

LA MARMITE WMF



EN SET UNIQUEMENT

Marmites 20 et 24 cm de diamètre



La grande marmite

Elle s'utilise pour faire revenir, mijoter sur plaques de cuisson (tous feux).

Couvercle en verre conçu pour éviter tout risque d'éclaboussures, s'enchâsse parfaitement sur la marmite.

Diamètre : 24 cm

Hauteur : 21 cm

Contenance : env. 6,8L

Garantie 2 ans sur le matériau.

La petite marmite

En complément de la grande marmite, la petite permet de cuisiner en plus petite quantité.

Diamètre : 20cm

Hauteur : 17cm

Contenance : env. 3,2L



Le matériau breveté Cromargan®

Constitué d'un alliage de chrome, nickel et d'acier WMF, ce matériau présente l'avantage d'être **inoxydable, inusable et indéformable** ; il n'y a aucun transfert de goût et il est très facile d'entretien (compatible au lave-vaisselle)

Le « fond » de la marmite, Transtherm®

Ce fond breveté est composé de 3 couches de matériaux (aluminium, acier chromé et Cromargan®) et permet : une chauffe rapide ; une **excellente répartition de la chaleur** ; une compatibilité avec tous feux dont l'induction ; et un **nettoyage facile !**





PAUPIETTES DE VEAU À LA CRÈME

4 pers.

- 4 paupiettes de veau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- Vin blanc
- Bouillon de volaille
- Beurre
- 1 bouquet garni
- Crème fraîche
- Sel, poivre

1. Éplucher et émincer l'oignon, couper les carottes en rondelles.
2. Dans le fond de la marmite, déposer une noisette de beurre et faire dorer les paupiettes sur toutes les faces, puis les réserver.
3. Dans la même marmite, faire revenir l'oignon, l'ail et les carottes.
4. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire 2-3 minutes.
5. Remettre les paupiettes, ajouter le bouillon dilué dans un peu d'eau et le bouquet garni, couvrir et laisser mijoter 45 minutes à feu doux.
6. Retirer le bouquet garni et ajouter la crème fraîche en fin de cuisson.



MOULES MARINIÈRES

2 pers.

- 1,400 kg de moules
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- Zestes de citron
- Beurre
- Sel, poivre
- Farine
- Persil
- Crème fraîche
- Vin blanc

1. Plonger les moules dans l'eau froide et retirer les impuretés, la barbe des moules et les petits coquillages à l'aide d'un couteau.
2. Éplucher et émincer une carotte, un oignon et une échalote, zester un citron et hacher du persil.
3. Dans le fond de la marmite, déposer une noisette de beurre et faire revenir les légumes : on ajoute la carotte, puis l'oignon et l'échalote.
4. Saler et poivrer.
5. Ajouter des zestes de citron et une cuillère de farine puis déglacer avec le vin blanc.
6. Incorporer les moules à la préparation et laisser cuire 5 minutes à couvert.
7. A la fin de la préparation, ajouter une cuillère à soupe de crème et le persil.

Astuces/conseils : À accompagner de frites préparées dans le grill All-Clad.



Technologie Cool+ brevetée

Des **joints en silicones rouges** sont présents entre la marmite et les poignées et sur le bouton du couvercle. Ils permettent de **réduire efficacement la transmission de la chaleur** entre la marmite et les poignées.

WMF EN QUELQUES MOTS...

WMF est une aciérie fondée en Allemagne (Geislingen) en 1853 et rachetée par le groupe français SEB en 2016. Au cours des années, des siècles, elle a développé des sites de production en Europe et à l'international pour couvrir différents domaines culinaires avec des produits premium : batteries de cuisine et ustensiles de cuisson, coutellerie et arts de la table, machines à café professionnels et équipement hôtelier.

Sa devise : qualité, design et innovation !



www.all-clad.fr


All-Clad
METALCRAFTERS