

SITRAM INOX



SITRAM-INOX le premier fabricant européen d'articles culinaires en acier inoxydable

POUR BIEN CONNAITRE VOTRE COCOTTE *SITRAM*

ROBUSTESSE

La cocotte SITRAM est faite du meilleur acier inoxydable français.

La qualité de la cocotte SITRAM a été contrôlée par l'institut français AFNOR, et elle répond à toutes les normes de sécurité, de fonctionnement, de qualité du métal, de facilité d'utilisation et de robustesse. Pour cela, chaque cocotte SITRAM porte le sigle NF gravé dans le métal.

SAVEUR, CONSERVATION

Comme vous le savez, la cuisson prolongée des aliments dans un récipient classique leur fait perdre une grande partie de leurs éléments (vitamines, sels minéraux, ...). La cuisson dans la cocotte SITRAM s'effectue en trois fois moins de temps et permet de conserver toute la saveur des aliments.

Les plats ainsi préparés peuvent être laissés sans problèmes à l'intérieur de la cocotte SITRAM car elle ne s'oxyde pas, ne retient ni ne transmet les odeurs.

**RAPIDITÉ,
ÉCONOMIE**

La cocotte SITRAM est équipée d'un triple fond diffuseur épais composé de :

INOX - CUIVRE - INOX

qui offre un contact parfait avec la source de chaleur, et une meilleure transmission. Elle peut donc être utilisée aussi bien sur le gaz que sur les plaques électriques. Grâce au cuivre électrolytique, il n'y a pas de déperdition de chaleur, la cuisson se fait en trois fois moins de temps, d'où une économie de temps et d'énergie.

PEU ENCOMBRANTE

La cocotte SITRAM est extrêmement pratique, esthétique et peu encombrante, aussi bien pour l'utilisation que pour le rangement.

**ENTRETIEN
FACILE**

Pour le nettoyage de la cocotte SITRAM, l'eau et le savon suffisent.

SITRAM-INOX LE PREMIER FABRICANT EUROPÉEN D'ARTICLES CULINAIRES EN ACIER INOXYDABLE

MODE D'EMPLOI

AVANT L'EMPLOI

Avant la première utilisation, faites bouillir dans votre cocotte le contenu d'un verre d'eau et de deux verres de lait (ce mélange est évidemment impropre à la consommation).

Vous pouvez également faire bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre.

UTILISATION

Ne jamais remplir à ras bord (**2/3 maxi**).

Ne jamais utiliser avec une quantité d'eau inférieure à un verre.

Ne jamais envelopper les aliments de papier (aluminium ou autre), vous risqueriez d'obstruer les trous d'évacuation du régulateur et la soupape de sécurité.

FERMETURE



Placez le couvercle sur la cocotte et tournez vers la gauche jusqu'à la butée. Les deux triangles noirs collés à côté des poignées servent de repères provisoires d'ouverture et de fermeture jusqu'à ce que vous soyez familiarisée avec ce système.

LES POIGNÉES DOIVENT ÊTRE SUPERPOSÉES lorsque le couvercle est bien verrouillé.

ATTENTION

Pour certains aliments qui gonflent ou produisent de l'écume en cuisant (salades, épinards, lentilles, riz, etc.) **NE JAMAIS REMPLIR VOTRE COCOTTE A PLUS D'1/3**, vous risqueriez d'obstruer les trous d'évacuation du régulateur et de la soupape de sécurité.

Ne jamais laisser votre cocotte sur le feu sans eau ou jus à l'intérieur. Vous risqueriez de brûler les mets et de dessouder le triple fond. Si, lors du fonctionnement, vous remarquez de la vapeur sortant par les côtés de la cocotte, cela signifie que vous n'avez pas bien fermé

le couvercle ou que le joint est usé. Vous devez vérifier la fermeture du couvercle (après avoir levé le régulateur pour faire chuter la pression à zéro) et contrôler aussi le bon état du joint.

CUISSON



Après avoir mis les aliments avec la quantité d'eau nécessaire, fermez la cocotte.

Tournez le régulateur pour que ses deux ergots tombent dans leurs crans. Placez sur feu vif jusqu'à l'apparition des premières vapeurs. C'EST LE DÉPART DU TEMPS DE CUISSON.

Diminuez alors le chauffage, et comptez le temps de cuisson. En cas d'utilisation sur plaque électrique, position 1 ou même 1/2 de manière que la vapeur continue à sortir du régulateur et fasse entendre un léger sifflement.

En cas d'utilisation sur une cuisinière à gaz, utilisez le feu moyen, car la position « minimum » du grand feu donne une température trop élevée. Vous risqueriez de faire évaporer trop d'eau et de brûler les aliments ou même de faire dessouder le triple fond.

ATTENTION

NE JAMAIS ESSAYER D'OUVRIR LE COUVERCLE DE FORCE.

Il est IMPÉRATIF de refroidir la cocotte en la mettant dans un récipient d'eau froide pendant au moins une minute avant de l'ouvrir. Il est fortement déconseillé de faire chuter la pression en soulevant le régulateur : vous risqueriez d'être brûlé par la vapeur, et éclaboussé par des projections de liquide bouillant.

ENTRETIEN

La cocotte se nettoie à l'eau chaude et au savon (ou produit à vaisselle du commerce).

Essuyez immédiatement après lavage.

Ne pas utiliser d'éponge métallique. Récupage intérieur avec éponge « SCOTCH-BRITE » ou poudre.

Lavez le joint à l'eau chaude et au savon (ne pas utiliser de détergent).

Si vous utilisez du sel dans votre cuisson, faites-le dissoudre en remuant l'eau avec une cuiller en bois. Vous éviterez ainsi les « piqûres » qui pourraient altérer le fond de votre cocotte. Quand vous ne vous servez pas de votre cocotte, ne la laissez pas fermée. Rangez-la en mettant son couvercle à l'envers sur le corps. Vous éviterez ainsi l'affaissement du joint et son usure prématurée.

QUELQUES CONSEILS

En cas de difficulté de fermeture du couvercle, graissez le joint avec de l'huile de table.

Périodiquement, démontez et nettoyez le capot supérieur du couvercle ainsi que le régulateur de pression.

Laissez tremper en cas d'encrassement.

La soupape à bille placée sous le couvercle est destinée (en cas de pression excessive) à dégager l'excédent de vapeur. Vérifiez son état.

PANIER

Le panier à légumes vous permettra la cuisson « vapeur » et facilitera la récupération des légumes.

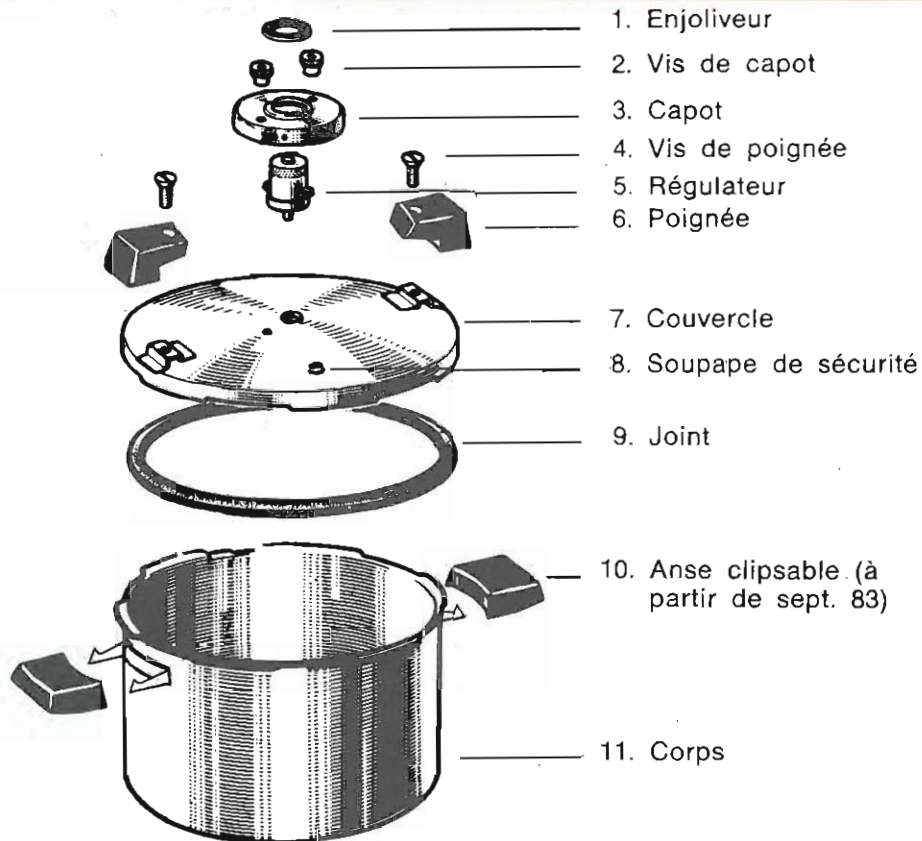
Les cocottes 5, 8 et 10 litres sont livrées avec un panier inox.

La cocotte 18 litres est livrée sans panier.

PIÈCES DÉTACHÉES

SITRAM

5 l 8 l 10/18 l



Temps de cuisson (en minutes)

Potages

Potage julienne	20
Soupe à l'ail	5
Potage carottes Crécy	10
Soupe de poissons	25
Consommé de poulet	30
Minestrone	35

Légumes

Artichauts	12
Asperges	5
Champignons	35
Epinards	20
Oseille	25
Salsifis	25
Haricots verts	10
Haricots écossés	20
Petits pois	15
Tomates	15
Pommes de terre	8

Fruits

Abricots, pêches, prunes	12
Cerises et fruits rouges	10
Pommes, poires	12
Raisin	10

Poissons

Poisson au court-bouillon	15
Lotte provençale	10
Lotte à l'américaine	15
Morue au vin blanc	10
Langoustines	2
Congre rôti en cocotte	10
Colin bretonne	8
Filets de merlans pochés	3
Matelotte d'anguilles	10

Volailles et gibiers

Poulet cocotte (par livre)	8
Poulet à la crème (par livre)	8
Poulet à l'italienne	20
Pigeons aux petits pois	15
Canard aux olives	20
Coq au vin	30
Lapin en gibelotte	20
Perdrix aux choux	20
Faisan sur canapé	15

Mouton

Ragoût de mouton	25
Navarin	25
Sauté d'agneau petits pois	25
Epaules de mouton aux haricots	30

Veau

Blanquette de veau	20
Ossobucco	30
Rôti de veau (par kg)	25
Veau Marengo	30
Tête de veau	30
Poitrine de veau farcie	35

Porc

Choucroute	50
Cassoulet	30
Rôti de porc (par kg)	25
Potée limousine	38
Rôti de porc normand	30
Côte de porc sauce tomate	8
Sauté de porc à l'indienne	20
Queue de porc aux lentilles	55

Bœuf

Pot au feu	50
Bœuf bourguignon	40
Goulash à la hongroise	45
Bœuf mode	40
Rôti de bœuf (par kg)	10
Bœuf en daube	50
Gras double	40
Langue de bœuf	60

*Première cocotte de fabrication française
en acier inoxydable*



5 l.



8 l.



10 l.



18 l.