



BIO ME

UTILISATION
&
ENTRETIEN



www.cristel.com

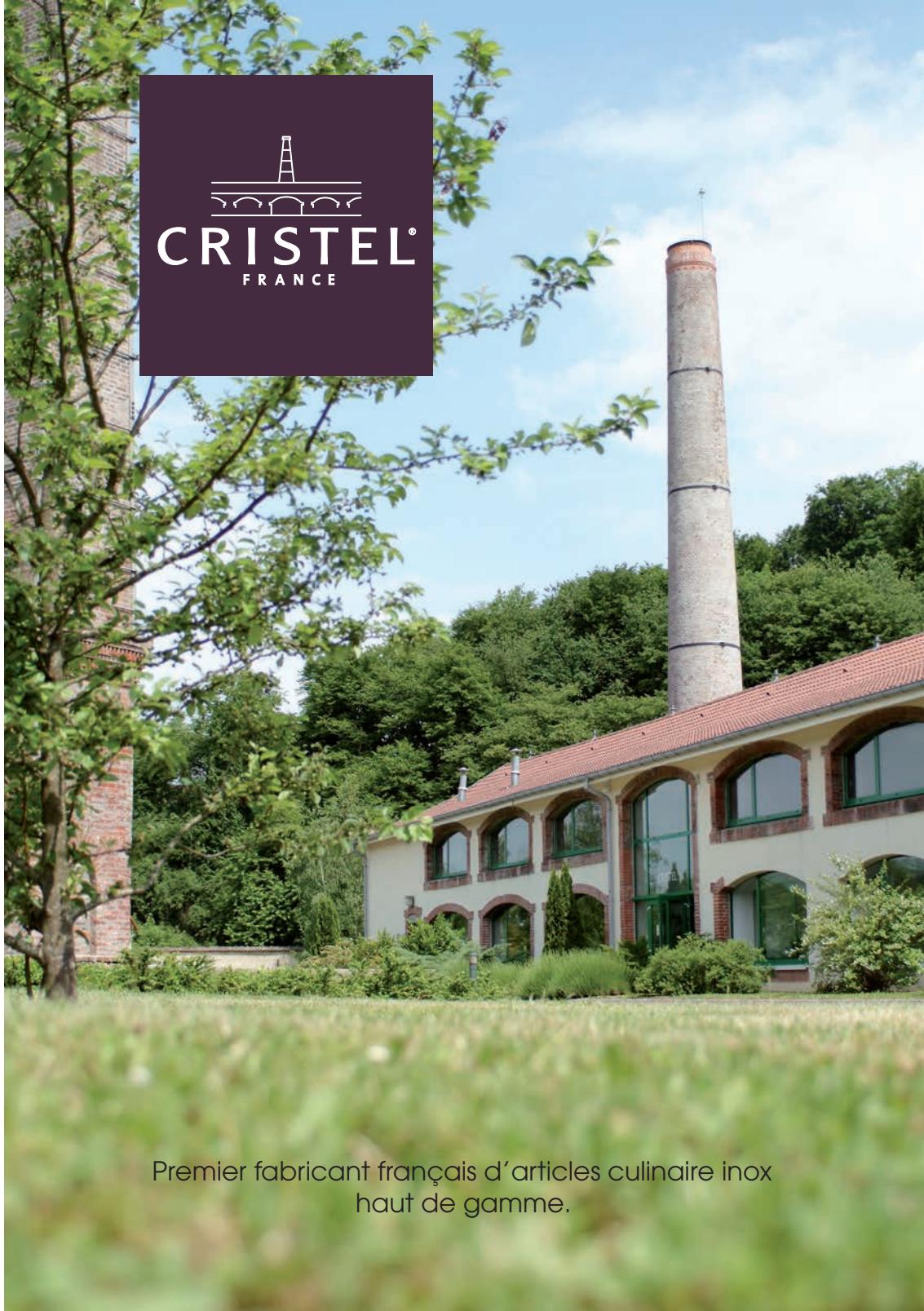


CUSSION Saine





CRISTEL
FRANCE



Premier fabricant français d'articles culinaire inox
haut de gamme.



BIO
ME
CUSSION SAINTE



PRÉSERVE

vitamines,
antioxydants
et sels minéraux

POLYVALENT

3 modes de cuisson



ECO RESPONSABLE

garantie à vie

LA CUISSON SAINE BIOME

CRISTEL, tout naturellement, a toujours travaillé dans un profond respect pour la Vie; celle des Hommes et celle de notre environnement.

Notre concept BIOME est un concentré de notre savoir-faire pour une cuisson saine. En respectant la qualité des aliments que vous allez cuisiner, vous gagnerez un bénéfice santé et énergétique tout en préservant l'environnement grâce à nos choix de fabricant responsable.

Grâce à BIOME, vous allez pouvoir préserver le plus précieux des aliments : les vitamines, les nutriments et les sels minéraux dont vous avez besoin au quotidien.

Les nutriments sont les éléments essentiels pour notre corps :

- Les **vitamines** sont vitales, et permettent de lutter contre certaines pathologies. Chaque vitamine a un rôle bien spécifique. Par exemple, la vitamine C aide le corps à se défendre contre les infections virales et permet une bonne cicatrisation.
- Les **polyphénols** quant à eux sont des **antioxydants**; ils permettent de limiter le vieillissement des cellules. Ils ont un rôle essentiel dans la prévention contre les cancers et contre certaines maladies cardiovasculaires ou inflammatoires.
- La majeure partie des nutriments ne peut pas être produite par le corps. Elle est donc apportée par l'alimentation. Ainsi, une cuisson préservant les nutriments dans les aliments est essentielle pour notre santé.

Nos produits sont imaginés, conçus et fabriqués en France, dans notre usine de Fesches le Chatel, dans le Doubs. Ainsi, BIOME est certifié « **Origine France Garantie** », gage d'une qualité irréprochable.

Ce produit, comme tous les produits CRISTEL, est garanti à vie, fabriqué en inox de la meilleure qualité (18/10), recyclé à plus de 85% et recyclable à 100%.

Chaque jour, les femmes et les hommes de CRISTEL œuvrent afin de vous apporter des produits de grande qualité, performants, qui vous assureront des cuissons saines.

CRISTEL a créé BIOME pour permettre des cuissons respectueuses de tous ces nutriments, des cuissons aussi vertueuses que savoureuses en maîtrisant la température de vos cuissons pour votre bien-être.

A vos tabliers et à votre santé !

QU'EST CE QUE BIOME

UN USTENSILE POUR TROIS TYPES DE CUISSON



1 LA CUISSON VAPEUR

Le cuit-vapeur pour des **cuissons vapeur douce** en dessous de 100°C.



LE THERMOMÈTRE
Il permet le contrôle précis des températures.

ANSES AMOVIBLES
CRISTEL



3 LA CUISSON COMBINÉE

Combinez ces deux types de cuisson pour plus de liberté culinaire.



2 LA CUISSON DOUCE

La casserole Multiply pour maîtriser la **cuisson douce** avec le thermomètre de contrôle.



LA CUISSON BIOME

Le thermomètre allié au couvercle en verre du Biome va permettre le contrôle de la température pendant votre cuisson pour une conservation optimale des qualités nutritives des aliments.



CUISSON DOUCE - Température : entre 65 et 90°C

La cuisson douce aussi appelée cuisson lente, ou à l'étouffée, permet de préserver les vitamines et les minéraux tout en amplifiant les propriétés gustatives des aliments. Et cela, sans ajouter de matière grasse pour la cuisson.

La cuisson à haute température détruit les vitamines. Certaines d'entre elles commencent à disparaître dès 60°C. Ce phénomène est progressif. Au-delà de 100°C, on perd presque tous les nutriments, seuls les minéraux les plus résistants subsistent.

La structure Multiply de la casserole BIOME permet une parfaite conduction de la chaleur et assure une qualité de cuisson exceptionnelle même à basse température.



CUISSON VAPEUR - Température : entre 70 et 95°C

La cuisson vapeur est celle qui protège le mieux les vitamines et minéraux, car elle est relativement courte et elle évite le contact direct avec l'eau. Sous pression (dans une cocotte minute), la durée de la cuisson est raccourcie, mais la perte de vitamines augmente. L'intérêt du cuit-vapeur est donc indéniable pour une préservation optimale des qualités nutritives de ses aliments.



CUISSON MIXTE - Voir indication suivant les recettes

C'est un combiné de la cuisson douce et de la cuisson vapeur. Ceci permet notamment d'obtenir un panel de saveurs et de textures plus large, tout en s'assurant la préservation des nutriments et vitamines des aliments.

CONSEILS DE CUISSON



CUISSON DOUCE



- 1/** Déposer les ingrédients dans la casseroles suivant les indications de la recette.
- 2/** Placez le couvercle muni du thermomètre sur la casserole. Posez votre Biome sur votre source de chaleur à 2/3 de sa puissance maximale (gaz, électricité, vitrocéramique ou induction).

3/ Une fois la température de 90°C atteinte, réglez votre feux à 1/3 de la puissance et maintenez la température pendant le temps de cuisson indiqué.



CUISSON VAPEUR



- 1/** Remplissez la casserole du Biome avec 1/2 litre d'eau pour le petit modèle ou 1 litre d'eau pour le grand modèle.
- 2/** Placez le couvercle muni du thermomètre sur la casserole. Posez votre Biome sur votre source de chaleur (gaz, électricité, vitrocéramique ou induction). Mettez en chauffe à 2/3 de la puissance de votre source de chaleur.

3/ Une fois la température de 95°C atteinte, placez le cuit-vapeur avec vos légumes sur la casserole et recouvrez avec le couvercle muni du thermomètre. Baissez le feu à 1/3 de la puissance de votre source de chaleur et cuire suivant le temps indiqué dans la recette.



CUISSON MIXTE

Chaque recette étant différente, veuillez vous référer aux conseils de préparation et de cuisson précisés.



1

COUVERCLE BOMBÉ

Ce couvercle transparent est en verre borosilicate, ultra-résistant. Grâce à sa forme spécifique, l'eau de condensation coule le long du couvercle et des parois afin de ne pas délaver les aliments en cuisson

2

THERMOMÈTRE

de contrôle de la température et des différentes zones de cuisson

3

CUIT-VAPEUR TOUT INOX

18/10

à poignée amovible.

Épaisseur 0,8 mm

La taille, le nombre et l'organisation des trous du cuit-vapeur ont été calculés pour assurer une parfaite circulation de la vapeur et la chaleur à l'intérieur du Biome. Gage d'une cuisson maîtrisée et réussie.



4

ANSES AMOVIBLES

CRISTEL

5

CASSEROLE À POIGNÉE AMOVIBLE

Corps épais technologie Multiply®

- Épaisseur des parois : 2,3 mm
- Épaisseur du fond : 6 mm

La structure Multiply de la casseroles BIOME permet une parfaite conduction de la chaleur.

FABRICATION FRANÇAISE

CRISTEL est une entreprise familiale qui investit sans cesse pour développer son outil industriel. L'association entre l'intelligence, le savoir-faire des hommes et la performance des machines est un formidable gage de qualité.

Chaque produit passe par la main de l'homme afin d'être soumis à des contrôles rigoureux.

Le Biome est une alchimie entre ergonomie, performance et design. Cet article a été pensé pour que son utilisation soit simple, pour que ses performances techniques soient optimales et pour que son design soit un vrai plaisir pour les yeux.

Nos produits, imaginés, conçus et fabriqués en France à Fesches-le-Châtel (25), ont bénéficié du savoir-faire de plusieurs générations tournées vers l'innovation et l'excellence.

CRISTEL, aujourd'hui leader mondial du concept amovible «Cook & Serve», perpétue l'histoire d'une des plus anciennes manufactures françaises d'articles culinaires (1826). Nous oeuvrons à chaque instant pour que la cuisine soit un plaisir partagé.

CERTIFIÉ "ORIGINE FRANCE GARANTIE"



Ce label a pour objectif, de donner aux consommateurs une information claire sur l'origine d'un produit et de permettre aux entreprises qui font cette démarche de certification, de valoriser leur production. Il s'agit du seul label qui certifie l'authenticité de la fabrication française.

LA GARANTIE À VIE CRISTEL



Tous les produits CRISTEL® sont garantis à vie contre tous vices de fabrication. L'usure des produits (inox ou anti-adhérents) dans le cadre de leur utilisation normale ne rentre donc pas dans les conditions de garantie de la marque.

1- EXCLUSION DE GARANTIE

La garantie CRISTEL® ne s'applique pas dans les cas suivants :

- utilisation du produit pour une fonction différente de celle pour quoi il a été conçu.
- produit démonté
- choc ou chute du produit
- surchauffe

2- CONDITIONS ET MODALITÉS DE RETOUR D'UN PRODUIT CRISTEL®

Les conditions du retour

Tout article présentant un quelconque vice de fabrication est à renvoyer - par l'intermédiaire du revendeur qui est le relais entre CRISTEL® et le consommateur.

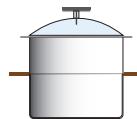
Une analyse sera effectuée par le service qualité ; le diagnostic qui en découlera indiquera la décision prise pour le traitement du produit retourné :

- sans vice de fabrication constaté, l'article sera retourné à son expéditeur en l'état (ou nettoyé au mieux si besoin),
- en cas de défaut d'utilisation, (voir conditions d'exclusion ci-dessus), l'article sera réexpédié en l'état ou, si possible, réparé et seront facturées les pièces d'usure (ex : joint) ainsi que toute autre pièce changée
- en cas de défaut de fabrication (ex : élément dessoudé, fond bombé), l'article sera réparé ou échangé gratuitement.
- en cas de remplacement du produit et si la collection dont il est issu est arrêtée, un produit équivalent sera renvoyé.

CAPACITÉS ET DIMENSIONS

BIOME

GRAND MODÈLE

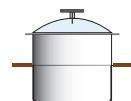


Compatible tous feux dont induction, le Biome grand modèle convient pour des repas de 2 à 6 personnes au maximum de sa capacité.

DIAMÈTRE	24 cm
CONTENANCE DE LA CASSEROLE	5,6 litres
CONTENANCE DU CUIT-VAPEUR	5,2 litres
CONTENANCE TOTALE	10,8 litres
HAUTEUR DU CUIT-VAPEUR	11,5 cm
HAUTEUR TOTALE	29 cm
POIDS TOTAL	3,6 kg

BIOME

PETIT MODÈLE



Compatible tous feux dont induction, le Biome petit modèle convient pour des repas de 2 à 3 personnes au maximum de sa capacité.

DIAMÈTRE	20 cm
CONTENANCE DE LA CASSEROLE	3,2 litres
CONTENANCE DU CUIT-VAPEUR	3 litres
CONTENANCE TOTALE	6,2 litres
HAUTEUR DU CUIT-VAPEUR	9,5 cm
HAUTEUR TOTALE	25 cm
POIDS TOTAL	2,5 kg



Gaz



Induction



Halogène



Vitrocéramique



Électrique



Céramique

ENTRETIEN

La qualité de l'inox 18/10 (18 % de Chrome et 10 % de Nickel) que nous avons choisi pour cet article garantit la neutralité alimentaire et la préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. Ces qualités, associées aux qualités de diffusion thermique de l'aluminium, sont recommandées et utilisées par tous les plus grands professionnels de la gastronomie pour la cuisson, avec ou sans graisse, des viandes, des légumes et des fruits.

Les articles inox Cristel sont parfaitement adaptés au lave-vaisselle. Pour maintenir ou retrouver l'aspect du neuf si besoin, utilisez RENOX de CRISTEL. Ce produit convient pour entretenir l'intérieur et l'extérieur de tous les ustensiles inox.

A utiliser sur une éponge humide ou un Scotch Brit rouge spécial inox, frotter et rincer abondamment. RENOX supprime toutes les traces de calcaires, auréoles, jaunissement etc... Il s'agit d'un produit d'entretien certifié Ecocert, à efficacité professionnel et fabriqué en France.



NE JAMAIS UTILISER D'EAU DE JAVEL, CELA DÉGRADE JUSQU'À PERFORER VOTRE PRODUIT ET LE REND DONC INUTILISABLE.



NE PAS CHAUFFER PLUS DE 2/3 DE LA PUISSANCE.
LES FONDS THERMODIFFUSEURS CRISTEL RÉPARTISSENT PARFAITEMENT LA CHALEUR, TRÈS PEU D'ÉNERGIE SUFFIT POUR UNE CUISSON EN UN TEMPS RECORD.



CRISTEL S.A.S.
BP 10 -
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL FRANCE

e-mail : cristel@cristel.com
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52
www.cristel.com

Cristel USA Inc.
P.O. Box 467906
Atlanta, GA 31146

customerservice@cristelusa.com
Ph. (770) 979-6255
www.cristelusa.com