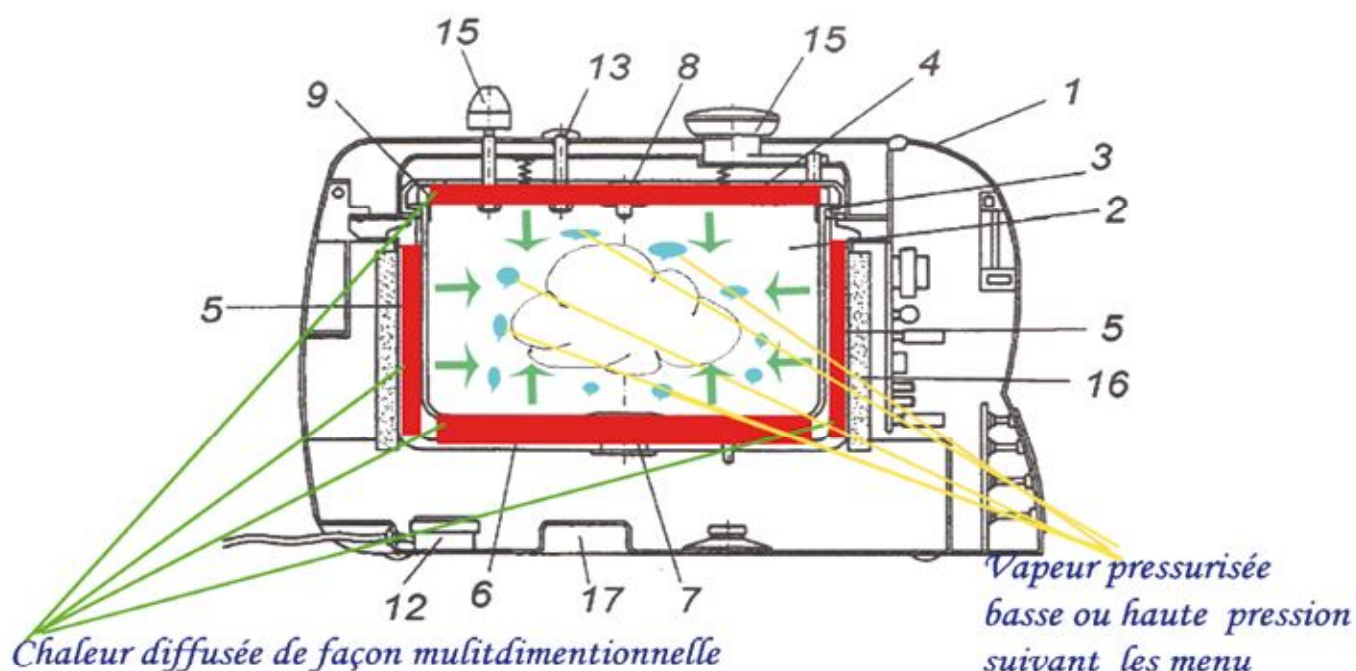


Brevet Européen Exclusif du système de cuisson multidimensionnelle

Thermochef



Le système de cuisson multidimensionnelle combiné avec la vapeur pressurisée à basse ou haute pression suivant les différents menus permet une cuisson 4 fois plus rapide et restitue un maximum des valeurs nutritives des aliments sans création de neuro-toxiques.

Cuisson des viandes avec le Thermochef

super (programmer 10 minutes ce cuisson vous stopperait une fois vos viande cuite à votre gout) le couvercle ouvert. Vous pouvez laisser couvercle fermé pendant une minute le temps que la chaleur se propage. Une fois que le Thermochef est suffisamment chaud, vous allez pouvoir saisir vos viandes sans matière grasse, que ce soit des saucisses, escalopes, côtelettes, steak, ou autre. Quand c'est saisi d'un côté vous retournez vos viandes et vous les laissez cuire suivant votre goût : bleu, saignante ou à point.

Pour faire des poulets, rôtis, rosbif, cailles, épaule d'agneau, magret de canard etc... vous aller faire légèrement saisir votre viande de chaque côté et vous rajoutez votre grille four en disposant votre viande dessus, en programmant le menu super couvercle fermé et vous enlevez le poids (de la valve).

Vous pouvez mettre vos viandes poulets, rôtis, cailles, épaule d'agneau, magret de canard et autre directement, sans les faire saisir.

De toutes les façons vous allez doré et colorer vos viandes sans les griller de façon à ne pas créer :

Amines hétérocycliques : Viande grillée, barbecue, four, haute température.

Benzopyrène : Poissons fumés, fritures, grillades sur barbecue, four, haute température.

Acrylamide : Obtenu en fin de cuisson dépassant les 120°.

Furane