

NOUVEAU

UNE CUISSON VAPEUR PURE...

Edward Cristaudo, cuisinier novateur reconnu, adepte de la cuisson 100 % vapeur

Cela fait 13 ans qu'Edward Cristaudo est en cuisine. Après des premières armes au Précatalan, une place de chef dans différents restaurants réputés comme « Au Petit Chez Soi » à La-Celle-Saint-Cloud, « Aux Éditeurs » sur le carrefour de l'Odéon à Paris, il est aujourd'hui aux commandes de l'incontournable « Les Chevaux de Marly » à Marly-le-Roi.

Passionné et curieux, il crée l'événement en 2010 avec « Les chefs font leur bœuf ». À cette occasion, il se lie d'amitié avec l'inventif Thierry Marx, père de la cuisine moléculaire. Ensemble, au « Foodlab », ils n'hésitent pas à toujours innover, toujours remettre en question leurs savoir-faire, à créer une cuisine avant-gardiste dont le maître mot est : le goût par dessus tout.

La cuisson à la vapeur, haute et basse température, est utilisée depuis des années dans les cuisines professionnelles. À la vue des qualités du four vapeur 3-en-1 AX-1100 de Sharp, Edward Cristaudo n'a pas hésité à le mettre à l'épreuve de ses propres recettes pour finalement n'émettre que des critiques positives.

Chaque foyer, chaque particulier, aura maintenant accès à ce mode de cuisson de très haute qualité pour l'élaboration d'une cuisine saine et savoureuse.



... POUR UNE CUISINE SAIN ET SAVOUREUSE

La cuisson à la vapeur pure est douce, ne brutalise pas les aliments et permet la conservation de leurs qualités nutritives, organoleptiques (moelleux, fondant, croquant, couleur) et aromatiques.

La vapeur ne saisit pas, elle n'agresse pas, mais se diffuse lentement dans les aliments.

Pas d'oxydation
des aliments

Les nutriments
sont préservés

Les vitamines
sont préservées

Le goût naturel
des aliments
est conservé

Les aliments
ne se dessèchent
pas



La vapeur pure, c'est bon pour le poisson...

Extrêmement simple, la cuisson à la vapeur pure préserve toute la saveur du poisson et lui conserve sa fermeté. Pour rehausser la saveur de la chair, il ne faut pas hésiter à assaisonner le poisson en surface, mais aussi à l'intérieur.

Cette cuisson est donc recommandée pour les filets et les darnes qui ne bénéficient plus de la protection apportée par la peau du poisson. Il faut compter 3 à 5 min de cuisson par 100 g. Incisez les flancs des plus gros poissons pour accélérer le processus de cuisson.



... et tendrement idéal pour la viande !

Cuire une viande comme le roti de porc ou une volaille à la vapeur pure, lui donne un moelleux incomparable. De plus, avec cette cuisson, la viande perd peu de volume, lié à la perte de son jus (2 à 5 % en cuisson vapeur contre 10 à 15 % avec une cuisson dans un four traditionnel).

Pour obtenir le croustillant et le côté doré, terminer la cuisson par quelques minutes en mode grill.



Pur plaisir des pâtes fraîches !

Les lasagnes et les raviolis cuit à la vapeur sont idéalement souples. Sans oublier les spécialités de raviolis asiatiques pour lesquels ce mode de cuisson est naturel !



On n'oublie pas le dessert

Les flans, les compotes, les crèmes sont un vrai régal lorsqu'ils sont cuits doucement avec une vapeur pure. Et que dire des fruits qui ne se ratatinent pas pour le plaisir du goût et des yeux ou encore du riz qui reste léger et tendre pour une plus belle réussite du riz au lait !

LA RÉVOLUTION **3 en 1**

Ce four propose un mode de cuisson 100 % vapeur pure qui préserve le moelleux des aliments, leurs vitamines, leurs sels minéraux et toutes leurs saveurs.

Les plats peuvent être gratinés ou dorés en mode gril. Enfin, la fonction micro-ondes n'est pas en reste avec une approche très pro !

**+1**
MINUTE**27**
LITRES**1050**
W**900**
W**910**
W



AX-1100R

- Coloris rouge



AX-1100IN

- Coloris inox

Deux types de cuisson 100 % vapeur pure : haute et basse température

- Four vapeur 3 en 1 (vapeur / grill / micro-ondes)
- **Fonction vapeur distincte de la fonction micro-ondes et grill pour une préservation optimale des qualités gustatives et nutritives des plats préparés**
- Réservoir d'eau amovible et accessible en façade
- Écran LCD
- Décongélation vapeur
- 26 menus préprogrammés
- 2 plats vapeur en métal de 30 x 30 cm fournis permettant de cuisiner pour un grand nombre de personnes
- Des plats de toutes les formes peuvent être utilisés

Fonction micro-ondes issue de la technologie professionnelle

Avec une technologie de guidage des ondes issue du domaine professionnel pour un affranchissement total du plateau tournant, les 27 litres de la cavité sont utilisés à 100 % permettant ainsi de cuisiner pour 6 à 8 personnes avec un plat carré de 30 x 30 cm.



Écran LCD et tableau de commande tactile



2 plats vapeur en métal pour des cuissons simultanées



Réservoir d'eau accessible en façade