

L'Incroyable Cocotte

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

100% métal recyclé

Légère

Saine et écologique

Cuisson parfaite

Anti-adhérente

8 modes de cuisson



L'Incroyable Cocotte

The Incredible Cocotte

Der Unglaubliche Bräter

L'Incredibile Cocotte

La Increible Cocotte

De Ongelofelijke Cocotte

www.cookut.com

COOKUT

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 Schöpfkelle, 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, (gebruik geen olie/vet hiervoor), 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 Bräter 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 Kochgeschirrs, 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.

Verstauben

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.

Zubehör, um einfach alles kochen zu können

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

COOKUT

Keukenbenodigdheden waarmee je alles kunt koken

Met de accessoires van de Ongelofelijke Cocotte kun je in de keuken alle kanten uit.



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.

NL Geperforeerd bakpapier
Door het geperforeerde bakpapier blijft het voedsel niet aan het stoommandje plakken en kan de stoom circuleren.



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 fritura
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.)

NL Frituurpan
Roestvrijstalen pan voor het koken of bakken van groenten, pasta, frietjes enz.



FR Couvercle tagine
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 tagine
La sua forma amplifica la condensazione del vapore per una cottura delicata e saporita delle carni.

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

DE Tajine-Deckel
Durch seine Form verstärkt er die Kondensation der Dämpfe für ein schonendes Garen und schmackhaftes Fleisch.

NL Tajinedeksel
Door de vorm verhoogt hij de condensatie kan stoom voor een zachte en smakelijke garing van vlees.



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

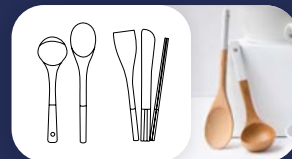
EN Bread dome
Ceramic dome for perfect crust and a soft bread crumb.

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
Keramikkuppel, die für eine perfekte Kruste und eine weiche Krume sorgt.

NL Brooddeksel
Keramieken koepel die zorgt dat de korst perfect wordt en de binnenkant zacht.



FR Utensiles 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 Utensile in legno
This bamboo trivet matches the colors of the 24 and 28 cm Cocotte.

ES Utensilios de madera
Juego de cuchara y cucharón de madera en los colores de la Cocotte.

DE Kochutensilien aus Holz
Dieser Untersetzer aus Bambus passt farblich zur Bräter 24 und 28 cm.

NL Houten keukengerei
Set van houten lepel en pollepel in de kleuren van de Cocotte.

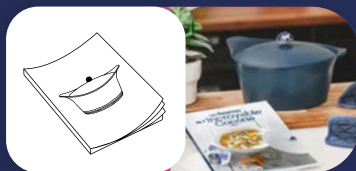
Zubehör, um einfach alles kochen zu können

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

COOKUT

Keukenbenodigdheden waarmee je alles kunt koken

Met de accessoires van de Ongelofelijke Cocotte kun je in de keuken alle kanten uit.



(FR) Livres de recettes
Des livres de recettes sur la cuisine française, italienne et d'autres horizons à réaliser dans l'Incredible Cocotte et ses accessoires.

(EN) Recipes book
Recipe books on French, Italian and other cuisines to be made in The Incredible Cocotte and its accessories.

(IT) Libri di ricette
Ricettari sulla cucina francese, italiana e altre cucine da realizzare nella Incredibile Cocotte e nei suoi accessori.

(ES) Libros de recetas
Recetarios de cocina francesa, italiana y otras cocinas para elaborar en la Increible Cocotte y sus accesorios.

(DE) Rezeptbücher
Kochbücher mit Rezepten aus der französischen, italienischen und anderen Küchen, die in der Unglaubliche Bräter und ihrem Zubehör nachgekocht werden können.

(NL) Receptenboeken
Receptenboeken vol gerechten uit de Franse, Italiaanse en andere keukens die je kunt bereiden.



(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) Salvamanteles
Este salvamanteles en bambú hace juego con los colores de la Cocotte de 24 y 28 cm.

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

(NL) Onderzetter
Deze bamboe onderzetter past bij de kleuren van de Cocotte 24 en 28 cm.



(FR) Feutrines de protection
Ces feutrines de rangement protègent 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) Fiektros de protección
Estos fiektros permiten guardar todos los accesorios protegidos en el armario.

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

(NL) Beschermtiltjes
Met deze tiltjes kunt u al uw keukengerei in de kasten beschermen.



(FR) Gant et torchon
100% coton, ensemble assorti aux couleurs de la Cocotte.

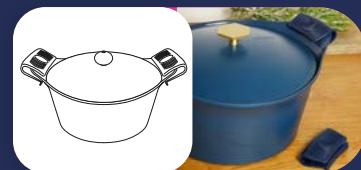
(EN) Kitchen mitt and tea towel
100% cotton, set matched with the colors of the Cocotte.

(IT) Guanto da cucina e strofinaccio
100% cotone, set coordinato nei colori della Cocotte.

(ES) Guante y paño de cocina
100% algodón, a juego con los colores de la Cocotte.

(DE) Handschuh und Geschirrtuch
100% Baumwolle, Set passend zu den Farben von der Bräter.

(NL) Ovenwant en theedoek
Ovenwant en theedoek van 100% katoen die passen bij de kleuren van de Cocotte.



(FR) Maniques en silicone
Maniques résistantes à la chaleur, facile à laver et assorties à la couleur de la Cocotte.

(EN) Silicone Potholders
Heat resistant potholders, easy to wash and matching the color of the Cocotte.

(IT) Presine in silicone
Presine resistenti al calore e facili da lavare che si abbinano al colore della Cocotte.

(ES) Salvamanteles de silicona
Agarraderas resistentes al calor y fáciles de lavar que combinan con el color de la Cocotte.

(DE) Topflappen aus Silikon
Hitzebeständige Topflappen, die leicht zu waschen sind und farblich auf den Bräter abgestimmt sind.

(NL) Siliconen pannenlappen
Hittebestendige, gemakkelijk te wassen pannenlappen die passen bij de kleur van de Cocotte.