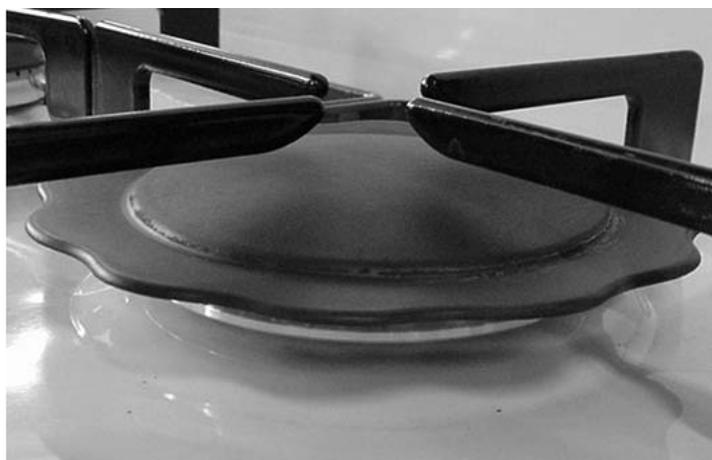


*guide d'utilisation du*

**MIJOTOP®**

*sur le brûleur Rapide*



## COMMENT UTILISER LE MIJOTOP® DE VOTRE TABLE ?



- Le Mijotop® s'applique uniquement sur le chapeau du brûleur Rapide.

### Réglage du Mijotop® en débit réduit

En débit réduit, les flammes chauffent le Mijotop® sans atteindre la casserole.

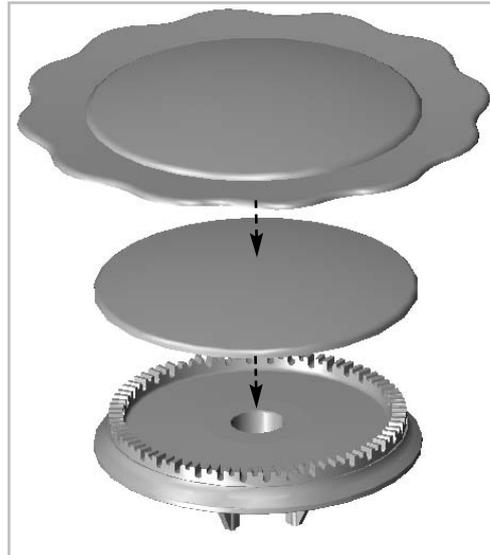
Le Mijotop® restitue alors cette chaleur à la cuisson en-cours, de façon douce et homogène.

Les aliments n'attachent plus dans le fond du récipient.

### Réglage du Mijotop® en débit fort

Votre Mijotop® permet également de faire bouillir et de saisir en débit fort.

En débit fort, les flammes dépassent le Mijotop®, et chauffent directement le récipient.

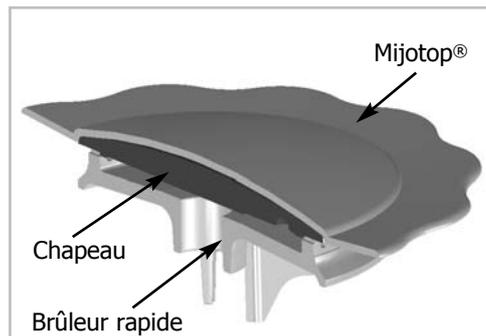


Sans le Mijotop®, le brûleur fonctionne comme un foyer traditionnel. Son revêtement spécifique facilite l'entretien.

Vous trouverez, ci-après, quelques conseils d'utilisation de votre chapeau Mijotop®.



- Lors de l'utilisation du Mijotop® veillez à **toujours utiliser les trois éléments ensemble.**



- Lors de l'utilisation du Mijotop® en débit moyen ou fort, les surfaces proches des manettes peuvent devenir plus chaudes qu'en usage en débit réduit. Veillez à ne pas toucher ces surfaces.

## EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP®

<b>◆ ETUVER</b>		
<b>SAUCE À L'OSEILLE</b>	1 - Etuvez l'oseille avec le beurre.	Réglage Mijotop® débit réduit.
	2 - Ajoutez la crème et l'assaisonnement.	Augmentez légèrement pour épaissir la préparation
<b>◆ SANS BAIN-MARIE</b>		
<b>SAUCE BÉARNAISE</b>	1 - Réduction vinaigre, herbes et échalottes.	Réglage Mijotop® débit moyen.
	2 - Introduire jaunes d'oeufs et beurre par petits morceaux.	Réglage Mijotop® débit réduit.
<b>COULIS DE TOMATES</b>	Mettez tous les ingrédients dans une casserole à demi-couverte.	Réglage Mijotop® débit réduit pendant 1 heure (pour 6 grosses tomates).
<b>◆ BIEN MIJOTER</b>		
<b>GOULASH</b>	1 - Rissolage des cubes de boeuf (1 kg).	Réglage Mijotop® débit fort.
	2 - Mijotage sauce : 2h30.	Réglage Mijotop® débit réduit.
<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	1 - Rissolage du tendron de veau (1,2 kg).	Réglage Mijotop® débit fort.
	2 - Mijotage sauce 1h15.	Réglage Mijotop® débit réduit.
<b>◆ GLACER SANS ATTACHER</b>		
<b>PETITS NAVETS GLACÉS</b>	1 - Saupoudrez les navets de sucre.	
	2 - Versez 1/2 verre d'eau.	
	3 - Couvrez et laissez mijoter pendant 45 minutes.	Réglage Mijotop® débit réduit.
<b>◆ LAISSER FRÉMIR</b>		
<b>COURT-BOUILLON</b>	1 bouquet garni, 1 gousse d'ail, 1 oignon + 1 clou de girofle, 1 carotte en rondelle, 2 cuillerées à soupe de vinaigre, 1/2 litre d'eau, sel, poivre en grains.	1 - Préparez le court-bouillon avec tous les ingrédients. 2 - Amenez à ébullition, réglage Mijotop® débit fort. 3 - Passez au réglage Mijotop® débit réduit pour maintenir un frémissement ; plongez-y les poissons 15 minutes environ.

## EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP®

<b>◆ CUIRE SANS ATTACHER</b>		
<b>OEUFS BROUILLÉS</b>	1 - Fouettez les oeufs dans une casserole jusqu'à épaissement .	Réglage Mijotop® débit réduit.
	2 - Ajoutez crème, fromage ou jambon finement haché, ou crevettes cuites hachées...	Réglage Mijotop® débit fort.
<b>RIZ AU LAIT</b>	1 - 1 litre de lait, 200 g de riz. Faire une précuisson à l'eau du riz.	Ebullition de l'eau : réglage Mijotop® débit fort. Maintenez l'ébullition pendant 5 minutes.
	2 - Ebullition du lait.	Réglage Mijotop® débit fort.
	3 - Cuisson du riz.	Réglage Mijotop® débit réduit une vingtaine de minutes.
<b>◆ CREMES DÉLICATES</b>		
<b>CREME ANGLAISE</b>	1 - Ebullition du lait.	Réglage Mijotop® débit fort.
	2 - Cuisson de la crème.	Réglage Mijotop® débit réduit sans cesser de remuer la préparation.
<b>SAUCE CHOCOLAT</b>	Faire fondre le chocolat.	Réglage Mijotop® débit réduit.
<b>◆ RÉCHAUFFER</b>		
<b>CONSERVES</b>	Cassoulet, choucroute, potée, lentilles saucisses.	Réglage Mijotop® débit réduit.
<b>PLATS PRÉPARÉS LA VEILLE</b>	Coq au vin, bourguignon, boeuf mode.	Réglage Mijotop® débit réduit.