

Mode d'emploi

Kit d'initiation sous vide

Matière: synthétique

Couleur: blanc / transparent / vert

Thermorésistance: de - 30°C à + 90°C

Dimensions du petit sac (Lxl): 22x21 cm

Dimensions du grand sac (Lxl): 27.5x26 cm



N° d'article:

24930 (Kit d'initiation sous vide)

Utilisation:

1. Glisser les aliments dans le sac approprié.
2. Fermer le sac en appuyant soigneusement avec les doigts; veiller à ce que le sac soit bien fermé sur toute sa largeur.
3. Poser le sac à plat sur un plan de travail; mettre en place la pompe à vide sur la soupape verte
4. D'une main, appuyer légèrement la pompe contre la soupape; de l'autre main, actionner la poignée de la pompe par des mouvements de haut en bas jusqu'à ce que le vide nécessaire se soit formé (voir ill. 5)

A. Conseil: Pour mettre sous vide des liquides, poser le haut du sac sur un plan surélevé (p. ex. casserole retournée).



Mise en garde:

- La méthode convient également pour congeler des fruits, des légumes et des liquides (p. ex. soupes, sauces). Le vide minimise le risque de brûlure par la congélation; et la qualité des aliments est conservée plus longtemps.
- Les sacs conviennent en outre à la cuisson sous vide de viande, poisson et légumes.

Nettoyage:

- Lavage à la main.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, la pipe d'aspiration peut être retirée.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants; ils raieraient la surface.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 24930_f11_140507