



50 cottages de la vallée - 57650 FONTOY

TEL : 09.65.11.99.16 (de 9h à 12 h)

- Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-après notre documentation concernant notre **MULTICUISEUR.**

Entièrement en inox 18/10 de qualité chirurgicale, ses composants proviennent exclusivement d'Italie, d'Allemagne et de France et nous pouvons garantir qu'aucun élément de cette fabrication n'est issu de pays asiatiques ou des anciens pays de l'est.

Conçu et breveté pour répondre aux attentes des utilisateurs les plus exigeants, nous ne doutons pas que **notre MULTICUISEUR vous apportera toute satisfaction pendant de très nombreuses années.**

Grâce à ses 4 paniers, **il vous permettra de cuisiner au quotidien pour une famille de 2 à 12 personnes** en préparant des repas savoureux tout en gardant l'essentiel des vitamines et des minéraux présents dans vos aliments.

Très simple d'utilisation, il remplacera toute votre batterie de cuisine car il est utilisable en cuisson vapeur, en poêle, en Wok, en four ou en cuisson à l'étouffée.

Restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires,

Cordialement,

L'équipe d'E.L.S – Équilibre Ligne Santé.



LA NOUVELLE
RÉVOLUTION CULINAIRE



FONCTIONNEMENT DU MULTICUISEUR :

- Notre **MULTICUISEUR "Steam-Tower"** est la révolution culinaire du 21^{ème} siècle dans le domaine de la cuisson à la vapeur !
- En effet, les trous permettant à la vapeur d'effectuer la cuisson ne sont pas sur le dessous des paniers comme dans un cuit vapeur traditionnel, mais sur les côtés de ceux-ci.
- De cette manière la vapeur ne coule pas sur les aliments et ne le délave pas. Cette vapeur, réellement "douce", monte par les côtés sans traverser l'aliment afin de ne pas l'altérer.
- Elle agit simplement comme un conducteur de chaleur qui est **uniquement destiné à faire monter la température dans le panier de façon à ce que la cuisson puisse s'effectuer en faisant transpirer l'aliment**, mais ne sert pas directement à cuire l'aliment lui-même. **C'est le principe de la cuisson à l'étouffée amélioré !**



PANIERES BREVETES
EXCLUSIVITE E.L.S

C'est cette particularité brevetée qui fera en plus que les saveurs ne se mélangeront pas entre les différents étages. Vous pourrez ainsi cuisiner du poisson sur le premier niveau, des légumes sur le deuxième, des céréales sur le troisième et pourquoi pas des fruits sur le dernier niveau.

- La forme bombée du couvercle fera que la vapeur condensée redescendra sur les côtés des paniers sans ruisseler sur les aliments de manière à **conserver les sels minéraux**. Le poids de celui-ci est calibré de façon à ce qu'il laisse échapper la "vapeur" quand celle-ci atteint 95° et le thermomètre fixé sur le couvercle vous permettra un contrôle continu de la température de cuisson de façon à **préserver l'essentiel des vitamines**.

Couvercle avec thermomètre





LA NOUVELLE
RÉVOLUTION CULINAIRE



MULTICUISEUR "Steam-Tower" = 5 types de cuissons = 1 SEUL USTENSILE !

Composé d'une sauteuse de 28 cm équipée d'un fond triple épaisseur de 13mm, de 4 paniers vapeurs brevetés et d'un couvercle bombé équipé d'un thermomètre, cet ensemble est idéal pour une cuisine quotidienne que vous soyez 2 ou 12 personnes car il est évolutif.



SAUTEUSE 28 CM
TRIPLE FOND



4 PANIERS
VAPEUR



1 COUVERCLE DÔME
AVEC THERMOMÈTRE

Vous pouvez ainsi cuisiner de 1 à 4 paniers en fonction de la préparation que vous souhaitez faire. De plus il vous permettra de réaliser 5 types de cuissons différentes :

CUISSON A LA "VAPEUR" :

- Avec notre **MULTICUISEUR "Steam-Tower" VOUS réaliserez une cuisson a la vapeur douce mais sans les contraintes habituelles de la cuisson à la vapeur traditionnelle :**
- Grâce aux **paniers vapeur brevetés**, la cuisson vapeur sera goûteuse et les aliments ne seront plus délavés.
- Contrairement aux cuits vapeurs traditionnels qui ont les trous sur le dessous, **nos paniers sont équipés de trous sur le pourtour***.
- **La vapeur monte donc par les côtés des paniers sans traverser les aliments** et donc sans les délayer ce qui permet de préserver les minéraux et les oligo-éléments des aliments.



* Cette particularité fera qu'en plus de conserver les éléments nutritionnels des aliments, les saveurs ne se mélangeront pas entre les différents étages. Vous pourrez ainsi cuisiner du poisson sur le premier niveau, des légumes sur le deuxième, des céréales sur le troisième et pourquoi pas des fruits sur le dernier niveau.



LA NOUVELLE RÉVOLUTION CULINAIRE



CUISSON A L'ETOUFFEE :

- Pour préparer un plat mijoté, (Bourguignon, daube etc.), ou faire des légumes à l'étouffée, vous pourrez aussi vous servir uniquement de la sauteuse.
- Le thermomètre placé sur le couvercle vous permettra une maîtrise exceptionnelle de la température afin de réaliser les vrais mijotés de nos grands-mères et le fond triple épaisseur terminera vos cuissons feu éteint grâce à l'énergie accumulée d'où une économie substantielle.



UTILISATION EN MODE POËLE :

- Pour l'utiliser comme poêle, **il suffit de préchauffer la sauteuse** (récipient du bas) **à vide**. Lorsque celle-ci sera à bonne température, mettre la viande afin de la saisir. Les viandes seront ainsi saisies de façon idéale sans que vous ne mangiez de revêtements nocifs comme dans une poêle classique car notre sauteuse est entièrement en inox 18/10. De plus, il n'y a pas d'usure puisque pas de revêtement.
- Pour cuisiner un rôti, il suffira simplement de mettre le couvercle sur votre sauteuse une fois que celui-ci sera saisi. De cette façon il sera bien plus moelleux que celui réalisé dans un four tout en consommant beaucoup moins d'énergie.





LA NOUVELLE
RÉVOLUTION CULINAIRE



UTILISATION EN MODE WOK :

- Grâce à son grand diamètre de 28 cm et à ses parois hautes de 10 cm, vous aurez un magnifique wok. Afin de saisir des légumes accompagnés de viandes, poissons ou de crustacés, il suffit de bien préchauffer la sauteuse à vide et ensuite d'y mettre vos préparations accompagnées d'un peu d'huile et d'épices.
- Remuez sans cesse à l'aide d'une spatule, afin de reproduire la véritable cuisson au WOK comme celle-ci est pratiquée dans les pays Asiatiques. Rappelez-vous que pour ce mode de cuisson les aliments doivent être coupés en petits morceaux afin d'avoir une cuisson rapide et saine.

UTILISATION EN MODE FOUR* :

- * **Qu'est-ce qu'un four ? Une cavité dans laquelle il y a la même température.**
Qu'est-ce que notre MULTICUISEUR ? Une cavité dans laquelle il y a la même température.

- **Au lieu d'utiliser un four gros consommateur d'énergie vous allez transformer votre MULTICUISEUR en four** pour réaliser viandes, pâtisseries, pains, et autres entremets tout en **consommant beaucoup moins d'énergie.**

POUR LES TARTES ET LES PATISSERIES :

- Préchauffez la sauteuse avec son couvercle jusqu'à 100° et déposez ensuite sur le fond de celle-ci une petite grille, deux fourchettes retournées ou deux couvercles de pot à confiture. Déposer le moule dessus afin qu'il ne touche pas le fond pour que la chaleur puisse circuler tout autour de celui-ci, remettre le couvercle et effectuer la cuisson selon le temps indiqué dans votre recette.

POUR LES VOLAILLES ET LES RÔTIS :

- Au lieu de cuisiner un gigot, une volaille ou un rôti dans un four, vous pourrez désormais les faire dans la sauteuse de votre Multicuisineur munie de son couvercle bombé. Celle-ci acceptera sans problème les viandes de 1 à 4 kilos !
- Simple d'utilisation, il suffira de préchauffer la sauteuse à vide, d'y faire ensuite dorer la volaille sur toute sa surface avant de remettre le couvercle bombé pour effectuer la cuisson.
- Cette méthode vous fera découvrir des volailles rôties beaucoup moins sèches que celles réalisées dans un four classique tout en vous permettant de grosses économies d'énergie !



LA NOUVELLE
RÉVOLUTION CULINAIRE



Nous espérons que cette documentation vous aura apportée toutes les précisions nécessaires.

Comme vous l'aurez compris, notre **MULTICUISEUR "Steam-Tower"** remplacera toute votre batterie de cuisine et vous permettra toutes les utilisations sans être limitée à un seul mode de cuisson.

Quel que soit le mode de cuisson que vous choisirez, votre **MULTICUISEUR "Steam-Tower"** préservera l'essentiel de vos vitamines, de vos sels minéraux et de vos saveurs.

Entièrement en inox 18/10 de qualité chirurgicale, il n'y a aucune pièce d'usure et c'est donc un matériel qui vous accompagnera pendant de très nombreuses années.

Bien sûr, il s'adapte à toutes les sources de chaleur (gaz, électrique, vitrocéramique halogène ou radiante et induction) et vous permettra grâce à son fond spécial de réaliser de grosses économies d'énergie.

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous compter parmi nos nombreux utilisateurs, veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos respectueuses salutations.

Cordialement,

L'équipe d'E.L.S – Équilibre Ligne Santé

- Commandez sans attendre notre Multicuisson Steam-Tower **au tarif de 490 €uro T.T.C.** Remplissez votre bon de commande sur notre boutique en ligne qui se trouve à cette adresse (www.promo-bio.fr/multicuisson), choisissez votre mode de règlement, (**Paiement possible par CB sécurisé, virement bancaire ou chèque**) et validez votre commande. Vous recevrez votre **MULTICUISEUR "Steam-Tower"** sous 48/72 heures après réception de votre règlement.