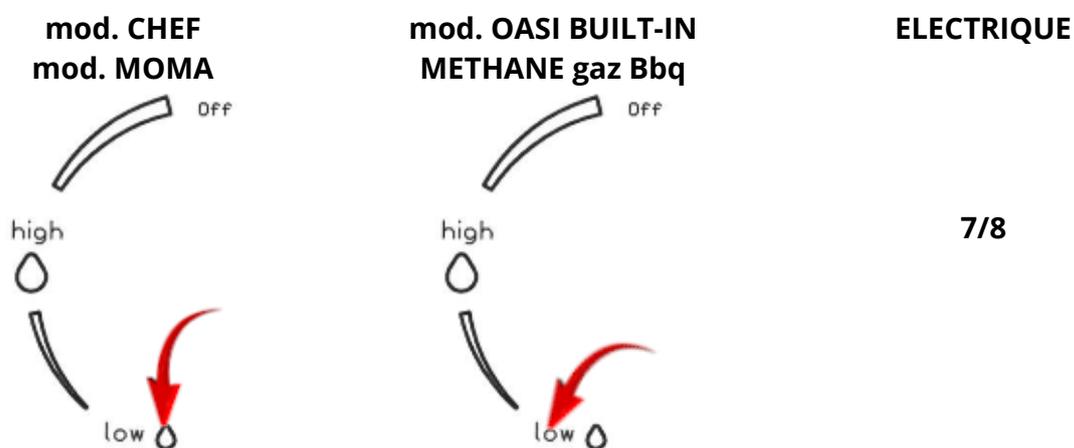


TEMPÉRATURES DE CUISSON:

Allumez votre plaque de cuisson PLA.NET et tournez le bouton en position maximum.

Déposez quelques gouttes d'eau sur votre plaque PLA.NET: lorsque les gouttes se cassent immédiatement en gouttes plus petites et s'évaporent rapidement, baissez la flamme.

Pour cuire des légumes, des œufs et des dérivés, du poisson, de la viande blanche, de la viande avec os et pour tout plat qui prend du temps, placez le bouton de réglage de la flamme comme suit:



Pour cuire la viande et le thon, placez plutôt le bouton de réglage de la flamme comme suit:

NB: pour cuire le poisson "en croûte de sel", utilisez une feuille de papier aluminium.

