



*3-ply* **PLAT À FOUR**  
STAINLESS STEEL ROASTER



[www.cristel.com](http://www.cristel.com)

# ENTRETIEN & UTILISATION

## ■ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez toutes les étiquettes.
2. Lavez le plat à four à l'eau chaude savonneuse ou passez-le au lave-vaisselle.

## ■ PENDANT L'UTILISATION

1. Par mesure de sécurité, manipulez toujours l'appareil avec des gants ou un autre système de protection.
2. Utilisez le produit uniquement avec les sources de chaleur suivantes : gaz, électrique, vitrocéramique, induction et four.
3. Pour une utilisation sur plaque, préchauffez votre plat à four aux 3/4 de la puissance maximale de votre plaque. Une fois votre plat à four à bonne température, saisissez vos aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et poursuivez la cuisson à feu plus doux (environ 1/3 de la puissance max de votre plaque).
4. Si vous utilisez le produit sur une table de cuisson au gaz, assurez-vous que la flamme touche uniquement le fond du plat à four, pas ses flancs. Cela protègera votre ustensile tout en réalisant des économies d'énergie. Sur une plaque de cuisson électrique ou vitrocéramique, choisissez un foyer adapté à la taille de votre plat à four. Les plaques à induction atteignent des températures très élevées en quelques secondes. Soyez prudents et vigilants si vous utilisez de l'huile chaude lorsque vous faites frire ou revenir des aliments, des projections peuvent se produire. Évitez d'utiliser cet ustensile à feu trop vif sous peine de l'endommager. Faites monter le plat à four progressivement en température, jamais à pleine puissance, notamment sur une plaque à induction. Ne faites jamais cuire à feu trop vif.
5. Si vous utilisez une plaque de cuisson vitrocéramique ou induction, ne déplacez jamais l'ustensile sans le soulever de la surface vitrée afin de ne pas abîmer cette dernière.
6. Ne laissez jamais le plat à four chauffer à vide trop longtemps sur une source de chaleur : il risquerait de brûler, se déformer et s'abîmer.

Sur les plaques à induction, le temps de chauffe est beaucoup plus rapide et le plat à four peut s'abîmer en quelques minutes seulement s'il est chauffé à vide trop longtemps.

## ■ APRÈS UTILISATION

1. Ne plongez jamais le plat à four chaud dans de l'eau froide.
2. Après chaque utilisation, lavez le plat à four à l'eau chaude savonneuse ou passez-le au lave-vaisselle. Utilisez une éponge abrasive douce (grattoir bleu ou rouge mais pas vert) de préférence pour le nettoyer.
3. Si des aliments ont brûlé dans le plat à four, faites-le tremper quelques minutes puis nettoyez-le avec une éponge douce à l'eau savonneuse en frottant légèrement.

# USE & CARE

## ■ BEFORE USE

1. Remove all labels.
2. Wash the roaster in hot and soapy water or put it into the dishwasher.

## ■ DURING USE

1. Use gloves or any other protection to ensure a safe handling.
2. Use only in recommended heat sources: gas, electric, vitroceramic or induction.
3. On hobs, preheat your roaster to 3/4 of the maximum power of your griddle. Once your roaster is at the right temperature, sear your food until it is golden brown and continue cooking over a lower heat (about 1/3 of the maximum power of your plate).
4. When using a gas cooker, make sure that the flame is barely touching the bottom of the roaster and not its sides. In doing so, you will both save energy and protect the roaster. When using an electric or ceramic, opt for one with the same diameter as the thermie bottom. Induction hobs reach extremely high temperatures in just a few seconds. Therefore, if you want to fry food, the oil heating requires greater care and attention. Avoid excessive heating, it may damage the non-stick surface. Heat the piece gradually, never at maximum power, especially when using induction hob, never cook over a high heat.
5. When using vitroceramic and induction hobs, do not drag the cookware across the glass surface in order to avoid damaging it.
6. Never leave an empty roaster on a heat source, as it may burn, warp, and damage the piece.

On induction hobs, the heat-up time is much faster and the roaster can be damaged in just a few seconds if heated empty for too long.

## ■ AFTER USE

1. Never immerse a hot roaster in cold water.
2. After each use, wash the roaster in hot soapy water or put it into the dishwasher.
3. In case you let the food burn, put the roaster to soak for a few minutes, then wash it in soapy water and go over it with a soft abrasive sponge, squeezing a bit.

# MAGRET DE CANARD AU MIEL

Pour 6 personnes / serves 6

---

## INGRÉDIENTS

- |   |  |
|---|--|
| - 3 magrets de canard                   | - 1 citron vert                            |
| - 10 cuillères à soupe de sauce de soja | - 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz    |
| - 3 cuillères à soupe de miel           | - 1 cuillère à café de poudre de gingembre |

## MARINADE

Dans un bol, mélanger la sauce de soja, le miel, la poudre de gingembre le jus d'un citron vert (ou jaune), la cuillère de vinaigre de riz, trois tours de moulin à poivre et une pincée de sel. Bien mélanger le tout.

Dans le plat, verser la marinade et poser les magrets dont vous aurez entaillé la peau, chair contre le plat (en contact avec la marinade).

Laisser mariner au frigo 3 heures.

Retirer la marinade du plat. La conserver dans un bol.

## CUISSON

Retourner les magrets, peau contre le plat et dégraisser à feu vif sur votre plaque de cuisson, jusqu'à ce que la peau prenne une belle coloration.

Jeter l'excédent de graisse.

Retourner de nouveau les magrets. Laisser colorer légèrement la chair.

Enfourner les magrets dans le plat à 190°C. Laisser cuire 20 minutes.

Pendant ce temps faire monter la marinade dans une petite casserole à petit bouillon. Laisser réduire pendant 5 minutes.

Au bout de 20 minutes, sortir le plat du four. Laisser reposer hors du feu pendant 5 minutes.

Découper les magrets en tranches de 1 cm d'épaisseur et les recouvrir de la sauce au miel bien chaude.

Bon appétit !



# DUCK BREAST WITH HONEY

serves 6

---

## INGREDIENTS

- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| - 3 duck breasts              | - 1 lime                       |
| - 10 tablespoons of soy sauce | - 1 tablespoon of rice vinegar |
| - 3 tablespoons of honey      | - 1 teaspoon of ginger powder  |

## MARINADE

In a bowl, mix the soy sauce, the honey, the ginger powder, the juice of a lime (or lemon), a spoonful of rice vinegar, three turns of the pepper mill and a pinch of salt.

Mix everything well.

In the dish, pour the marinade and place the duck breasts whose skin you will have cut, flesh against the dish (in contact with the marinade).

Leave to marinate in the fridge for 3 hours.

Remove the marinade from the dish. Store it in a bowl.

## COOKING

Turn the duck breasts, skin against the dish and degrease over high heat on your hob until the skin takes on a beautiful colour.

Discard excess fat.

Flip the duck breasts again. Allow the flesh to brown slightly.

Bake the duck breasts in the dish at 190°C. Leave to cook for 20 minutes.

Meanwhile, bring the marinade to a simmer in a small saucepan. Reduce for 5 minutes.

After 20 minutes, remove the dish from the oven. Leave to rest off the heat for 5 minutes.

Cut the duck breasts into 1 cm thick slices and cover them with the hot honey sauce.

Bon appétit!

# ACCESSOIRES DISPONIBLES

## AVAILABLE ACCESSORIES

Consultez votre revendeur / Ask your retailer

**ADJUSTABLE STAINLESS STEEL  
WIRE RAISED-EDGE GRILL**



**THERMOMETER**





**CRISTEL FRANCE**  
Parc d'activités du Moulin - BP 10  
25490 FESCHES LE CHATEL - FRANCE  
TEL. : + 33 (0)3 81 96 17 52  
Email : [cristel@cristel.com](mailto:cristel@cristel.com)  
[www.cristel.com](http://www.cristel.com)

**CRISTEL USA Inc.**  
Atlanta, GA  
[customerservice@cristelusa.com](mailto:customerservice@cristelusa.com)  
[www.cristelusa.com](http://www.cristelusa.com)