

 **BAUMALU** Le plaisir-cuisine par excellence
 **BAUMALU** Le plaisir-cuisine par excellence
 **BAUMALU** Le plaisir-cuisine par excellence
 **BAUMALU** Le plaisir-cuisine par excellence

Le matériau

LE MATERIAU - CONSTRUCTION

Construction en 3 couches : 2 couches d'inox de qualité supérieure et 1 couche d'aluminium

Aluminium
Excellente conductibilité du fond
Jusqu'aux bords de l'ustensile
Diffusion uniforme de la chaleur.

Acier inoxydable 18/10 intérieur
Cuisson ultra rapide, aucun point de surchauffé.

Un anti adhérent révolutionnaire
2 couches de chez WHITFORD
qui résiste à l'utilisation d'ustensiles en métal.



- L'aluminium diffuse la chaleur uniformément.
- L'inox permet une montée en température très rapide.

La combinaison d'une couche d'aluminium entre les deux couches d'inox offre un matériau qui permet une cuisson ultra-rapide, sans aucun point de surchauffe.

Acier inoxydable 18/10 extérieur
Naturellement compatible avec l'induction.

BAUMALU
Le plaisir culinaire par excellence

2

LE MATERIAU - CONSTRUCTION

Les avantages d'une telle construction:

- L'acier inoxydable est un métal dur et durable, facile à utiliser et à entretenir, mais qui est mauvais conducteur de chaleur.
- L'aluminium est un métal plus mou, mais un excellent conducteur de chaleur.
- La construction en 3 couches permet de combiner les bénéfices de chaque matériaux, et d'obtenir ainsi d'excellentes performances de cuisson.

La couche centrale en aluminium s'étend sur l'ensemble de l'ustensile:

- du fond jusqu'au bord de l'ustensile
- Ceci permet une distribution de la chaleur dans la totalité de l'ustensile, et non uniquement à la base

L'ajout de l'antiadhérent 2 couches de chez Whitford de dernière génération offre un ustensile de haute technologie dont l'intérieur résiste à l'utilisation d'ustensiles en métal

BAUMALU
Le plaisir culinaire par excellence

3

LE MATERIAU – DISTRIBUTION DE LA CHALEUR

La couche centrale en aluminium conduit parfaitement la chaleur, tandis que les deux couches en acier inoxydable retiennent la chaleur.

Pourquoi la distribution de la chaleur est-elle si importante ?

- Pas de point de surchauffe, la nourriture ne brûle pas car la chaleur est répartie uniformément dans l'ensemble de l'ustensile
- Cuisson efficace et économie d'énergie
- Durabilité



4



BAUMALU
Le plaisir-cuisiner par excellence



BAUMALU
Le plaisir-cuisiner par excellence



BAUMALU
Le plaisir-cuisiner par excellence



BAUMALU
Le plaisir-cuisiner par excellence

Les caractéristiques

5

LES CARACTERISTIQUES

LE MANCHE

- Le manche présente un design exclusif et ergonomique. Il est creux et a été conçu pour limiter la diffusion de la chaleur et pour optimiser le confort d'utilisation, l'équilibre et le contrôle; fabriqué en acier inoxydable de qualité supérieure.
- Les poignées, faciles à saisir, ont été conçues pour une manipulation sécuritaire de vos ustensiles.
- Facile à nettoyer et passe au lave-vaisselle



 **BAUMALU**
Le plaisir-cuisine par excellence

LES CARACTERISTIQUES

LA BASE

La base des ustensiles fait partie intégrante du produit, ce qui signifie qu'il n'y a pas d'ajout de disque lors de la fabrication du produit.
La base est constituée de 3 couches, tout comme le corps du produit.
Il n'y a donc pas de risque de décollement du disque et la base reste toujours propre (pas de résidus qui accrochent à ce niveau).
La chaleur se diffuse uniformément dans l'ensemble de l'ustensile, et non uniquement dans le fond.
Les ustensiles sont ainsi naturellement compatibles sur toutes les sources de chaleur et performant particulièrement bien sur l'induction.

 **BAUMALU**
Le plaisir-cuisine par excellence

LES CARACTERISTIQUES

LE REVETEMENT ANTI ADHERENT

- Un revêtement 2 couches Whitford
- Un design spécialement conçu pour résister à l'usage d'ustensiles en métal
- Une construction unique qui assure une cuisson optimale des viandes , poissons , légumes et œufs **sans attacher.**
- Longue durée d'utilisation en respectant les conseils d'utilisation prévus à cet effet
- Facile à nettoyer et passe au lave-vaisselle



**BAUMALU**
Le plaisir-cuisine par excellence

8

**BAUMALU** *Le plaisir-cuisine par excellence*
**BAUMALU** *Le plaisir-cuisine par excellence*
**BAUMALU** *Le plaisir-cuisine par excellence*
**BAUMALU** *Le plaisir-cuisine par excellence*

Conseils d'utilisation

9

CONSEILS D'UTILISATION

TEMPERATURE DE CUISSON

La construction en trois couches de votre ustensile signifie que vous n'avez pas besoin de cuisiner à feu vif. Seules les cuissons à feu MOYEN ou DOUX sont requises, y compris pour frire et pour faire griller.

TAILLE DE LA ZONE DE CHAUFFE

Faites toujours coïncider la taille du fond de l'ustensile à la taille de la zone de chauffe de votre plaque de cuisson. Veillez à ce que les flammes de la cuisson au gaz se limitent toujours à la zone du fond et ne débordent JAMAIS sur les parois latérales de l'ustensile.

UTILISATION D'USTENSILES

Afin de protéger vos ustensiles, nous vous conseillons d'utiliser des accessoires en silicone, en plastique résistant aux fortes chaleurs ou en bois. Néanmoins, il est possible d'utiliser des ustensiles, cuillères ou fouets en métal avec délicatesse, grâce au nouveau revêtement spécialement conçu et développé à cet effet.

Veillez à éviter que des ustensiles en métal ne heurtent les bords de l'ustensile.

CONSEILS D'UTILISATION

CUISSON SUR LES PLAQUES A INDUCTION

- Utilisez toujours un ustensile dont le diamètre correspond à la zone de chauffe de votre plaque à induction.
- Utilisez un ustensile dont le diamètre est inférieur à celui de la zone de chauffe risque de diminuer le champ magnétique et ainsi de réduire la capacité de chauffe. Il peut arriver que la plaque ne "reconnaisse" pas l'ustensile et ne chauffe pas.
- Ne pas utiliser la fonction "boost" de votre plaque (notamment sur l'induction).
- Pendant la cuisson, il se peut que vous entendiez de légers bruits émanant de votre ustensile et causés par votre plaque. Cela n'endommagera pas votre ustensile et n'affectera pas ses performances.



BAUMALU
Le plaisir-cuisine par excellence



BAUMALU
Le plaisir-cuisine par excellence



BAUMALU
Le plaisir-cuisine par excellence



BAUMALU
Le plaisir-cuisine par excellence

CONSEILS D'ENTRETIEN

- **Q : Peut-on utiliser des ustensiles en métal ?**
- R : Oui grâce au nouveau revêtement conçu à cet effet. Eviter néanmoins l'usage répété d'ustensiles tranchants.
- **Q : Quelle est la meilleure température de cuisson à utiliser avec l'acier inoxydable ?**
- R : Lorsqu'il est utilisé correctement, sur feu doux à moyen, l'acier inoxydable offre une excellente répartition de la chaleur, et une chaleur douce et uniforme.

La construction en 3 couches permet de ne pas utiliser le feu à puissance forte. Laissez l'ustensile chauffer progressivement sur feu doux à moyen. Cette température est recommandée pour la plupart des cuissons.

- **Q : Dois-je utiliser des maniques pour manipuler les ustensiles ?**

- R : Les manches sont creux. Cela signifie qu'ils limitent la diffusion de la chaleur, mais ne bloquent pas. Ils peuvent donc chauffer si l'ustensile reste un long moment sur la source de chaleur.

Conseils d'entretien



BAUMALU
Le plaisir-cuisine par excellence

CONSEILS D'ENTRETIEN

- **Q : Peut-on utiliser des ustensiles en métal ?**
- R : Oui grâce au nouveau revêtement conçu à cet effet. Eviter néanmoins l'usage répété d'ustensiles tranchants.
- **Q : Quelle est la meilleure température de cuisson à utiliser avec l'acier inoxydable ?**
- R : Lorsqu'il est utilisé correctement, sur feu doux à moyen, l'acier inoxydable offre une excellente répartition de la chaleur, et une chaleur douce et uniforme.

La construction en 3 couches permet de ne pas utiliser le feu à puissance forte. Laissez l'ustensile chauffer progressivement sur feu doux à moyen. Cette température est recommandée pour la plupart des cuissons.

- **Q : Dois-je utiliser des maniques pour manipuler les ustensiles ?**

- R : Les manches sont creux. Cela signifie qu'ils limitent la diffusion de la chaleur, mais ne la bloquent pas. Ils peuvent donc chauffer si l'ustensile reste un long moment sur la source de chaleur.



BAUMALU
Le plaisir-cuisiner par excellence

CONSEILS D'ENTRETIEN

- **Q : Comment nettoyer les ustensiles en inox ?**

- R : Les ustensiles peuvent être mis au lave-vaisselle, mais, comme pour tous les ustensiles de cuisine, nous vous recommandons le lavage à la main.

Tout d'abord, laissez refroidir l'ustensile avant de le laver avec de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-le et séchez-le soigneusement.



BAUMALU
Le plaisir-cuisiner par excellence