

# MicroCook Collectie



- **Van de diepvries naar de koelkast en de magnetron:** onze MicroCooks bestaan uit ultrabestendig materiaal dat temperaturen van  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$  tot  $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$  weerstaat.
- Het design maakt een **uitstekende doorlaatbaarheid van de golven** mogelijk wat voor een optimale en gelijkmatige gaarheid zorgt.
- Voorzien van **grote en ergonomische handvaten** die koud blijven na het koken.
- Voorzien van een **beschermend deksel** om voedsel te koken zonder het uit te drogen.
- De **MicroCook Rond 2,25 l** heeft ook een **flexibel deksel** om de inhoud te bewaren en in te vriezen.



## Dimensies

### MicroCook Rond 2,25 l

Ø 18,5 x 13,5 cm h

### MicroCook Schenkan / Maatkan 1 l

Ø 15,5 x 12,9 cm h

269 g

# Gebruik

- Gekorrelde bodem om de zichtbaarheid van krassen te vermijden.
- Koken in de magnetron is **tijd-en energiebesparend**. Je hoeft niet continu aan je vuur te staan: de magnetron doet het werk, waardoor jij meer tijd voor hebt jezelf.
- Kook **maximaal 30 minuten** op **maximaal 800 watt**.
- Kook nooit zonder deksel (tenzij anders vermeld in het recept) en voeg altijd een kleine hoeveelheid water toe.
- Laat je gerecht na de kooktijd nog **enkele minuten nagaren** alvorens te serveren. Op die manier wordt de warmte gelijkmatig verspreid.
- Het is aangeraden om **af en toe te mengen** tijdens de kooktijd, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verspreiden.

## Tupperware

## NO TIME TO WASTE

### ECO TIPS

- Koken zonder water: onnodig om (veel) water toe te voegen om chocolade te smelten (versus au bain-marie) of om groenten en aardappelen te koken.
- **Verbruik minder energie** en **elektriciteit**: kortere kooktijden dankzij het MicroCook-materiaal, de inhoud warmt meteen op en kookt sneller dan in een glazen of gietijzeren variant. Zo bespaar je elektriciteit.

## MICROCOOK ROND 2,25 L

- Ideaal voor **bereidingen voor 2 tot 6 personen** zoals soep, stoofpotjes, taarten, flans, sauzen, terrines, confituren, compotes ... of gewoon voor het koken van aardappelen en groenten.
- Voorzien van een **flexibel deksel** voor het bewaren van je bereiding in de koelkast of de diepvries. Dit deksel is niet geschikt voor de magnetron.
- Het deksel en de basis zijn voorzien van pictogrammen met gebruiksinstructies.

# Gebruik

## MICROCOOK SCHENKKAN / MAATKAN 1 L

- Onmisbaar voor **snelle sauzen** zoals béchamel, béarnaise, bolognaise ... maar ook voor het snel een makkelijk **smelten van chocolade, opwarmen van restjes, koken van aardappelen of groenten**.
- Voorzien van **maataanduidingen** van 100 ml tot 1 l aan de binnenkant.
- De **schenktuit** is zo ontworpen dat je eenvoudig kan uitschenken zonder te morsen.
- Het **handvat** is **super comfortabel**, zelfs wanneer je ovenhandschoenen draagt.
- Het **deksel**, kan **3 verschillende posities** aannemen:
  - 1. Gesloten:** om te koken in de magnetron. Indien je wilt uitschenken, kan je met je duim op de achterkant van het deksel duwen zodat het vooraan lichtjes opent.
  - 2. Open op 90°:** om stoom te laten ontsnappen tijdens het koken of om een lepel of Keukenhulpje in de Kan te plaatsen voor het serveren of tijdens de bereiding.
  - 3. Afgietpositie:** plaats het deksel met de lijntjes aan de kant van de schenktuit. Ideaal om resterende vloeistof af te gieten na het koken van bijvoorbeeld erwten of andere groenten.



- Indien je een cake bakt in de magnetron, dien je het deksel te verwijderen zodat de cake kan rijzen.