

L'Incroyable Cocotte

La Cocotte nouvelle génération
pour une cuisine maison facile et naturelle !

Légère

Saine et écologique

Cuisson parfaite

Anti-adhérente

9 modes de cuisson



L'Incroyable Cocotte

The Incredible Cocotte

Der Unglaubliche Bräter

L'Incredibile Cocotte

L'Inceivable Cocotte

www.cookut.com

COOKUT

L'Incroyable cocotte

Merci d'avoir choisi l'Incroyable Cocotte Cookut !
En cuisinant à la maison, vous rendez le monde meilleur !

Chez Cookut, nous pensons que « cuisiner maison » est porteur de sens, car « cuisiner maison », c'est dire non aux excès de la nourriture industrielle : c'est bon pour la planète et bon pour la santé. C'est aussi l'occasion de partager de délicieux moments avec sa famille et ses amis.

L'Incroyable Cocotte et ses nombreux accessoires vont vous permettre de réussir des centaines de recettes super facilement. Nous vous félicitons d'avance !

Découvrez sur le site www.cookut.com toute la gamme de l'Incroyable Cocotte et ses accessoires complémentaires : panier vapeur, panier friture, couscoussière, couvercle à tajine, couvercle à pain, bain marie, cuillère et louche, poêle...

Et n'oubliez pas, le bonheur ça se cuisine !

L'équipe Cookut



Caractéristiques de L'Incroyable Cocotte

- Revêtement minéral anti-adhérent sans matières toxiques ni controversées, sans PFAS
- Bien plus légère que la fonte traditionnelle
- Température de cuisson uniforme, auto-arrosage des viandes
- Personnalisable et large gamme d'accessoires

Compatibilité avec les types de feu



Gaz

Veillez à ce que la flamme ne touche pas les bords de la Cocotte mais uniquement le dessous.



Plaque électrique et vitrocéramique

Utilisez votre Cocotte normalement sur ce type de feu.



Induction

L'Incroyable Cocotte a été conçue pour consommer le moins d'énergie possible pour une chauffe équivalente sur l'Induction.

Si votre Cocotte n'est pas détectée ou ne chauffe pas assez vite, positionnez-la sur un emplacement plus petit de la plaque à induction. La puissance de chauffe sera identique.



Four traditionnel et à chaleur tournante

L'Incroyable Cocotte passe au four à 240°C ainsi que sa poignée de couvercle. **À L'EXCEPTION DES POIGNÉES EN BOIS ET EN VERRE** qui ne passent pas au four. La Cocotte ne doit jamais être utilisée avec la fonction « grill » du four ni être placée directement sur la paroi inférieure four mais toujours sur une grille ou plaque.



Four micro-ondes

L'Incroyable Cocotte ne peut pas être utilisée dans un four micro-ondes.

Règles d'utilisation : à lire impérativement

Afin de préserver votre revêtement le plus longtemps possible :

- Mettez toujours un film gras sur toute la surface avant toute cuisson (même sans matière grasse). Pour ce faire, déposez sur la Cocotte un peu d'huile que vous essayez avec un essuie-tout. Ce film préserve le revêtement sans ajouter de matière grasse à la nourriture.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ni de mixeur plongeant avec une extrémité en métal.

Démarrage de L'Incroyable Cocotte

Dans un premier temps, activez votre accès gratuit à la communauté des recettes Cookut sur www.cookutandco.com.

Avant toute utilisation, lavez le produit à l'eau chaude savonnée. Lors de la première utilisation, pour optimiser l'effet anti-adhérent, mettez un peu d'huile de cuisson dans le produit en l'égalant sur toute la surface intérieure et faites chauffer à feu moyen pendant 3 minutes. Après l'avoir laissée refroidir, lavez à nouveau le produit rapidement.

Lavage et rangement

Lavage quotidien à la main : le mieux !

Privilégiez le lavage à la main, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Si des aliments sont collés, remplissez d'eau, laissez reposer quelques heures, puis lavez. Il ne faut jamais frotter fort avec une éponge abrasive pour nettoyer.

Lave-vaisselle : possible mais à limiter...

Vous pouvez placer votre ustensile dans le lave-vaisselle. Cependant, il est évident que votre produit sera beau et performant plus longtemps si vous limitez le lave-vaisselle, qui est très agressif pour le produit. Le lavage à la main nécessite généralement moins d'une minute et permet de ne pas encombrer votre lave-vaisselle.

Nettoyer un fond noirci ou brûlé

Il est important d'éviter de noircir ou brûler des aliments au fond de la Cocotte à cause d'une température trop élevée ou de l'absence d'un film gras. Si vous n'arrivez pas à nettoyer le fond noirci avec la méthode normale, même en laissant tremper, nous vous recommandons la méthode suivante : Déposez du Bicarbonate de soude au fond de l'ustensile, ajoutez un peu d'eau pour obtenir une pâte. Avec vos doigts, frottez fermement et longuement sur les zones noircies pour les faire disparaître. Si besoin, en dernier recours, frottez très délicatement les tâches avec une éponge abrasive, voir métallique.

Revêtement

Avec le temps, de petites altérations ou décolorations du revêtement peuvent apparaître : cela ne remet pas en cause l'utilisation normale du produit.

Rangement

Afin de préserver votre produit, nous vous conseillons d'utiliser les feutrines de protection Cookut.

Règles de sécurité

- Faire chauffer votre produit vide pendant un temps important peut réduire sa durée de vie et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser une cuisson sur feu vif sans surveillance : les huiles peuvent notamment s'enflammer très rapidement en cas de forte température.
- La poignée du produit peut être trop chaude : utiliser toujours un gant de protection ou des maniques.
- Ne jamais placer le couvercle directement sur la source de chaleur.
- Ne jamais mettre de l'eau ou de l'huile en contact d'un produit trop chaud : risque de projection et de blessures.
- Poser toujours un produit chaud sur une matière prévue pour résister à la température.

The Incredible Cocotte

Thank you for choosing The Incredible Cocotte Cookut!
By cooking at home, you make the world a better place!

At Cookut, we believe that "home cooking" is meaningful, because "home cooking" means saying no to excessive junk food: it's good for the planet and good for your health. It's also an opportunity to share delicious meals with family and friends.

The Incredible Cocotte and its many accessories allows you to make hundreds of recipes super easily. Congratulations!

Discover the full range of The Incredible Cocotte and its complementary accessories on www.cookut.com: steamer inserts, fryer baskets, couscoussières, tagine lids, lids for making bread, bain-maries, spoons and ladles, frying pans, and more.

And don't forget, happiness is cooking!



The Incredible Cocotte features

- Non-stick mineral coating, free of toxic and controversial materials, PFAS free
- Much lighter than traditional cast iron
- Uniform cooking temperature, self-bastes meats
- Customizable and wide range of accessories

Compatibility with different types of cooking surfaces/heat sources



Gas

Make sure the flame does not touch the edges of the Cocotte, only the underside.



Electric and ceramic hob

Use your casserole dish normally on this type of hob.



Induction

The Incredible Cocotte was designed to consume as little energy as possible for an equivalent heating on induction.

If your Cocotte is not detected or does not heat fast enough, position it on a smaller location of the induction plate.

The heating power will be identical.



Traditional and fan-assisted oven

The Incredible Cocotte is ovenproof at 240°C (464°F) as is its lid handle **EXCEPT FOR WOODEN AND GLASS HANDLES** which are not ovenproof. The Cocotte must never be used with the GRILL function and must never be placed directly on the oven floor. Always place the Cocotte on a rack or baking sheet.



Microwave oven

The Incredible Cocotte is not microwave safe.

Usage instructions: please read carefully

In order to preserve your coating as long as possible:

- Always apply a layer of grease to the entire surface before cooking (even without fat). To do this, put a little oil on the Cocotte and wipe it off with a paper towel. This film preserves the coating without adding fat to the food.
- Never use metal utensils or a hand blender with a metal tip.

Before using The Incredible Cocotte

First, activate your free access to the Cookut recipe community at www.cookutandco.com.

Before use, wash the product in hot soapy water. To optimize its non-stick surface, apply a small amount of cooking oil to the interior of the Cocotte, coat the interior, then heat the Cocotte over medium heat for three minutes. Once it cools, quickly wash the Cocotte again.

Cleaning and storage

It's best to clean it by hand after day-to-day use!

Preferably wash by hand, in hot water with washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If food is stuck, fill with water, leave to soak for a few hours, then wash. Never scrub hard with an abrasive sponge to clean.

Dishwasher: possible but should be limited...

You can put your pan in the dishwasher. However, it is clear that your product will look and perform better for longer if you limit dishwashing, which can be very harsh on the product. Hand washing usually takes less than a minute and keeps your dishwasher free of clutter.

Clean the bottom if it's black or burnt

It is important to avoid blackening or burning food on the bottom of the pan or Cocotte due to too high a temperature or not having a layer of grease. If you are unable to clean the blackened bottom with the normal method, even with soaking, we recommend the following: Put baking soda in the bottom of the pan, then add a little water to make a paste. With your fingers, rub the blackened areas firmly and thoroughly to make them disappear. If necessary, as a last resort, rub the stains very gently with an abrasive sponge, see metallic.

Cooking

Be careful not to scratch the inside of your pan by storing other cookware inside. Small alterations or discolorations of the coating may occur: this does not affect the normal use of the product.

Tying up

In order to preserve your product, we advise you to use Cookut protective felts.

Safety rules

- Heating your empty Cocotte over a lengthy period of time can shorten its lifespan and cause a fire.
- Never leave anything cooking over high heat unattended: oils can ignite very quickly at high temperatures.
- The handle of the Cocotte may be hot: always use an oven mitt or pot holders.
- Never place the lid directly on the heat source.
- Never add water or oil to a Cocotte that is too hot: risk of splatters and injury.
- Always place a hot Cocotte on a material designed to withstand hot temperatures.

Der Unglaubliche Bräter

Danke, dass Sie sich für den Der Unglaubliche Bräter entschieden haben!
Wenn Sie zu Hause kochen, machen Sie die Welt zu einem besseren Ort!

Wir von Cookut sind der Meinung, dass „zu Hause kochen“ sinnvoll ist, denn zu „hause „kochen“ bedeutet, Nein zu den Exzessen der industriellen Ernährung zu sagen: Das ist gut für den Planeten und gut für Ihre Gesundheit. Es ist auch eine Gelegenheit, köstliche Momente mit Familie und Freunden zu teilen.

Mit Der Unglaubliche Bräter und Ihrem umfangreichen Zubehör können Sie Hunderte von Rezepten ganz einfach zubereiten. Wir gratulieren Ihnen im Voraus!

Entdecken Sie auf der Website www.cookut.com das gesamte Sortiment Der Unglaubliche Bräter und dessen Zusatzzubehör: Dampfkorb, Bratkorb, Couscoussièr, Tajine-Deckel, Brotkasten, Wasserbad, Löffel und Schöpfpelle, Pfannen... Und vergessen Sie nicht: Glück kann man auch kochen!

Das Cookut-Team



Merkmale von Der Unglaubliche Bräter

- Mineralische Antihafbeschichtung ohne giftige oder umstrittene Materialien, ohne PFAS
- Viel leichter als herkömmliches Gusseisen
- Gleichmäßige Gartemperatur, Selbstbraten des Fleisches
- Individuell anpassbar und breites Angebot an Zubehör

Kompatibel mit allen Arten von Feuer



Gas

Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht den Rand der Bräter berührt, sondern nur den Boden.



Elektro- und Keramikkochfelder

Verwenden Sie Ihren Schmortopf ganz normal auf dieser Art von Feuer.



Induktion

Der Unglaubliche Bräter wurde so konzipiert, dass er für die gleiche Erwärmung auf Induktion so wenig Energie wie möglich verbraucht.

Wenn Ihr Topf nicht entdeckt wird oder nicht schnell genug erhitzt, Legen Sie sie an einen Ort kleiner als die Induktionsplatte.

Die Heizleistung ist gleich.



Konventionelle und umluftunterstützte Backöfen

Der Unglaubliche Bräter ist bei 240°C backofenfest, ebenso wie der Deckelgriff **MIT AUSNAHME DER HOLZ- UND GLASGRIFFE**, die nicht backofenfest sind. Der Schmortopf darf niemals mit der Grillfunktion des Backofens verwendet werden und darf nicht direkt auf den Boden des Backofens gestellt werden, sondern muss immer auf einem Rost oder Tablett stehen.



Mikrowelle

Der Unglaubliche Bräter darf nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

Nutzungshinweise: bitte unbedingt lesen

Damit Ihre Beschichtung so lange wie möglich erhalten bleibt:

- Geben Sie vor dem Kochen ohne Fett immer eine Fettschicht auf die gesamte Oberfläche, indem Sie etwas Öl in die kalte Pfanne geben, das Sie mit einem Küchenpapier abwischen. Diese Schicht schützt die Beschichtung, ohne den Lebensmitteln Fett hinzuzufügen.

- Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall oder einen Stabmixer mit einem Metallende.

Es besteht die Möglichkeit, dass mit Gebrauch dunkle Flecken auftreten, ohne dass dies zu Problemen bei der Nutzung führt.

Vorbereitung des Der Unglaubliche Bräter

In einem ersten Schritt aktivieren Sie Ihren kostenlosen Zugriff auf die Cookut-Rezeptgemeinschaft auf www.cookutandco.com.

Waschen Sie das Produkt vor dem Gebrauch mit heißem Seifenwasser. Um die Antihafwirkung zu optimieren, geben Sie beim ersten Gebrauch etwas Speiseöl in das Produkt, verteilen Sie es auf der gesamten Innenfläche und erhitzen Sie es 3 Minuten lang bei mittlerer Hitze. Nach dem Abkühlen das Produkt schnell wieder waschen.

Waschen und Lagerung

Tägliche Reinigung mit der Hand: die beste Option!

Reinigen Sie die Pfanne vorzugsweise von Hand mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Füllen Sie die Pfanne bei festklebenden Speiseresten mit Wasser und lassen Sie das Ganze einige Stunden stehen, bevor Sie sie reinigen. Vermeiden Sie bei der Reinigung unter allen Umständen starkes Reiben mit einem Scheuerschwamm.

Geschirrspülmaschine: möglich, aber begrenzt...

Sie können Ihr Kochgeschirr in den Geschirrspüler stellen. Ihr Produkt bleibt jedoch verständlicherweise länger schön und leistungsfähig, wenn Sie die Nutzung der Spülmaschine meiden, die das Produkt stark angreift. Das Spülen von Hand dauert in der Regel weniger als eine Minute und vermeidet es, dass die Spülmaschine überfüllt ist.

Reinigung des geschwärzten oder angebrannten Pfannenbodens

Vermeiden Sie unbedingt, dass Lebensmittel am Boden der Pfanne oder des Topfes aufgrund zu hoher Temperaturen oder einer fehlenden Fettschicht schwarz werden oder anbrennen. Wenn Sie den geschwärzten Boden nicht über die normale Methode reinigen können und selbst das Einweichen nicht hilft, empfehlen wir Ihnen folgende Methode: Geben Sie Backpulver auf den Boden des Küchenschirrs, fügen Sie etwas Wasser hinzu, um eine Paste zu erhalten, und reiben Sie mit Ihren Fingern fest und lange über die geschwärzten Stellen, um sie zu entfernen. Geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu und lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang kochen. Reinigen Sie das Kochgeschirr.

Aufbewahrung

Achten Sie darauf, dass Sie die Innenseite Ihres Produkts nicht verkratzen, wenn Sie andere Utensilien darin aufbewahren. Es können kleine Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung auftreten: Dies stellt die normale Nutzung des Produkts jedoch nicht in Frage. Reiben Sie bei Bedarf als letztes Mittel die Flecken sehr vorsichtig mit einem abrasiven Schwamm, siehe Metall.

Überziehen

Im Laufe der Zeit können kleine Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung auftreten, was die normale Verwendung des Erzeugnisses nicht in Frage stellt.

Verstauen

Um Ihr Produkt zu bewahren, empfehlen wir Ihnen die Zum Schutz von Cookut.

Sicherheitsregeln

- Wenn Sie Ihr leeres Produkt lange Zeit erhitzen, kann sich seine Lebensdauer verkürzen und ein Brand entstehen.
- Lassen Sie den Kochvorgang bei großer Hitze niemals unbeaufsichtigt: Insbesondere Öle können sich bei hohen Temperaturen sehr schnell entzünden.
- Der Griff des Produkts kann zu heiß werden: Verwenden Sie immer einen Schutzhandschuh oder Topflappen.
- Legen Sie den Deckel niemals direkt auf die Wärmequelle.
- Bringen Sie niemals Wasser oder Öl in Kontakt mit einem heißen Produkt: Es besteht die Gefahr von Spritzern und Verletzungen.
- Legen Sie ein heißes Produkt immer auf ein Material, das für diese Temperatur ausgelegt ist.

L'Incredibile cocotte

Grazie per aver scelto L'Incredibile Cocotte Cookut! Cucinando in casa, rendi il mondo migliore!

Noi di Cookut pensiamo che «cucinare in casa» sia un buon approccio perché «cucinare in casa», significa evitare gli eccessi di cibo industriale: fa bene al pianeta e alla nostra salute. È anche l'occasione di condividere deliziosi momenti in famiglia e con gli amici.

Con L'Incredibile Cocotte e i suoi tanti accessori potrai realizzare centinaia di squisite ricette in modo semplice e rapido. Ti facciamo i complimenti in anticipo!

Scopri sul sito www.cookut.com tutta la gamma dell'Incredibile Cocotte e i suoi accessori complementari: cestello per cottura a vapore, cestello per frittura, padella per couscous, coperchio per tajine, coperchio per pane, bagnomaria, cucchiaino e mestolo, padelle...

E non dimenticare che... la gioia si cucina!

Il team Cookut



Caratteristiche de L'Incredibile Cocotte

- Rivestimento minerale antiaderente senza materiali tossici o controversi, senza PFAS
- Molto più leggera della ghisa tradizionale
- Temperatura di cottura uniforme, autoinnaffiamento della carne
- Personalizzabile e vasta gamma di accessori

Compatibilità con i tipi di fiamma



Gas

La fiamma non deve toccare i bordi della Cocotte ma solo la parte inferiore della Cocotte.



Piastra elettrica e in vitroceramica

Su questo tipo di fiamma, utilizza la Cocotte normalmente.



Induzione

L'Incredibile Cocotte è stata progettata per consumare il meno energia possibile per un calore equivalente sull'Induzione. **Se la Cocotte a pressione non viene rilevata o non si riscalda abbastanza velocemente, posizionarla in una posizione più piccolo della piastra a induzione.** La potenza di riscaldamento sarà la stessa.



Forno tradizionale e ventilato

L'Incredibile Cocotte è compatibile con il forno a 240°C così come il manico del coperchio **ECCEPTE I MANICI IN LEGNO E IN VETRO** che non vanno messi in forno. La Cocotte non deve mai essere utilizzata con la funzione «grill» del forno o essere posta direttamente sulla parte inferiore del forno ma sempre su una griglia o una piastra.



Forno a microonde

L'Incredibile Cocotte non è compatibile con il forno a microonde.

Regole di utilizzo : da leggere

Per preservare il rivestimento il più a lungo possibile :

- Applicare sempre un leggero strato di materia grassa sull'intera superficie prima di procedere a una cottura senza grassi. A tal fine, mettere sulla Cocotte fredda un po' d'olio che asciugherai con un foglio di carta asciuga-tutto. Questa pellicola preserva il rivestimento senza dover aggiungere materia grassa al cibo.
- Non utilizzare mai utensili in metallo, né frullatore a immersione con estremo in metallo. È possibile che, in seguito all'utilizzo, compaiano delle macchie scure senza che questo crei alcun problema a un utilizzo continuato.

Messa in funzione de L'Incredibile Cocotte

Per prima cosa, attiva l'accesso gratuito alla community di ricette Cookut su www.cookutandco.com.

Prima dell'uso, lavare il prodotto con acqua calda e detersivo per piatti. Al primo utilizzo, per ottimizzare l'effetto antiaderente, mettere un po' d'olio di cottura nel prodotto stendendolo su tutta la superficie interna e far scaldare a fuoco medio per 3 minuti. Lasciare raffreddare, quindi lavare di nuovo il prodotto rapidamente.

Lavaggio e stoccaggio

Lavaggio e stoccaggio

Preferisci il lavaggio a mano con acqua calda, un detersivo liquido per i piatti e una spugna non abrasiva. Se sono presenti alimenti attaccati al fondo, riempi la padella d'acqua, lasciala riposare per qualche ora e poi lavala. Non bisogna mai strofinare forte con una spugna abrasiva per pulirla.

Lavastoviglie: possibile, ma in modo limitato...

Puoi mettere la padella in lavastoviglie. Tuttavia, è chiaro che il prodotto sarà più bello e performante più a lungo se limiterai l'uso della lavastoviglie che è estremamente aggressivo per il prodotto. Il lavaggio a mano richiede solitamente meno di un minuto e consente di non occupare gran parte della lavastoviglie.

Pulire un fondo annerito o bruciato

È importante evitare di annerire o bruciare il cibo sul fondo della Cocotte o della pentola a causa di una temperatura troppo elevata o per l'assenza di uno strato di materia grassa. Se non riesci a pulire il fondo annerito con il metodo normale, anche lasciandola immersa nell'acqua, ti consigliamo il metodo seguente: Metti del bicarbonato di sodio sul fondo della padella, aggiungi un po' di acqua per ottenere una pasta; con le dita sfrega in modo deciso e a lungo sulle zone annerite per farle scomparire. Se necessario, come ultima risorsa, strofinare delicatamente le macchie con una spugna abrasiva, vedere metallica.

Rivestimento

Con il passare del tempo, possono verificarsi piccole alterazioni o scolorimenti del rivestimento: ciò non compromette il normale utilizzo del prodotto.

Riordino

Per preservare il tuo prodotto, ti consigliamo di utilizzare i feltri di protezione Cookut.

Norme di sicurezza

- Far riscaldare il prodotto vuoto per molto tempo può ridurre la sua durata e provocare un incendio.
- Non lasciare mai una cottura a fuoco vivo senza sorveglianza: l'olio può infiammarsi molto rapidamente in caso di temperatura alta.
- Il manico del prodotto potrebbe essere troppo caldo: utilizzare sempre un guanto da forno o delle presine.
- Non mettere mai acqua o olio a contatto con un prodotto troppo caldo: rischio di schizzi e di lesioni.
- Posare sempre un prodotto caldo su un materiale previsto per resistere alle temperature alte.

La Increíble Cocotte

¡Gracias por elegir la increíble Cocotte Cookut!
Cocinando en casa, haces del mundo un lugar mejor

En Cookut, creemos que la «cocina casera» tiene sentido, porque cocinar en casa significa decir no a los excesos de la comida industrial: es bueno para el planeta y para la salud. También es una oportunidad para compartir momentos deliciosos con la familia y los amigos.

La Increíble Cocotte y sus múltiples accesorios te permitirán hacer cientos de recetas de forma muy sencilla. ¡Te damos la enhorabuena por adelantado!

Descubre en la página web www.cookut.com toda la gama de la Increíble Cocotte y sus accesorios complementarios: cesta de cocción al vapor, cesta de fritura, cuscusera, tapa de tajín, tapa de pan, baño maría, cuchara y cazo, sartén...
¡Y no olvides que la felicidad se puede cocinar!

El equipo de Cookut



Características de La Increíble Cocotte

- Revestimiento mineral antiadherente sin materiales tóxicos o controvertidos, sin PFAS
- Mucho más ligero que el hierro fundido tradicional
- Temperatura de cocción uniforme, autorrociado de la carne
- Personalizable y con una amplia gama de accesorios



Compatibilidad con los tipos de fuego



Gas

Asegúrate de que la llama no toque los bordes de la Cocotte, sino solo el fondo.



Placa eléctrica y vitrocerámica inducción

Utiliza tu Cocotte normalmente en este tipo de fuego.



Inducción

La Increíble Cocotte fue diseñada para consumir la menor cantidad de energía posible para un calentamiento equivalente en inducción. **Si tu Cocotte no se detecta o no se calienta lo suficientemente rápido, colócala en una ranura más pequeña de la placa de inducción.** La potencia de calentamiento será la misma.



Hornos tradicionales y con ventilador

La Increíble Cocotte es apta para el horno a 240°C y el asa de la tapa también es apta para el horno **EXCEPTO LAS ASAS DE MADERA Y VIDRIO** que no se pueden meter en el horno. La Cocotte no debe utilizarse nunca con la función de grill del horno ni colocarse directamente en la bandeja inferior del horno, sino siempre sobre una rejilla o bandeja.



Horno microondas

La Increíble Cocotte no se puede utilizar en un horno microondas.

Normas de uso: leer obligatoriamente

Para conservar su revestimiento el mayor tiempo posible:

- Aplica siempre una película grasa en toda la superficie antes de cocinar (incluso sin grasa). Para ello, coloca en la Cocotte fría un poco de aceite y sécalo con un paño. Esta película preservará el revestimiento sin añadir materia grasa a los alimentos.
- No utilices nunca utensilios metálicos ni batidora de mano con punta metálica.

Arranque de La Increíble Cocotte

En primer lugar, activa tu acceso gratuito a la comunidad de recetas Cookut en www.cookutandco.com.

Antes de usar el producto, lávalo con agua caliente y jabón. Cuando lo utilices por primera vez, para optimizar el efecto antiadherente, pon un poco de aceite de cocina en el producto extendiéndolo por toda la superficie interior, y caliéntalo a fuego medio durante 3 minutos. Después de dejar que se enfríe, vuelve a lavar el producto rápidamente.

Lavado y almacenamiento

Lavado a mano diario, ¡la mejor opción!

Lávala a mano con agua caliente con detergente y una esponja no abrasiva. Si hay alimentos pegados, llénala de agua, déjala reposar unas horas y luego lávala. No frotes nunca con fuerza con una esponja abrasiva para limpiarla.

Lavavajillas: se puede, pero es preferible limitarlo...

Puedes meter tu utensilio en el lavavajillas. Sin embargo, es obvio que tu producto tendrá mejor aspecto y durará más tiempo si limitas el uso del lavavajillas, que es muy agresivo con el producto. El lavado a mano suele durar menos de un minuto y evita que llenes el lavavajillas.

Limpeza de un fondo negro o quemado

Es importante evitar que los alimentos se quemen o se peguen en el fondo de la sartén o la cocotte debido a una temperatura demasiado alta o a la falta de una película grasa. Si no puedes limpiar el fondo negro con el método normal, incluso con remojo, te recomendamos lo siguiente: añade bicarbonato de sodio en el fondo del utensilio, y añade un poco de agua para hacer una pasta. Con los dedos, frota con firmeza y a fondo las zonas ennegrecidas para limpiarlas. Si es necesario, como último recurso, frota las manchas muy suavemente con una esponja abrasiva o incluso metálica.

Recubrimiento

Con el tiempo, pueden producirse pequeñas alteraciones o decoloraciones en el revestimiento: esto no afecta al uso normal del producto.

Almacenamiento

Para proteger tu producto, te aconsejamos que utilices los fieltros protectores Cookut.

Reglas de seguridad

- Calentar el producto vacío durante mucho tiempo puede acortar su vida útil y provocar un incendio.
- Nunca dejes el utensilio cocinando a fuego alto sin supervisión: los aceites pueden inflamarse muy rápidamente a altas temperaturas.
- El asa del producto puede estar demasiado caliente: utiliza siempre un guante de protección o agarraderas.
- Nunca coloques la tapa directamente sobre la fuente de calor.
- Nunca permitas que el agua o el aceite entren en contacto con un producto caliente: riesgo de salpicaduras y lesiones.
- Coloca siempre los productos calientes sobre un material diseñado para soportar la temperatura.



Des accessoires pour tout cuisiner

Avec les accessoires de l'Incredible Cocotte tous les types de cuisson sont possibles.

Accessories to cook everything

With the accessories of the Incredible Cocotte all types of cooking are possible.

Accessori per cucinare tutto

Con gli accessori dell'Incredibile Cocotte sono possibili tutti i tipi di cottura.

Accesorios para cocinarlo todo

No hay nada imposible de cocinar con los accesorios de la Incredible Cocotte.



FR **Panier vapeur**
À déposer sur la Cocotte et peut se transformer en couscoussier grâce à son tamis intégré. Il peut être aussi utilisé en cuisson à 2 niveaux avec le plateau vapeur.



FR **Plateau vapeur**
À déposer au fond de la Cocotte avec un peu d'eau. Il peut-être aussi utilisé en cuisson à 2 niveaux avec le panier vapeur.



FR **Panier vapeur en bambou**
À déposer sur la Cocotte ou sur une poêle pour une cuisson vapeur au naturel.

EN **Steam basket**
To place on the Cocotte and can be transformed into couscoussier thanks to its integrated sieve. It can also be used in 2-stage cooking with the steam tray.

EN **Steam tray**
To place at the bottom of the Cocotte with a little bit of water. It can also be used in cooking at 2 levels with the steam basket.

EN **Bamboo steam basket**
To place on the Cocotte or on a pan for a natural steam cooking.

IT **Cestello a vapore**
Posizionato sulla Cocotte si trasforma in cuscussiera grazie al setaccio integrato. Può essere utilizzato anche per la cottura a 2 livelli con il vassoio a vapore.

IT **Vassoio per vapore**
Da posizionare sul fondo della Cocotte con un po' d'acqua. Può essere utilizzato anche per la cottura a 2 livelli con il cestello a vapore.

IT **Bambù vassoio per vapore**
Da posizionare sulla Cocotte o su una pentola per una cottura a vapore naturale.

ES **Cesta vaporera**
Para colocar sobre la olla, se puede transformar en una olla de cuscús gracias a su tamiz integrado. Se puede usar también para cocción en 2 niveles con la bandeja de vapor.

ES **Bandeja vaporera**
Para poner en el fondo de la olla con un poco de agua. Se puede utilizar además para cocción en 2 niveles con la cesta de vapor.

ES **Cesta de vapor en bambú**
Para colocar sobre la olla o una sartén, para cocción natural al vapor.

DE **Dampfkorb**
Wird auf die Cocotte gesetzt und kann dank des integrierten Siebs wie ein Couscoustopf verwendet werden. Mit dem Dampfseinsatz auch zum Kochen auf zwei Ebenen verwendbar.

DE **Dampfseinsatz**
Wird mit etwas Wasser in den Boden der Cocotte gestellt. Mit dem Dampfkorb auch zum Kochen auf zwei Ebenen verwendbar.

DE **Dampfkorb aus Bambus**
Wird zum natürlichen Dampfgaren auf die Cocotte oder eine Pfanne gesetzt.



FR **Cuisson sous vide**
Le sous-vide permet des saveurs décuplées et des textures fondantes.

EN **Vacuum cooking**
The vacuum allows tenfold flavors and melting textures.

IT **Cottura sottovuoto**
Il sottovuoto consente di ottenere sapori pieni e consistenze fondenti.

ES **Cocción al vacío**
El proceso al vacío permite sabores mucho más intensos y unas texturas muy tiernas.

DE **Sous Vide-garen**
Das Vakuum- oder Sous-vide-Garen verstärkt den Geschmack und sorgt für zartschmelzende Texturen.



FR **Bain marie**
À déposer sur la Cocotte pour cuire en douceur les préparations délicates : chocolat, sauces...

EN **Hot-water bath**
To place on the Cocotte to cook gently delicate preparations: chocolate, sauces...

IT **Bagnomaria**
Il sottovuoto consente di ottenere sapori pieni e consistenze fondenti.

ES **Baño maría**
El proceso al vacío permite sabores mucho más intensos y unas texturas muy tiernas.

DE **Wasserbad**
Das Vakuum- oder Sous-vide-Garen verstärkt den Geschmack und sorgt für zartschmelzende Texturen.



FR **Planche à découper**
Cette planche en hêtre se pose sur la Cocotte et permet de faire tomber le jus dedans ou d'émincer facilement des légumes.

EN **Cutting board**
This sheet in Hêtre is placed on the Cocotte and allows to drop the juice in or to chop vegetables easily.

IT **Tagliere**
Da posizionare sopra la Cocotte per cuocere dolcemente preparazioni delicate: cioccolato, salsa...

ES **Tabla de cortar**
Para poner sobre la olla, para cocinar con cuidado los platos delicados: chocolate, salsas...

DE **Schneidebrett**
Wird auf die Cocotte gesetzt, um empfindliche Speisen sanft zu erhitzen: Schokolade, Saucen u. v. m.

Zubehör, um einfach alles kochen zu können

Mit dem Zubehör zu dieser Unglaublichen Bräter sind alle Arten des Kochens möglich.

COOKUT



- FR** **Feuille de cuisson perforée**
Les feuilles de cuisson perforées permettent que les aliments ne collent pas au panier vapeur tout en laissant la vapeur circuler.

- EN** **Perforated steam paper**
Perforated baking sheets ensure that food does not stick to the steam basket while allowing steam to circulate.

- IT** **Fogli di cottura**
I fogli di cottura forati assicurano che gli alimenti non si attacchino al cestello a vapore, consentendo al contempo la circolazione del vapore.

- ES** **Hojas de cocción**
Las hojas perforadas de cocción impiden que los alimentos pasen a la cesta de vapor, a la vez que dejan circular el vapor.

- DE** **Perforiertes Backpapier**
Das perforierte Backpapier sorgt dafür, dass die Lebensmittel nicht am Dampfkorb kleben bleiben. Gleichzeitig kann der Dampf zirkulieren.



- FR** **Couvercle tajine**
Par sa forme, il amplifie la condensation des vapeurs pour une cuisson douce et savoureuse des viandes.

- EN** **Tagine lid**
Thanks to its shape, it amplifies the condensation of the vapours for a sweet and tasty cooking of the meats.

- IT** **Coperchio tajine**
La sua forma amplifica la condensazione del vapore per una cottura delicata e saporita delle carni.

- ES** **Tapa de tajin**
Gracias a su forma, amplifica la condensación de los vapores para una cocción suave y sabrosa de la carne.

- DE** **Tajine-Deckel**
Das perforierte Backpapier sorgt dafür, dass die Lebensmittel nicht am Dampfkorb kleben bleiben. Gleichzeitig kann der Dampf zirkulieren.



- FR** **Dôme à pain**
Dôme en céramique qui permet d'obtenir une croûte parfaite et une mie moelleuse.

- EN** **Bread dome**
Ceramic dome for perfect crust and a soft bread crumb.

- IT** **Coperchio a cupola per pane**
Cupola in ceramica che permette di ottenere una crosta perfetta e una mollica morbida.

- ES** **Cúpula de pan**
Domo cerámico que permite obtener una corteza perfecta y una miga esponjosa.

- DE** **Brottopf-Deckel**
Keramikuppel, die für eine perfekte Kruste und eine weiche Krume sorgt.



- FR** **Panier cuisson friture**
Panier inox pour cuire à l'eau ou frire légumes, pâtes, frites etc...

- EN** **Fry cooking basket**
Stainless steel basket for cooking in water or frying vegetables, pasta, fries etc...

- IT** **Cestello in acciaio inox**
Cestello in acciaio inox per bollire o friggere verdure, pasta, patatine, ecc...

- ES** **Cesta de cocción frita**
Cesta inoxidable para cocinar con agua o freír legumbres, masas, patatas, etc...

- DE** **Frittierkorb**
Edelstahlkorb zum Kochen in Wasser oder Frittieren (Gemüse, Nudeln, Pommes frites usw.)



- FR** **Panier friture**
À déposer sur la Cocotte. Pliable, il s'utilise selon 2 positions, une pour frire et une pour égoutter.

- EN** **Frying basket**
To place on the Cocotte. Foldable, it is used in 2 positions, one for frying and one to drain.

- IT** **Cestello per frittura**
Da depositare sulla Cocotte. Pieghevole, si utilizza in 2 posizioni, una per friggere e una per scolare.

- ES** **Cesta de fritura**
Para depositar sobre la Cazuela. Plegable, se utiliza según 2 posiciones, una para freír y una para escurrir.

- DE** **Frittierkorb**
Zum Auflegen auf den Topf. Klappbar, 2 Positionen, eine zum Braten und eine zum Abtropfen.



- FR** **Ustensiles bois**
Set de cuillère et louche en bois assorti aux couleurs de la Cocotte.

- EN** **Wood utensils**
Matching wooden spoon and ladle set in the colors of the Cocotte.

- IT** **Ustensile in legno**
This bamboo trivet matches the colors of the 24 and 28 cm Cocotte.

- ES** **Tapa de tajín**
Este salvamanteles en bambú hace juego con los colores de la olla de 24 y 28 cm.

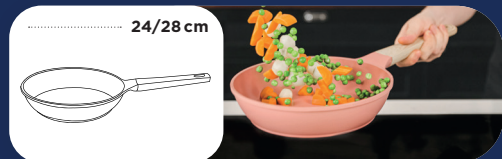
- DE** **Kochutensilien aus Holz**
Dieser Untersetzer aus Bambus passt farblich zur Cocotte. 24 und 28 cm.

Des accessoires pour tout cuisiner

Avec les accessoires de l'Incredible Cocotte tous les types de cuisson sont possibles.

Accessories to cook everything

With the accessories of the Incredible Cocotte all types of cooking are possible.



FR L'Incredible poêle
Anti-adhérentes, pas besoin de matières grasses, saines sans PFAS.

EN The Incredible pan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile padella
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble Sartén
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Pfanne
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.



FR L'Incredible poêle plancha
Anti-adhérentes, pas besoin de matières grasses, saines sans PFAS.

EN The Incredible plancha pan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile piastra per crêpe
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble sartén plancha crepera
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Plancha-Pfanne
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

Accessori per cucinare tutto

Con gli accessori dell'Incredibile Cocotte sono possibili tutti i tipi di cottura.

Accesorios para cocinarlo todo

No hay nada imposible de cocinar con los accesorios de la Increíble Cocotte.



FR L'Incredible wok
Anti-adhérent, pas besoin de matières grasses, saines sans PFAS.

EN The Incredible wok
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile wok
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES El Increíble wok
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Der Unglaubliche Wok
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.



FR L'Incredible casserole
Anti-adhérent, pas besoin de matières grasses, saine sans PFAS.

EN The Incredible saucepan
Non-stick, no need for fat, healthy without PFAS.

IT L'Incredibile casseruola
Antiaderente, non necessita di grassi, salutare e senza PFAS.

ES La Increíble cacerola
Antiadherentes, no se necesitan productos grasos, saludable (sin PFAS).

DE Die Unglaubliche Kasserolle
Nicht haftend, kein Fett erforderlich, gesund ohne PFAS.

Zubehör, um einfach alles kochen zu können

Mit dem Zubehör zu dieser Unglaublichen Bräter sind alle Arten des Kochens möglich.

COOKUT



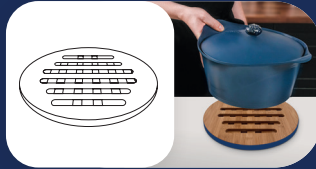
(FR) Livre de recettes
Contient des recettes mijotées classiques (bœuf bourguignon, blanquette...), mais aussi des recettes plus originales (brioche, poulet curry au lait de coco, pot-au-feu de la mer...).

(EN) Recipe book
Contains classic simmered recipes (bœuf bourguignon, blanquette...), but also more original recipes (brioche, chicken curry with coconut milk, pot-au-feu of the sea...).

(IT) Ricettario
Contiene ricette classiche a cottura lenta (manzo alla bourguignonne, blanquette...), ma anche ricette più originali (brioche, pollo al curry con latte di cocco, zuppa di pesce...).

(ES) Libro de recetas
Incluye recetas clásicas de cocina (buey a la borgoñona, blanqueta...), o también recetas más originales (brioche, pollo al curri con leche de coco, estofado marinero...).

(DE) Rezeptbuch
Enthält klassische Schmorrezepte (Bœuf Bourguignon, Ragout usw.), aber auch ausgefallene Rezepte (Brioche, Hähnchencurry mit Kokosmilch, Meeresfrüchteintopf u. v. m.)



(FR) Dessous de plat
Ce dessous de plat en bambou est assorti aux couleurs de la Cocotte 24 et 28 cm.

(EN) Trivet
This bamboo trivet matches the colors of the 24 and 28 cm Cocotte.

(IT) Sottopentola in bambù
Questo sottopentola in bambù è abbinato ai colori della Cocotte 24 e 28 cm.

(ES) Cestello a vapore
Este salvamanteles en bambú hace juego con los colores de la olla de 24 y 28 cm.

(DE) Topfuntersetzer aus Bambus
Dieser Untersetzer aus Bambus passt farblich zur Cocotte. 24 und 28 cm.



(FR) Feutrines de protection
Ces feutrines de rangement permettent de protéger tous vos accessoires dans les placards.

(EN) Storage felts
These storage felts protect all your accessories in closets.

(IT) Feltri protettivi
Questi feltrini di conservazione consentono di proteggere tutti gli accessori negli armadi.

(ES) Filtros de protección
Estos filtros permiten guardar todos los accesorios protegidos en el armario.

(DE) Schutzfilze
Mit diesen Filzen schützen Sie Ihr Küchenzubehör bei der Aufbewahrung in den Schränken.

Cookut & Co

www.cookutandco.com



Gagne des bons
d'achat en **publiant
tes recettes**

- Accède gratuitement
à **des centaines
de recettes et tutos**



Earn vouchers by
**publishing your
recipes**

- Free access to
**hundreds of recipes
and tutorials**



Veröffentliche
**deine Rezepte
und gewinne
Einkaufsgutscheine
damit**

- Greife auf Hunderte
**von Rezepten und
Tutorials zu**



Guadagna buoni
**pubblicando le tue
ricette**

- Accedi a centinaia
di ricette e tutorial



Gana vales
de compra
**publicando
tus recetas**

- Accede a cientos
de recetas y tutoriales



cookutandco.com