



Les cuissons douces avec Protect.

Comment utiliser la poêle anti-adhésive Fissler?

Une seule règle d'or, ne jamais mettre le feu à fond, toujours cuisiner à mi puissance. Plutôt que de mettre beaucoup de matière grasse, huiler très légèrement la poêle avec un papier absorbant imbibé.

La poêle Protect Alux Premium peut-elle faire toutes les cuissons?

Non, à cause du revêtement anti-adhésif on ne peut pas la chauffer suffisamment.

- Pour bien saisir une viande il faut monter à 220°- 240°C. Or un revêtement antiadhésif se détériore à partir de 240°C. **Il est donc impossible de bien saisir une viande avec une poêle à revêtement anti-adhésif.**
- Pour bien saisir les viandes, **utiliser Crispy Steelux Premium**, la poêle Fissler inox à fond ventilé.



Fissler

Fissler

Fissler. La perfection à chaque instant.

N° pour la France 0800 905 768

Fissler GmbH, Harald Fissler Strasse 1,
55743 IDAR OBERSTEIN, ALLEMAGNE

90 026 34 908



Un revêtement d'une résistance
exceptionnelle, garanti 5 ans

Fissler. La perfection à chaque instant.