: chicken broth, rice vinegar, sugar, light soy sauce, dark soy sauce and chopped garlic. Mix cornstarch in cold water and add in the sauce. Cook over medium heat until the sauce thickens.

5. Dressing

Pour the sauce over the cooked chicken pieces. Sprinkle with sesame seeds. Serve with steamed broccoli and rice.

Earth and Sea Harmony



Serves 6



PREPARATION
15 minutes



COOKING
10 minutes

INGREDIENTS

Earth side

- 1 pound of beef (sirloin)
- 1 bunch of basil
- 3 garlic cloves
- 2 tablespoons of Nuoc Mam (fish sauce)
- 1 teaspoon of sugar
- 1 teaspoon of fresh minced ginger
- salt
- pepper

Sea side

- 1 pound of shrimps (peeled and deveined)
- 1 tablespoon of Asian chili sauce
- 2 cloves of garlic, chopped
- 1 tablespoon of vegetable oil

PERFECT FOR...

- Stainless steel and non-stick Fryingpans
- Sauté-pans

Decoration

- 1 lettuce
- 1 lemon



DIRECTIONS

Earth Side

1. Chop cloves of garlic (make sure the inside germs are removed), slice basil leaves.
2. Slice beef meat in 2 ½" strips and place them in a bowl. Add sugar, Nuoc Mam, chopped garlic cloves, minced ginger, sliced basil, salt and pepper. Marinate the meat for at least 30 min.
3. Put a CRISTEL pan on medium heat for 2 min. Pour some drops of water in the pan. If the drops of water are transformed into beads of water, running on the surface, it indicates it is the right temperature to cook meat without fat. Place the marinated meat in the hot pan, let the natural fat melt before stirring. Place a lid on the pan to keep the food warm.

Sea Side

Place a teaspoon of vegetable oil in a CRISTEL pan on medium heat and sauté shrimps with chopped garlic for 3-4 min then add the Asian chili sauce. Season with salt and pepper.

Finishing/Decoration

On a bed of lettuce, place meat and shrimps on each side of the plates. Garnish with half a slice of lemon.

Sweet and sour shrimps



Serves 6



PREPARATION
15 minutes



COOKING
10 minutes

INGREDIENTS

- 400 g of shrimps (peeled and deveined)
- 2 teaspoons of chopped ginger
- 4 chopped spring onions
- ½ red pepper
- 1-2 cloves of garlic
- 100 g of water chestnuts
- 100 g of pineapple chunks
- 2 tablespoons tomato sauce
- 3 tablespoons rice vinegar
- 2 cups of water
- 1 tablespoon cornflour mixed into 2 tablespoons cold water
- 3 tablespoons soy sauce
- ½ tablespoon of peanut oil

PERFECT FOR...

- Sauté-pan
- Wok
- Stewpan + Bain marie



DIRECTIONS

1. Prepare sweet and sour sauce:

In a bowl, mix together tomato sauce, soy sauce, rice vinegar and water.

2. Pour the peanut oil in a CRISTEL sauté-pan or Wok and cook chopped cloves of garlic, ginger and spring onions on medium heat.

3. Add the shrimps and sauté for 2 minutes.

4. Add red pepper stripes, sliced water chestnuts and pineapple chunks. Sauté together for 3 min.

5. Pour sauce into the sauté-pan or Wok.

6. Dissolve cornstarch in cold water, add to the mixture and simmer for 3 minutes until the sauce thickens. Serve with steamed Thai rice.

Deep-fried shrimps



Serves 6



PREPARATION
15 minutes



COOKING
15 minutes

INGREDIENTS

- 400 g of shrimps
- 1 cup of flour
- 2 egg whites + 1 yolk
- 2 tablespoons of vegetable oil
- 1/3 cup of cold water
- 1 teaspoon of turmeric
- Salt
- Pepper

PERFECT FOR...

- Saucepan
- Sauté-pan
- Bain marie



DIRECTIONS

1. Place the flour in a mixing-bowl or a CRISTEL Bain marie and make a well in the center, pour in the beaten egg yolk, oil and a pinch of salt.
2. Add 2 teaspoons of cold water and work the dough to make it soft, not too liquid.
3. Peel the shrimps, leaving the tail tip.
4. Remove the shrimp black dorsal vein by making an incision in the back.
5. Rinse and dry shrimps.
6. Beat the egg whites until very stiff.
7. Gently fold into the batter.
8. Dip the shrimps in the batter by holding the tail.
9. Place the oil in a Saucepan or sauté-pan on medium heat. To know when it is the right temperature to deep-fry, put the edge of a bamboo stick in the oil. If little bubbles are forming around the bamboo stick, it is the right temperature to deep-fry.
10. Cook the shrimps in the Saucepan or sauté-pan until well puffed and golden brown, then take them out on kitchen paper towels.

These deep-fried shrimps can be served with red chili sauce and chopped cilantro.

Blue cheese quiche



Serves 6



PREPARATION
15 minutes



COOKING
40 minutes

INGREDIENTS

Dough

- 2 cups of flour
- ½ teaspoon of salt
- 1 stick of soft non salted butter
- From 1/3 to ½ cup of water

Blue cheese filling

- 1 cup of flour
- 4 tablespoons of butter
- ½ pound of blue cheese
- 3 cups of milk
- 1 egg
- Salt
- Pepper

PERFECT FOR...

- Saucepan
- Sauté-pan
- Bain marie



DIRECTIONS

1. Dough

Pour into a mixing bowl, flour, salt and butter. Add gradually cold water and work the dough until getting a ball.

2. Roll out the dough and place in a quiche mold then keep in the refrigerator.

3. Blue cheese filling:

Place butter in a Saucepan over medium heat. When butter is fully melted, add flour all at once. Mix well. Pour milk gradually while continuing to whisk. Beat the egg in a bowl and stir in the white sauce. Continue cooking until it thickens. Add crumbled blue cheese in the Saucepan. Season with salt and pepper.

4. Pour the blue cheese filling into the dough shell. Bake for 40 min in a preheated oven on 180 degrees Celsius.

Mushroom Risotto with basil and parmesan



Serves 6



PREPARATION
10 minutes



COOKING
20 minutes

INGREDIENTS

- 300 g Arborio rice
- 1 onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 5 cups chicken broth (organic)
- 1 ½ cup dried porcini mushrooms
- Salt and pepper
- A few leaves of fresh basil
- 1 tablespoon of butter
- ¼ cup of parmesan cheese
- 1 tablespoon of olive oil

PERFECT FOR...

- Saucepan
- Stewpan
- Stock Pot



DIRECTIONS

1. Rinse rice with cold water to remove excess starch.
2. Rehydrate porcini mushrooms by dipping them in a bowl of warm water for 10 min.
3. Pour olive oil in a CRISTEL Saucepan and place on medium heat. Sauté onion and garlic. Add rehydrated mushrooms. Season with salt and pepper.
4. Pour half of the chicken broth. Stir well.
5. Add rice and second half of chicken broth in the Saucepan. Stir well.
6. Cook over medium heat until the rice is cooked for about 20 minutes.
7. Add chopped basil leaves and grated parmesan cheese.

Ratatouille



Serves 6



PREPARATION
15 minutes



COOKING
10 to 12 minutes

INGREDIENTS

- 2 onions
- 4 zucchinis
- 1 eggplant
- 2 orange peppers
- 4 tomatoes
- 2 cloves of garlic
- 1 teaspoon of 'herbes de Provence'
- Olive oil
- Salt
- Pepper

PERFECT FOR...

- Sauté-pan
- Stewpan
- Stock Pot



DIRECTIONS

1. Peel vegetables: onions, eggplant, zucchinis and peppers. Dice all the vegetables and tomatoes.
2. Add a drizzle of olive oil in a pan and cook the onions over medium heat. Once browned, add the chopped cloves of garlic, peppers, and eggplant. Stir for 3 minutes then cook zucchinis and tomatoes for about 3-4 min. Zucchinis should remain a little crunchy. Add the 'herbes de Provence' and season with salt and pepper.

Desserts...

Apple Tarte Tatin	28
Caramel cream	30
Chocolate mousse	32


CRISTEL®
FRANCE



Apple Tarte Tatin



Serves 6 to 8



PREPARATION
15 minutes



COOKING
25 to 30 minutes

INGREDIENTS

- 5 large apples (Golden delicious)
- 1 ½ cup flour
- 1/3 cup softened butter
- 1 egg yolk
- A pinch of salt
- 1 ¾ cup sugar (1/4 cup for the dough and 1 ½ cup for the caramel)
- 4 tablespoon water

PERFECT FOR...

- Bain marie
- Fryingpan



DIRECTIONS

Dough

1. Mix butter with salt and sugar.
2. Add the egg yolk, flour and 2 tablespoons of cold water.
3. Wrap the dough in plastic wrap and keep in the fridge for 30 minutes.
4. Preheat oven to 180 degrees Celcius.

Filling

1. Peel the apples and slice them (½ " thick).
2. Place 1 ½ cup of sugar with 2 tablespoons of water in a CRISTEL Fryingpan on medium heat. Let the sugar melt until getting a light caramel.
3. Remove the Fryingpan from heat and place the apple slices in the caramel.
4. Roll out the dough and place over the Fryingpan.

Baking and finishing

1. Using a long handle place the CRISTEL Fryingpan in the oven for 15-20 minutes.
2. Remove the Fryingpan with a long handle.
3. Put a dish on top of the Fryingpan, use side handles to flip it over.

Serve warm with ice cream.

Caramel cream



Serves 4



PREPARATION
10 minutes



COOKING
12 minutes

INGREDIENTS

- 1/3 cup sugar
- 1 cup milk
- 1 cup heavy cream
- 3 egg yolks

PERFECT FOR...

- Bain marie
- Saucepans
- Saucier
- Milkpot



DIRECTIONS

1. Prepare caramel: put the sugar in a CRISTEL Saucepan over medium heat. Wait for a couple of minutes until the caramel takes on a deep golden color.
2. Pour milk and cream into the same CRISTEL Saucepan. The caramel will then melt and mix with the liquids (milk and cream).
3. In a mixing bowl, whisk the egg yolks. Pour the hot content of the CRISTEL Saucepan onto the yolks and mix well.
4. Pour mixture back into the CRISTEL Saucepan and cook over low heat until it becomes thicker (avoid any boiling). Pour the caramel cream into a large dish or individual ramekins.

Chocolate mousse



Serves 6



PREPARATION
10 minutes



COOKING
10 minutes

INGREDIENTS

- ¼ cup of chocolate chips (55% cocoa)
- 6 large eggs
- 1 tablespoon powdered sugar
- ¼ cup of heavy whipping cream

PERFECT FOR...

- Bain marie
- Saucepans
- Saucier



DIRECTIONS

1. Place the chocolate chips to melt in a Bain marie set over a Saucepan of simmering water. Make sure the bottom of the Bain marie does not touch the water.
2. Heat the cream in a Saucepan, pour in the melted chocolate. Mix well to obtain a smooth ganache.
3. Remove the Bain marie from the heat and add the egg yolks, stir in chocolate ganache.
4. Beat egg whites and add powdered sugar. Continue to beat till stiff peaks form.
5. Very gently, fold into the chocolate mixture.
6. Pour into ramekins and chill in the refrigerator for at least 2 hours before serving. Decorate with chopped chocolate pieces or fruits.

Steam cooking

Light & healthy cooking

Steam cooking is one of the healthiest ways of cooking.

Advantages there are many

- Gentle cooking : water never goes above 100 degrees Celcius enabling all the natural goodness to be preserved.
- Healthy cooking : the steam gently moving through the food cleans out all the excess fat and impurities allowing them to drain away.
- Cooking economically : using a Steamer saves energy. In many cases you do not have to use an oven and the simple superposition of elements allows simultaneous cooking.

CRISTEL provides the right products:



← A lid with inward rim.



← One or two Steamers into which the food to be cooked is placed. Steamer(s) to be placed on the vessel.



← The basic container: CRISTEL Saucepan, Sauté pan or Stock Pot. Gently simmer enough water throughout the cooking time.

CRISTEL has created a complete range of Steamers, using one or two tiers, to suit every need.

Steam cooking time

VEGETABLES: *for 500 g*

Artichoke, whole	30/60 min
Artichoke, hearts	10/15 min
Asparagus	8/10 min
B eans, green	5/15 min
Beans, lima	10/20 min
Beets	40/60 min
Broccoli, spears	8/15 min
Broccoli, flowerets	5/6 min
Brussels sprouts	6/12 min
C abbage, wedges	6/9 min
Cabbage, shredded	5/8 min
Carrots, whole	10/15 min
Carrots, sliced	4/5 min
Cauliflower, whole	15/20 min
Cauliflower, florets	6/10 min
Corn, on cob	6/10 min
Corn, cut	4/6 min
E ggplant, whole	15/18 min
Eggplant, diced	5/6 min
G reens, collard/mustard/turnip	NR
Greens, kale/beet	4/6 min



K ohlrabi	30/35 min
M ushrooms	4/5 min
O nions, whole	20/25 min
Onions, pearl	15/20 min
P arsnips	8/10 min
Peas	3/5 min
Peppers, bell	2/4 min
Potatoes, whole	12/30 min
Potatoes, cut	10/12 min
S pinach	5/6 min
Squash, sliced	5/6 min
Squash, halves	6/8 min
Squash, whole	8/10 min
T omatoes	2/3 min
Turnips, whole	20/25 min
Turnips, cubed	12/15 min
Z ucchini	5/10 min

FISH

Whole	10/12 min
Fillets (0,75 in)	10/12 min
Steaks (1 in.)	10/15 min
Red mullet	15 min
Skate	15 min
Salmon (fillet)	15 min
Halibut	3 to 5 min
Bass	15 min



Cooking times depends on the thickness of the pieces.



Follow us...



www.cristel.com

Find all our other recipes on our website !



[Pinterest.com/cristelsas](https://www.pinterest.com/cristelsas)

Pictures and vibes



[Youtube.com/cristelsas](https://www.youtube.com/cristelsas)

Movies, demonstrations and discover !



CRISTEL[®]
FRANCE

BP 10
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL
FRANCE

Tél. 03 81 96 17 52

Fax 03 81 93 09 84