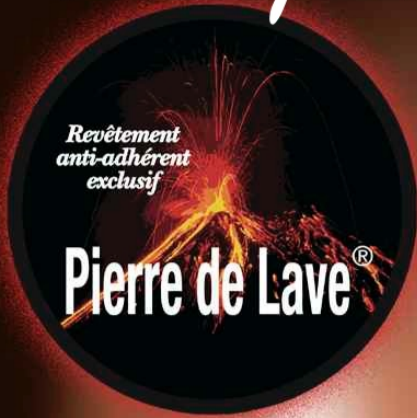


La poêle en pierre de lave



*Bielen Alain
Chef
Rondialux*



Rondialux - Silver Rock®

Nonstick Cookware

www.pierredelave.be



Félicitations ! En choisissant le matériel de cuisson Silver Rock la poêle en pierre de lave, vous venez d'acquérir un matériel de très haute qualité, d'un usage simple et fiable qui vous donnera satisfaction durant de longues années.

Vous trouverez ci dessous la réponse à toutes vos questions concernant les techniques de cuisson Silver Rock, afin de vous faire découvrir la qualité unique de notre matériel et mettre en pratique notre savoir-faire culinaire.

Présentation de notre gamme :

Nos poêles à frire Silver-Rock : sont idéales pour cuire et saisir tous vos aliments tels que steak de viande, saucisse, escalope, volaille, gibier, poisson, crustacés etc. Elles conviennent parfaitement pour la cuisson de vos oeufs, vos omelettes, vos crêpes etc. Vite chaudes, vite lavées, elles sont parfaites pour tous types de cuisson. Elles permettent de saisir l'aliment sur toute sa surface, conservant ainsi toute le jus de celui-ci pour une cuisson plus tendre. Idéal pour les viandes et poissons plus maigre.

Nos grills Silver-Rock : permettent de griller comme dans un barbecue vos aliments leur donnant une cuisson encore plus croustillante que dans nos poêles. Idéal pour les légumes grillés, viandes, poissons ils vous offre des grillades comme en plein été toute l'année.

Nos sauteuses et couvercles en verre Pyrex Silver-Rock : Avec une profondeur de plus de 8 cm nos sauteuses conviennent particulièrement pour les cuissons à l'étouffée, en tajine ou en daubière: les aliments cuisent dans leur jus et à bonne température leurs donnant ainsi leur fondant tout en préservant leurs saveurs, leurs goûts, leurs vitamines et sels minéraux. Idéale pour les plats mijotés et en basse température . Elles permettent aussi avec le cuit vapeur de cuire à la vapeur sèche (l'étuvée), au bain-marie comme en la chaleur tournante. Elles permettent la réalisation d'un repas complet (viande, légumes, pomme de terre, etc.) en même temps et garantissent une cuisson parfaite sans mélange de goût. Elles permettent des cuissons comme au four, elles vont remplacer avantageusement votre four.

Nos poêlons et casseroles Silver-Rock : sont indiqués particulièrement pour les préparations a base de lait, le pudding comme toutes les sauces, les crèmes, les desserts tels que caramels, riz au lait, etc. Ils sont idéals pour la réalisation de plats mijotés comme goulasch, carbonade, blanquette, lapins, compote, confiture, choucroute et autres plats en sauces. Ils permettent avec le cuit vapeur les cuissons à deux niveaux ainsi que les cuissons tajines, couscous etc.

Nos cocottes Silver-Rock : Les cocottes sont idéales pour cuire de plus grandes pièces de viande, de poisson, de volaille et gibier. Elles assurent une conduction de chaleur sur toutes la surface sur tout type de feux.

Techniques de cuisson et du “savoir faire” Silver-Rock

Pendant combien de temps doit-on préchauffer le matériel de cuisson ?

Sur le gaz et l'induction de 30 sec à 1 minute maximum. Sur une plaque électrique, 2 à 3 minutes et sur une vitrocéramique, 1 à 2 minutes suivant la puissance de votre feu.

Préchauffer sur feu vif signifie : Porter en température sur le feu au maximum de la graduation

Attention ! On préchauffe toujours sans aliment et sans couvercle et une fois la température obtenue ne jamais laisser le feu au maximum ! Toujours réduire celui-ci suivant le type de cuisson désirée.

Feu vif : gradation maximum tous feux - Feu moyen au gaz la moitié de la gradation sur les plaques électrique, vitro et induction les deux tiers de la graduation - feu doux au gaz le minimum de la graduation sur les plaques électriques, vitro et induction le tiers de la graduation

Attention, ne jamais laisser le feu au maximum. Toujours réduire après avoir préchauffé sous peine d'endommager le revêtement.

Pour roussir, saisir, frire ou faire sauter un aliment sans huile et sans graisse : préchauffer la sauteuse sur feu vif ensuite dès que l'aliment est saisi ou roussi, réduire le feu d'un tiers pour les cuissons comme au four et de deux tiers pour les cuissons en cocotte ou en basse température. Par exemple: viande, volaille, gibier, poisson, (filet, steak, entrecôte, darne, sauté, poulet, rosbif boulette, rôti, frites, croquettes, pommes de terre sautée, omelette, croque monsieur, etc.

Pour faire suer des aliments ou la cuisson de l'oeuf au plat et d'aliments délicats : préchauffer la sauteuse à feu doux. Préchauffer la sauteuse à feu doux signifie: Préchauffer au minimum de la graduation ou directement à la température de cuisson de l'aliments ou du plat. Par exemple préchauffer au minimum pour le gaz et au tiers de la graduation pour les plaques électriques et vitrocéramiques et induction

Pour les aliments qui doivent cuire à l'étouffée (dans leur propre jus) : à l'inverse d'une cuisson four, tel que: les légumes, les volailles, les viandes et les poissons etc. Placez en premier l'aliment dans le matériel froid, couvrez et ensuite portez le feu au maximum sur tout feu pendant 1 à 2 min maximum puis réduisez au minimum pour le gaz et sur le tiers de la graduation pour les plaques électriques, vitrocéramique et induction.

Quand faut-il mettre le couvercle : Il faut mettre le couvercle pour toutes les cuissons comme au four telles que, boulettes, pain de viande, poulet rôti, croque monsieur omelette soufflée etc. pour toutes les cuissons mijotées, pour toutes les cuissons à l'étouffée telles que potées, ratas, pommes de terre en chemise, cuisson de légumes, soupe, potage, bouillon , etc.

Quand faut-il retirer le couvercle : Lorsque vous voulez rendre ou garder à l'aliment le croquant en surface telles que frites, le poulet, le rôti, le croque monsieur, la quiche, les tartes etc. Pour toutes les cuisson Tajine, ainsi que pour toute les réductions de sauce.

Quand faut-il épicer : Ne pas saler une marinade ni une viande crue, salez poivrez et épicez lorsque la viande est roussie. Les légumes quand à eux doivent être salés avant la cuisson.

Pour cuire viande et légumes ensembles : Préchauffez votre sauteuse à feu vif, faire roussir la viande, volaille, gibier, poisson sans matière grasse, ensuite faire roussir l'oignons dans le suc de cuisson de la viande, réduire le feu et ajoutez les légumes et les pommes de terre, épicez, ensuite couvrez et laisser cuire à feu doux le temps de cuisson le plus long souvent celui de la viande, du poisson, du gibier ou de la volaille.

Cuisson des légumes : Lavez vos légumes et sans les égoutter, déposez les dans le matériel de cuisson Silver-rock non préchauffée, laisser cuire à feu doux avec le couvercle. Vous pouvez si vous le désirez ajouter un peu d'eau, maximum 1/2 verre.

Cuisson sans matière grasse comme au four : Pour cuire viande, volaille, gibier, poisson, (rôti, pavé boulette, paupiette, escalope, magret etc.) Préchauffez le matériel de cuisson à feu vif, réduire le feu puis faire roussir. Ensuite laissez cuire à feu moyen avec le couvercle.

Pour les cuissons au beurre : Sans préchauffer déposez le beurre dans le matériel de cuisson Silver-rock . A feu moyen laissez fondre le beurre. Dès que le beurre mousse, déposez l'aliment et laissez cuire avec ou sans couvercle selon la cuisson désirée,

Pour les cuissons à l'huile : Déposez l'huile dans le matériel de cuisson sans préchauffer. A feu moyen faire chauffer l'huile. Dès que l'huile mousse, déposez l'aliment et laissez cuire à feu moyen avec ou sans couvercle selon la cuisson désirée .

Pour la sauce (beurre) : Après cuisson, déglacez le suc de cuisson à l'eau, au vin, à l'alcool, à la bière, au jus de fruit ou au vinaigre de vin, montez au beurre et corrigez l'assaisonnement.

Attention, ne jamais laisser le feu au maximum. Toujours réduire après avoir préchauffé sous peine d'endommager le revêtement.

Pour la sauce Crème et beurre : Après cuisson, déglacez le suc de cuisson à l'eau, au vin, à l'alcool, à la bière, au jus de fruit ou au vinaigre de vin, ajoutez de la crème fraîche, laissez réduire de moitié, corrigez l'assaisonnement puis montez au beurre. Servez chaud.

Pour la sauce crème de régime : Après cuisson, déglacez le suc de cuisson à l'eau, au vin, à l'alcool, à la bière, au jus de fruit ou au vinaigre de vin, laissez réduire, ajoutez un dressing au yaourt, ou du lait concentré, corrigez l'assaisonnement, laissez réduire et servez chaud.

Pour la sauce crème champignons poivre etc. de régime : Après cuisson, déglacez le suc de cuisson à l'eau, au vin, à l'alcool, à la bière, au jus de fruit ou au vinaigre de vin, ajoutez les champignons ou le poivre etc. laissez réduire, ensuite ajoutez un dressing au yaourt ou du lait concentré, réduire le tout, corrigez l'assaisonnement, et laissez réduire à nouveau. Servez chaud.

Pour la sauce d'une cuisson à l'étouffée (viande et légumes) : Retirez de la sauteuse la viande et les légumes, mouillez de vin, de bière, d'alcool ou de vinaigre de vin, faire réduire de 3/4 à feu vif, ajoutez la crème fraîche et liez au beurre. Ou après réduction du jus de cuisson, liez au beurre. Vous pouvez aussi après réduction, liez avec un jaune d'oeuf ou un fond de sauce, moutarde etc.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson pour les viandes Blanche, gibier, volaille, poisson etc. son équivalent à 1/2 des temps de cuisson d'un four. Cependant, un temps de cuisson prolongé n'altère ni le goût ni le moelleux et ne dessèche pas l'aliment. :

Pour les viandes tel que steak, filet pur, entrecôte etc. selon l'épaisseur; Bleu 1 min par face, saignant 2 à 3 min, à point 4 min, bien cuit 6 à 7 min. Pour les viandes plus épaisses, doublez le temps de cuisson.

Pour les légumes à l'étouffée, les temps de cuisson sont de 2/3 des temps de cuisson habituelle. Les préparations tel que pain, gâteau et pâtisserie; les temps de cuisson sont identique aux temps d'un four traditionnel.

Les plats mijotés, goulache, carbonade, lapin, sauce tomate, choucroute, hoche-pot compote, confiture etc. peuvent cuire la demi-journée voir la journée sans attacher et sans brûler. Un temps prolongé de cuisson améliore le goût et le moelleux à vos plats mitonnés.

Le cuit vapeur de Sylver-Rock

Le cuit vapeur cuit les aliments en douceur sans contact avec l'eau à une température ne dépassant pas les 100°. Il préserve la saveur naturelle des aliments, permet une cuisson rapide sans altérer la valeur nutritive des aliments et conserve le maximum de vitamines et de sels minéraux.

Mode d'emploi.

Pour cuire à la vapeur : Placez un à deux centimètres d'eau dans la sauteuse, mettre les aliments dans le cuit vapeur, posez le sur la sauteuse et posez le couvercle par dessus. Portez à ébullition sur feu vif, dès la formation de la vapeur, réduire sur feu doux . Vous pouvez parfumer vos aliments en ajoutant à l'eau un fumet de poisson, un bouillon de viande, de volaille ou diverses épices.

Pour cuire en papillote : Placez 2 cm d'eau dans la sauteuse déposez les aliments dans une feuille d'aluminium ou papier gras, pliez la feuille en deux, repliez les bords de chaque cotés pour que la papillote soit bien hermétique et

Attention, ne jamais laisser le feu au maximum. Toujours réduire après avoir préchauffé sous peine d'endommager le revêtement.

déposez la papillote dans le cuit vapeur. Ensuite, posez le dans la sauteuse et couvrez. Portez à ébullition sur feu vif, dès la formation de la vapeur, réduire sur feu doux..

Pour décongeler un aliment à la vapeur : Placez deux centimètres d'eau dans la sauteuse, mettre l'aliment dans le cuit vapeur posez le sur la sauteuse et couvrez. Cuire à feu doux.

Cuisson vapeur et étuvée : Viande, volaille, gibier, poisson : Dans la sauteuse faire roussir ou saisir la viande, volaille, gibier, ou poisson, réduire le feu ensuite posez le cuit vapeur sur sauteuse déposez les légumes dans le cuit vapeur couvrez et laissez cuire à feu réduit.

Cuisson vapeur de Légumes : Déposez les légumes lavés et non égouttés dans la sauteuse froide. Placez le cuit vapeur sur la sauteuse et déposez y les poissons viandes ou volailles, couvrez et faire cuire sur feu doux.

Cuisson vapeur et étouffée : Préchauffez la sauteuse sur feu vif réduire sur feu doux, faire suer les légumes sans matière grasse. Mouillez d'eau, de fumet, de vin, de bouillon etc. Posez le cuit vapeur sur la sauteuse. Déposez les viandes, poissons ou volailles dans le cuit vapeur, couvrez et laissez cuire sur feu doux.

Saisir les viandes et les cuire à la vapeur : Préchauffez la sauteuse sur feu vif, faire roussir la viande. Ensuite réservez la viande, ajoutez de l'eau ou un bouillon dans la sauteuse. Posez le cuit vapeur sur la sauteuse, déposez

Cuisson simultanée : Avec des pâtes, mettre dans la casserole 3 volumes d'eau pour un de pâte,. Portez à ébullition.,versez les pâtes dans l'eau. Avec des pommes de terre, couvrez les pommes de terre d'eau mettre le cuit vapeur sur la casserole et déposez y les aliments tel que saumon, poissons, crustacés, légumes etc.... portez à ébullition, couvrez et réduisez le feu de moitié. Laissez cuire le temps de cuisson nécessaire. Avec du riz : Mettre la casserole 2 cm d'eau pour un cm de riz dans. Verser le riz dans l'eau, porter à ébullition, mettre le cuit vapeur sur la casserole et déposez y les aliments tel que saumon, poissons, crustacés, légumes etc.... couvrez et réduire de moitié.

Conseils d'entretien :

Vous pouvez laisser refroidir le matériel de cuisson ensuite le lavez l avec un détergent vaisselle à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge non abrasive. Mais il est conseillé de déglacée avant votre matériel encore chaud à l'eau froide afin de détacher tous les sucres de cuisson. Veillez toutefois a ne pas le faire tremper dans une quantité d'eau trop importante en une fois.

Attention n'employez jamais de produit agressif, des éponges à récurer ou des brosses métalliques.toutefois a ne pas le faire tremper dans une quantité d'eau trop importante.

Conseils pratiques :

Pour garder votre matériel de cuisson longtemps, n'utilisez aucun objet pointu ou tranchant métallique ou non, préférez l'usage de la spatule de bois ou en matière synthétique appropriée. Ne pas surchauffer le matériel de cuisson. Cuire à feu doux ou à feu moyen. Ne pas laisser brûler des graisses ou de l'huile, les dépôts goudronneux diminuent la qualité du revêtement. Manipulez les viandes avec os avec précautions. Lors du rangement, ne superposez pas les poêles les une dans les autres sans protection intercalaires Ne retournez pas le couvercle dans le matériel de cuisson sans une protection suffisante par exemple un sous plat ou un sous verre en liège. Le bouton du couvercle dur et abrasif poser sur le revêtement peu entraîner des dégradations à celui-ci.

Attention, ne jamais laisser le feu au maximum. Toujours réduire après avoir préchauffé sous peine d'endommager le revêtement.

Garanties

2 ans de conformité*

5 ans d'omnium*

10 sur l'indéformabilité du fond*



* Conditions de garantie

Notre matériel est couvert à dater du jour de l'achat d'une garantie légale de 2 ans sur la conformité du produit et de 10 ans sur l'indéformabilité du fond. Nous vous offrons également une garantie omnium de 5 ans sur le revêtement pierre de lave moyennant le paiement une franchise de 50%. Cette franchise tenant compte de la vétusté due à l'utilisation normal de celui-ci. La franchise est à calculer sur le prix de vente en vigueur sur notre web shop www.pierredelave.be. Pour que la garantie soit valable seul la preuve de la date d'achat est exigée.

Malgré les soins que nous apportons à la fabrication de notre matériel, si pendant la période de garantie vous constatez un quelconque défaut de fabrication, avant de nous retourner la pièce défectueuse, vous devez impérativement adresser à notre service technique une photo par mail du produit défectueux accompagnée d'une copie de la preuve de la date d'achat,

Après expertise des photos le service technique vous communiquera la marche à suivre pour le remplacement, la réparation ou l'échange de celui-ci. Tout remplacement, réparation ou échange seront effectués suivant nos conditions de garanties moyennant le paiement des frais de port qui sont toujours à charge du consommateur ainsi que le paiement de la franchise éventuel.

L'intervention sous garantie ne prolonge pas la durée de celle-ci. Sauf accord express et écrit, les marchandises voyage sous l'entière responsabilité et aux seuls risques et périls du consommateur.

Toute déformation du fond et défauts du revêtement provenant de l'intérieur vers l'extérieur sont couvert par la garantie à l'exception des défauts dus à une mauvaise utilisation, à une surchauffe ou à la présence sur le revêtement de graisses brûlées ou recuites. Sont exclus de toute garantie; les couvercles en verre, tout défauts provenant de l'extérieur vers l'intérieur tel qu'un revêtement rayé ou abimé par l'usage d'objets tranchants ou pointus métalliques ou non, les dégâts causés par le bouchon de couvercle retourné et posé sur le revêtement, les dégradations du fond ou du revêtement dues à une surchauffe de la présence sur le revêtement de graisse brûlées, les dommages causés par une manipulation brutale ou dues à une mauvaise utilisation du lave vaisselle (surdosage de produit ou produits mordants) l'usage inadéquat du matériel volontaire ou involontaire etc.

Attention sont exclu de toute garantie, les couvercles en verre, tout défauts dus à une surchauffe l'emploi d'objet pointu et ou tranchant en métal ou non, la présence de graisse brûlée, un revêtement matifié (noir mat, qui ne brille plus) . etc.

Contact :

Web shop : www.silverrock.eu - www.pierredelave.be

Mail : info@pierredelave.be - silverrock.new@gmail.com - rondialux@gmail.com

SilverRock

SCS logopédie Lombardi : 151 chassée de Bruxelles 6040 Charleroi -Belgique