



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41001593; 41001594; 41001595

Autocuiseur rapide : Modèle Modena : Différentes capacités : Convient à tous les types d'autocuiseurs : 22 cm de diamètre



CE



4100 1586

Ø22 cm / 4,5 l

1/1

4100 1587

Ø22 cm / 6 l

1/1

4100 1588

Ø24 cm / 8 l

1/1

4100 1589

Ø24 cm / 10 l

1/1

Cuiseur rapide modèle Modena avec induction antiadhésive.

Fabriquée en acier inoxydable 18/10.

Convient à tous les types de feux.

Avec fond thermodiffuseur qui utilise la chaleur au maximum.

Avec soupape de sécurité et indicateur de pression à 3 niveaux.

Indispensable dans votre cuisine, durable et de haute qualité pour une utilisation continue.

Disponible en 4, 6 et 8 litres.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

OLLARAPIDAMOD.MODENATIONTIES

Temps de cuisson des haricots et du riz dans un cuiseur rapide

Luzerne : 9 minutes	Riz : 6 minutes	Pois chiches : 20 minutes	Pois : 4 minutes
Haricots : 12 minutes	Haricots : 15 minutes	Haricots verts : 7 minutes	Lentilles : 12 minutes

Temps de cuisson des légumes et des produits à base de légumes dans un cuiseur rapide

Blettes : 2 minutes	Ail : 12 minutes	Artichauts : 10 minutes	Aubergines : 6 minutes
Brocoli : 2 minutes	Courgettes : 6 minutes	Citrouilles : 7 minutes	Chardon : 6 minutes
Oignons : 10 minutes	Choux : 6 minutes	Choux-fleurs : 7 minutes	Asperges : 7 minutes
Epinards : 3 minutes	Navets : 12 minutes	Pommes de terre : 6 minutes	Concombres : 6 minutes
Poivrons : 5 minutes	Poireaux : 5 minutes	Radis : 12 minutes	Chou : 6 minutes
Tomates : 6 minutes	Yuccas : 8 minutes	Carottes : 6 minutes	

Temps de cuisson des FRUITS dans un cuiseur rapide

Pommes : 6 minutes	Marmelade (abricot, pêche, etc.) : 10 minutes	Poires : 6 minutes
---------------------------	--	---------------------------

Temps de cuisson des viandes dans un cuiseur rapide

Boulettes de viande hachée : 11 minutes	Tripes : 30 minutes	Escargots : 12 minutes
Caille : 9 minutes	Lapin : 12 minutes	Agneau : 12 minutes
Poulet et poule : 16 minutes	Rognons : 7 minutes	

Temps de cuisson du poisson dans un cuiseur rapide

Merlu : 5 minutes	Saumon : 4 minutes	Truite : 4 minutes	Poulpe : 15 minutes
--------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------

Temps de cuisson des produits de la mer dans un cuiseur rapide

Bouches : 2 minutes	Homard : 7 minutes	Moules : 1 minute	Crabe comestible : 7 minutes
Crevettes : 1 minute	Crabes : 2 minutes	Araignée de mer : 7 minutes	Langoustine : 1,5 minute
Crevettes : 30 secondes	Homard : 9 minutes	Crevettes : 1 minute	Ecrevisses : 3 minutes

Temps de cuisson des pâtes dans un cuiseur rapide

Macaronis : 5 minutes
Spaghetti : 4 minutes