

ABE

NATURELLEMENT

ÉCOLOGIQUE
RÉCYCLABLE
DURABLE



Cuire sans se nuire !



La cuisson basse température

Le principe de la cuisson à l'étouffée basse température est de cuire entre 60 et 80°C avec la propre hygrométrie des légumes bio, conservant ainsi un maximum de vitamines et d'oligo-éléments.

Avec ce type de cuisson, les légumes conservent également une couleur et un goût incomparable.

*La cuisine sans sel en sera d'autant plus gouteuse.

Les dégâts de la température lors de la cuisson



- 140°C** Les fruits et les légumes ne sont plus que de la cellulose indigeste (cocotte minute)
- 120°C** Destruction des dernières vitamines. Les graisses se décomposent en acides gras et glycérides qui se transforment en eau et en goudron cancérigènes.
- 110°C** Les vitamines liposolubles (E et D - A / K) sont détruites
- 100°C** Précipitation (déposition) des sels minéraux et des oligoéléments qui deviennent non assimilables par l'organisme
- 90-95°C** Disparition des vitamines A et B
- 70-100°C** Hydrolyse des protéines
- 60 -75°C** Disparition de la vitamine c
- 45° - 50°** Destruction de certaines enzymes qui deviennent inactives.

Faitout



Sauteuse



Le thermomètre situé sur le couvercle donne la température à l'intérieur du récipient, permettant de gérer la cuisson à basse température.



Formes spécifiques entre les différents éléments permettant la formation d'une étanchéité par joint d'eau pour la cuisson à l'étouffée.

Caractéristiques et consignes d'utilisation:

Fabriquée en acier inoxydable 18/10, cette gamme bénéficie d'une garantie illimitée contre tout vice de fabrication. Prévue pour toutes sources de chaleur!

Le thermomètre ne va ni au four ni au lave-vaisselle et la bakélite ne doit pas dépasser les 240°C.

La flamme ne doit jamais dépasser du fond. Ne jamais mettre de sel directement sur l'inox.

ABE Naturellement

29, rue Tras la Muraille

34190 Ganges 04 67 65 24 65

ABE 
Naturellement

Retrouvez nous sur abe-fr.com