

Mode d'emploi

Röstinette

Matière: synthétique, métal

Couleur: rouge, transparent, blanc

Thermorésistance: --

Dimensions (H×Ø): 10,5 × 11,5 cm



N° d'article:

24962

Avant la première utilisation:

- Laver à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif.

Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavage à la main: eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants. Ils risqueraient de rayer les surfaces.

Préparation des pommes de terre (la veille):

Choisir de préférence une variété ferme pour préparer des röstis.

1 kg de pommes de terre, variété ferme

Eau, bouillante

Bien laver les pommes de terre. Dans une casserole, couvrir d'eau à ras, porter à ébullition, cuire à feu moyen env. 25 min. Égoutter et laisser refroidir.

Remarque:

- Le temps de cuisson varie en fonction de la variété et de la grosseur des pommes de terre. Prévoir de 25 à 40 min.

Conseil steamer:

- Le steamer et le cuiseur à vapeur sont très pratiques pour cuire les pommes de terre. Choisir des pommes de terre de grosseur moyenne, les placer dans un bac perforé (steamer) et les cuire 15 à 20 min à 120 degrés. Cuiseur à vapeur: 35 min à 100 degrés.

Important pour le fonctionnement de la Röstinette: vérifier la cuisson:

- Pour permettre à la Röstinette de bien fonctionner, il convient de faire cuire suffisamment les pommes de terre.
- Toutes les pommes de terre sont cuites dès lors que vous pouvez introduire la pointe d'un couteau sans résistance notable jusqu'au cœur de la plus grosse pomme de terre.

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: 24962_f11_150806