



Menastyl®



COMPOSITION

**UN MATÉRIAUX
INALTÉRABLE**
POUR UNE CUISSON SAINTE

- 1 **Couche extérieure**
INOX 430
- 2 **Couche intermédiaire**
ALUMINIUM
- 3 **Couche intérieure**
INOX 304



COMPATIBLE TOUS FEUX DONT INDUCTION



Four



Gaz



Électrique



Vitro-
céramique



Induction

- 1 Chauffez à feu vif votre ustensile**
(2/3 de la puissance maximale de votre plaque)
- 2 Faites le test de la goutte d'eau**
afin de vous assurer que votre poêle est suffisamment chaude
- 3 Déposez un mélange huile + beurre**
- 4 Saisissez vos aliments jusqu'à coloration**
afin de créer une couche protectrice
- 5 Réduisez le feu à doux**
en fonction de la nature de vos aliments
- 6 Après cuisson, versez de l'eau sur votre ustensile chaud** afin de décoller les graisses

ASTUCE DE LA GOUTTE D'EAU

- 1 Prenez de l'eau sur le bout de vos doigts
- 2 Jetez les gouttes sur l'inox chaud
- 3 Des billes d'eau doivent glisser



A RETENIR POUR UNE CUISSON RÉUSSIE :

Une poêle bien chaude + Ne pas chercher à retourner vos aliments trop vite pour une caramélisation parfaite.