

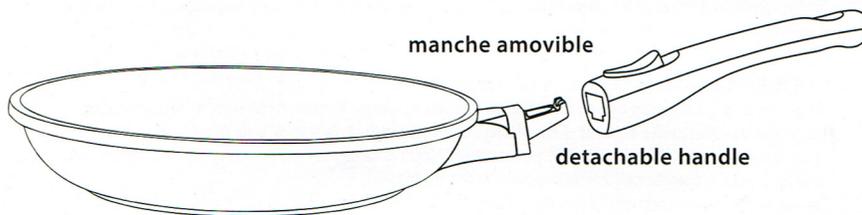
LA POELE QUI DURE DANS LE TEMPS



**Moulage sous pression
coulée en fusion
"DIE CASTING"**

RÉINVENTE LA POÊLE

100% antiadhésive



KERLEX, des outils incroyables pour faire une cuisine géniale.

KERLEX vend des produits spécialisés faits à la main à partir des matériaux les plus avancés et de la plus haute qualité. Nous créons des produits révolutionnaires selon les dernières tendances de développement dans les articles ménagers.

Chaque article **KERLEX** est fait avec un design parfait pour séduire et satisfaire nos utilisateurs.

Notre mission est de donner la possibilité de savourer une cuisine diversifiée et saine à travers nos produits.

LA POELE DES CHEFS

Pour saisir, rôtir, rissoler, mijoter...

Déglçage facile pour des sauces au vin ou à la crème

Cuisine de réduction. Idéal pour les aliments riches en protéines (œufs, poissons)

CONSEILS D'UTILISATION

Avant d'utiliser votre batterie de cuisine en fonte KERLEX, pour la première fois, merci de suivre les indications suivantes :
Laver votre nouvelle batterie de cuisine intérieurement et extérieurement avec de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle. Bien essuyer vos articles.

LA CUISSON :

La batterie de cuisine en fonte Kerlex, permet une économie d'énergie. Chauffer vos ustensiles environ une minute au thermostat médium (pas de booster), après seulement vous pourrez déposer dans votre poêle ou sauteuse, sans ou avec de la matière grasse, l'aliment à griller qui sera rôti et saisi de façon savoureuse.
Tenez compte du fait que le fond épais de nos articles en fonte est extrêmement conducteur de chaleur, il conservera pendant longtemps cette chaleur, vous pourrez diminuer aussitôt la température et passer à un thermostat moyen ou faible pour toutes vos cuissons mijotée ou vapeur.

RECOMMANDATION :

En cas de trop forte chaleur les graisses contenues dans les aliments peuvent brûler et laisser des résidus noirs. Cela risque de nuire aux propriétés anti-adhésives de vos articles et donc de leur durée dans le temps.
Eviter aussi s'il vous plaît de couper et d'utiliser des ustensiles à bords tranchants à l'intérieur de vos articles.

GARANTIE DE FABRICATION :

Nous vous garantissons que la batterie de cuisine en fonte Kerlex a été injecté sous pression de façon traditionnelle à partir d'un alliage d'aluminium de haute qualité et qu'elle est soumise à des contrôles de qualité permanent. Nous accordons une garantie sur le fond de au moins 5 mm d'épaisseur (une déformation est impossible).
De cette garantie, nous excluons les casseroles poêles ou faitouts qui suite à une mauvaise prise en compte des conseils d'utilisation ci-dessus, sont brûlées ou sur lesquelles on ne peut plus enlever les résidus noirs. De même la garantie ne s'applique pas lors d'utilisation anormale des articles et en cas d'usure naturelle, et de traitement métallique.
Tous nos articles sont garantis 2 ans contre tous vices ou défauts de fabrications.

CONSEIL D'UTILISATION DES USTENSILES EN FONTE D'ALUMINIUM KERLEX

Avant la première utilisation, laver avec de l'eau afin de récupérer toutes les graisses de fabrication en dépôt sur le revêtement.

Nous vous conseillons d'entretenir vos ustensiles de cuisine encore chauds, passer un papier essuie-tout ou une éponge humide, même accompagnée d'un liquide vaisselle doux ou au lave vaisselle (le produit de rinçage peu provoquer un dépôt grisâtre sous le fond de vos articles oxidation)

Il est conseillé de travailler avec une source de chaleur modérée "accumulation" afin de préserver les qualités anti-adhésives du matériel le plus longtemps possible.

Le matériel est très bon conducteur de chaleur, il est indéformable et permet de travailler sur le gaz, les plaques électriques et les plaques vitro-céramiques allogènes et induction.

Le manche amovible est sécurisé et vous permet une manipulation facile, pour le rangement la cuisson et le lavage.

SOUFFLE AU FROMAGE
(4 personnes)

50 g de beurre
50 g de farine
4 dl de lait
150gr de gruyère râpé
6 jaunes d'oeufs
8 blancs d'oeufs
sel, poivre, muscade.

Dans une casserole faites le roux blanc.

Faire bouillir le lait, verser ensuite sur le roux froid, mélanger à l'aide d'un petit fouet.

Assaisonner et laisser cuire 3 à 4 minutes en remuant constamment, ajouter les 6 jaunes d'oeufs, mélanger, débarrasser l'appareil dans une grande terrine et laisser refroidir.

Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.

Faire chauffer le four, thermostat 7.

Terminer l'appareil : mélanger 1/4 des blancs en neige à l'appareil à l'aide d'un fouet d'une façon énergique, puis rajouter le gruyère et le reste des blancs, finir le mélange à la spatule.

Mettre à cuire dans une casserole de 20 cm^ø à manche amovible 20 minutes environ.

SPAGHETTIS BOLOGNAISE
(8 personnes)

600 gr de spaghettis (de préférence n° 3)

Éléments de la bolognaise :

500 gr de viande de boeuf hachée (maigre)
2 gros oignons
1 grosse carotte
1 gousse d'ail
1 pincée de romarin
1 bouquet garni
1 pincée d'origan
3 cuillerées à soupe d'huile d'olives (pour le goût peut être supprimée)
1 litre de vin rouge corsé italien
50 gr de concentré de tomates
3L de purée de tomate
2 pincées de sucre
Sel poivre

Dans un faitout de 28 cm, faire légèrement chauffer l'huile d'olive et faire suer les légumes que vous avez émincés, ajouter la viande et faire cuire en mélangeant sans interruption. Une fois la viande parfaitement cuite, rajouter le romarin, l'origan, le bouquet garni, saler, poivrer, déglacer avec le litre de vin rouge et laisser réduire à découvert à feu doux.

Ajouter ensuite le concentré de tomates et les 3 litres de purée de tomates, rectifier l'assaisonnement et enfin ajouter le sucre. Faire cuire 2 heures en remuant tous les quarts d'heure à feu très doux avec le couvercle.

Dans un faitout 24 cm faire chauffer de l'eau bien saler et cuire les spaghettis à grande ébullition sans cesser de remuer. Goûter pour vérifier la cuisson des pâtes, égoutter et déguster avec la bolognaise.

SARDINES GRILLEES AUX HERBES
(4 personnes)

2 sardines par personne
2 citrons
romarin, laurier
deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
sel, poivre,

Faire la marinade, dans un plat pouvant contenir les 8 sardines, mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre, le jus du citron et le romarin, ajouter les poissons.

Laisser mariner une heure, puis cuire les sardines égouttées sur le grill à feu moyen des deux côtés et servir.

Décorer avec des tranches de citron.

ESCALOPES DE TRUITE DE MER A L'ESTRAGON

4 escalopes de truite de mer de 180g pièce
2 échalotes
1/2 litre de vin blanc sec
1 branche d'estragon frais
sel, poivre

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Mettre le vin blanc dans une poêle de 28 cm avec l'échalote, faire cuire à feu doux avec le couvercle bouchon vapeur fermé, jusqu'à ce que l'échalote soit rose.

Faire légèrement réduire si besoin, ajouter l'estragon, poser les filets de truite sur le lit d'échalotes, assaisonner et mettre à cuire, le feu au minimum, toujours avec le couvercle coté bouchon vapeur fermé, environ 6 minutes. Servir.

PAUPIETTES DE VEAU SAUTEES AU MADERE

4 paupiettes de veau
2 échalotes roses
250 gr de champignons de Paris
2 dl de vin blanc sec
3 dl de Madère
1 bouquet garni
sel, poivre.

Faire revenir les paupiettes dans une sauteuse, saler, poivrer.

Pendant ce temps, éplucher échalotes et champignons, ciseler les échalotes et escaloper les champignons.

Réserver les paupiettes, faire suer les échalotes, rajouter les champignons et les faire sauter quelques instants, puis remettre les paupiettes et déglacer au vin blanc, ajouter le bouquet garni.

Faire cuire à feu doux avec le couvercle coté bouchon vapeur fermé environ 12 minutes.

Vérifier la cuisson des paupiettes, faire réduire le jus de cuisson, puis déglacer au Madère et faire réduire la sauce jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

CUISSES DE LAPIN AU CIDRE ET AUX PRUNEAUX

4 cuisses de lapin
500 gr de pruneaux
1 bouteille de cidre brut
50 gr de lardons fumés
1 bouquet garni
4 cuillerées à soupe de crème épaisse
sel, poivre

Dans une sauteuse carrée de 28 X 28 faire colorer les cuisses de lapin et les lardons, saler, poivrer.

Ajouter les pruneaux et le bouquet garni, déglacer avec le litre de cidre, porter à ébullition et faire cuire 15 minutes à feu doux avec le couvercle bouchon vapeur fermé.

Vérifier la cuisson, réserver les cuisses de lapin et faire réduire le jus de cuisson de trois quart, ajouter les 4 cuillerées de crème, rajouter les cuisses de lapin, faire bouillir 1 à 2 minutes, rectifier l'assaisonnement et servir.

**POULET SAUTE A LA COCOTTE
FACON GRAND-MERE**

1 poulet de 1,5 kg
50 gr de poitrine salée
100 gr de champignons de Paris
50 gr de petits oignons
800 gr de pommes de terre
1 dl de vin blanc
1 cube de bouillon de boeuf
sel, poivre, une pincée de sucre

Faire glacer les petits oignons à brun dans une casserole.

Faire sauter les lardons dans une poêle de 24 cm.

Réserver les oignons et les lardons, mais conserver les sucs de cuisson dans la poêle afin de faire sauter les champignons, puis réserver.

Faire revenir le poulet dans une sauteuse de 28 cm° avec le couvercle coté bouchon vapeur ouvert environ 5 minutes sur chaque face à feu moyen.

Faire blanchir dans une grande casserole les pommes de terres coupées en dés (départ eau froide) égoutter à la première ébullition et rajouter dans la sauteuse et cuire 15 minutes avec les cuisses de poulet.

Terminer la cuisson des pommes de terre et du poulet.

Dans la sauteuse, débarrasser du poulet et des pommes de terre, faire caraméliser les sucs de cuisson, déglacer au vin blanc et faire réduire 2 minutes environ, adjoindre 2 dl de bouillon de boeuf, lier et laisser réduire 4 à 5 minutes.

Servir le poulet avec la garniture pommes de terre, oignons, lardons et champignons bien chauds, la sauce nappant le poulet.

FOIE DE VEAU A LA LYONNAISE

4 tranches de foie de veau de 160 g pièce
2 dl de vinaigre de vin rouge
4 oignons
1 dl de vin blanc
2 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
1 cuillerée de concentré de tomates
sel, poivre, une pincée de sucre.

Eplucher et émincer les oignons en rondelles fines dans une casserole, faire suer les oignons à feu moyen. Les oignons doivent être légèrement colorés.

Une fois les oignons sués et colorés, déglacer avec le vin blanc, saler, poivrer, sucrer et ajouter le concentré de tomates. Cuire à couvert coté bouchon vapeur fermé à feu doux 20 minutes environ.

Dans une poêle de 32 cm préchauffée, assaisonner et cuire le foie de veau

Déglacer les sucs de cuisson avec le vinaigre, ajouter la confiture d'oignons dans la poêle et servir.

COURGETTES TOMATEES SAUTEES A LA VAPEUR ET AUX HERBES

3 courgettes
2 tomates
sel, poivre
persil, ciboulette et fleur de thym
1 pincée de sel

Laver les courgettes et les tomates.

Eplucher les courgettes sans les peler complètement.

Eplucher les tomates (émonder) et épépiner.

Dans une sauteuse de 24 cm froide, mettre les tomates coupées en quartiers et les courgettes coupées en rondelles assez fines, ajouter les herbes et le sel.

Faire cuire à couvert bouchon vapeur fermé et à feu doux environ vingt minutes de façon à obtenir une cuisson à la vapeur.

ROSTIS AU FROMAGE

500 gr de pommes de terre
4 oeufs
200 g de gruyère râpé
1 oignon haché
1 poignée de persil haché
sel, poivre.

Eplucher, laver, essuyer et râper les pommes de terre (de la même façon que des carottes).

Dans une terrine, mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, le persil, l'oignon haché, les oeufs, saler et poivrer.

Faire chauffer une poêle de 20 cm° ou 24 cm° et former une galette pas trop épaisse, cuire à feu moyen à couvert coté bouchon vapeur ouvert, retourner lorsque la galette est colorée et cuire sur l'autre face.

Tenir au chaud et confectionner les autres rostis.

CRÊPES AU SUCRE OU FLAMBÉES
(8 personnes)

Éléments de la pâte :

250 gr de farine
5 dl de lait
25 gr de beurre (facultatif pour le goût)
25 gr de sucre
4 oeufs
2 gr de sel fin
1 verre d'alcool à votre goût

Disposer la farine en fontaine dans un grand saladier, ajouter le sel et le sucre, casser les 4 oeufs et mélanger à la spatule. Vous obtenez une boule de pâte, rajouter alors le lait petit à petit. Passer la pâte au chinois et réserver environ 1 heure.

Faites fondre le beurre et l'incorporer dans la pâte au moment de la cuisson des crêpes.

Pour la cuisson des crêpes, faites chauffer une poêle de la taille choisie, de 20 cm à 32 cm, car pour retourner la crêpe, une spatule vous le permettra sans avoir à bouger la poêle du feu.

Le feu d'une chaleur moyenne, vous permettra de réaliser autant de crêpes que vous désirez sans fumée dans la cuisine.

Pour le flambage, faites chauffer l'alcool dans une casserole, puis arrosez vos crêpes avec l'alcool allumé.

TARTE FACON TATIN

250 gr de pâte feuilletée
6 à 8 grosses Golden
200 gr de sucre en poudre
100 gr de beurre
1 jaune d'oeuf

Eplucher les pommes, les couper, les épépiner.

Mettre le sucre et le beurre coupé en morceaux au fond de la sauteuse.

Ranger les tranches de pommes le plus serré possible, le côté rond vers le fond, puis faire une deuxième couche dans le sens inverse.

Couvrir avec le couvercle bouchon vapeur fermé et faire cuire sur le feu de 20 à 25 minutes à feu doux.

La cuisson des pommes terminées, faire réduire le jus de cuisson de façon à faire caraméliser et laisser refroidir.

Allumer le four à 225/230°.

Etaler la pâte pour qu'elle soit plus grande que la sauteuse d'environ 1 cm.

Mettre la pâte sur les pommes en rentrant bien les bords de 1 cm, faire une cheminée au centre, et badigeonner de jaune d'oeuf battu avec une cuillerée à soupe d'eau sur la pâte.

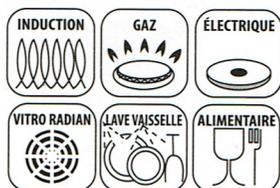
Cuire au four environ 15 minutes. Laisser refroidir environ 10 minutes et démouler.



Fond indéformable pour une parfaite diffusion de la chaleur
et une véritable **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

4 X plus de propriétés anti-adhésives

250 °C haute résistance à la chaleur



EXCLUSIVITÉ MONDIALE KERLEX FRANCE.fr

