

LA GAMME ISO TUP

RECHAUFFAGE MICRO-ONDES
CUISSON VAPEUR
SERVICE - CONSERVATION

Pour un usage au quotidien, les Iso Tup jouent le chaud et le froid. Multi-usages : pour le réchauffage au micro-ondes, la cuisson au four à vapeur basse pression, le service et la conservation au réfrigérateur.

Couvercle double paroi

- Pour une isolation optimale
- 2 positions : fermée pour garder au mieux la chaleur & ouverte pour placer la Cuiller de service
- Large poignée qui s'accroche sur le Bol extérieur

Larges poignées pour une bonne prise en main

Bols à double paroi

- Pour une isolation optimale
- Fond intérieur texturé pour limiter les rayures
- Ils se clipent pour un transport et une manipulation en toute sécurité
- Ligne de remplissage maximum
- 1 Bol extérieur 2,4 l ou 3,4 l et 1 Bol intérieur 2,25 l ou 3,25 l

POINTS FORTS



La gamme Iso Tup



Iso Tup 2,25 l
Bol intérieur 2,25 l &
Bol extérieur 2,4 l



Iso Tup 3,25 l
Bol intérieur 3,25 l & Bol extérieur 3,4 l



Passoire 2,25 l



Cuiller de service

- Compatible avec le Bol extérieur 2,4 l pour former le **Multiservices Iso Tup 2,25 l**
- Seule, dans le four vapeur basse pression
- Idéale pour le service avec tous les Iso Tup
- Capacité 90 ml
- Se positionne dans le Bol quand le Couvercle est en position ouverte



600 W 100°C

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Réduisez votre stress en cuisine, avec la gamme Iso Tup : servez et gardez vos plats à température.
- L'air emprisonné entre les 2 Bols fait office d'isolant (c'est le même principe que les fenêtres double vitrage). Les aliments sont alors maintenus à température. La chaleur est conservée de façon optimale à +60°C pendant 1h30 lorsque le Bol intérieur est rempli jusqu'à la ligne maximum et le Couvercle est en position fermée.
- Gamme de service contemporaine, élégante et design.
- Couvercle à double positions :
 - Position fermée = Poignée du Couvercle alignée avec une des 2 Poignées du Bol pour maintenir la température.
 - Position ouverte = tourner le Couvercle à 90°. Large ouverture pour insérer la Cuiller de service.
- Rangement compact

Réchauffage au micro-ondes :

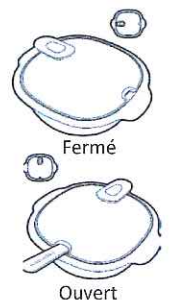
- Au micro-ondes, placez toujours l'ensemble **Bol intérieur + Bol extérieur + Couvercle en position ouverte**.
- Temps de réchauffage maximal de **3 minutes**, sur une puissance de **600 Watts MAX**.
- Pensez à mélanger les aliments pour garantir un réchauffage homogène.
- Non conçu pour la cuisson des aliments au micro-ondes ou au four traditionnel.

Four à vapeur basse pression ou four combiné vapeur :

- Idéal pour les cuissons saines sans matières grasses, où les nutriments, vitamines et minéraux sont conservés.
- **Seuls les Bols intérieurs et la Passoire sont compatibles** au four à vapeur basse pression, à **100°C max**.
- Une fois la cuisson terminée, assemblez les Bols intérieur, extérieur et le Couvercle pour un service à bonne température.

Pendant le service :

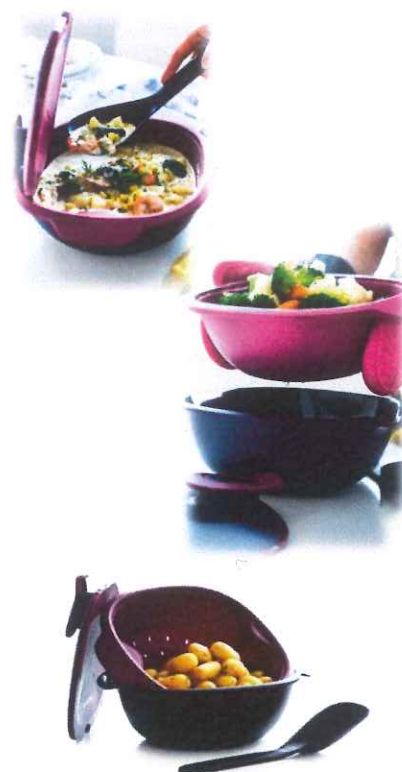
- Pour garder le plat à température de façon optimale, remplissez le Bol intérieur jusqu'à la ligne de remplissage maximum et placez le Couvercle en position fermée.
- Pour servir, pas besoin de tenir le Couvercle, il se fixe sur le Bol : pour une table propre (la condensation retombe directement dans le Bol) et pour inciter à le refermer rapidement.



LA GAMME ISO TUP

UTILISATIONS

- Parfait pour réchauffer au micro-ondes soupes et sauces, ragouts, viandes en sauce...
- Au four à vapeur basse pression (seuls les Bol 2,25 l, 3,25 l et la Passoire), idéal pour préparer du riz façon pilaf, ragout ...
- Pour conserver au réfrigérateur, laisser refroidir la préparation dans son plat de cuisson puis transvaser froid, dans l'Iso Tup.
- Les Bols extérieurs peuvent également être utilisés séparément en saladier de service pour des plats froids comme des salades composées, du pain, des fruits ...



Iso Tup 2,25 l et Multiservices Iso Tup 2,25 l :

- Parfait pour 2 à 4 personnes.
- Capacité complémentaire au Micro Minute™, Ultra Pro 2 l, Micro Vap' pour un service élégant à table et des plats toujours chauds.

Iso Tup 3,25 l :

- Idéal pour 4 à 6 personnes.
- Capacité complémentaire à l'Ultra Pro 3,5 l.

Multiservices 2,25 l :

- Avec la Passoire, égoutter des pâtes, riz, blé puis servir directement en plaçant la Passoire dans le Bol 2,4 l.
- Pocher des poissons, fruits de mer et légumes croquants. Remplir d'eau bouillante jusqu'à la ligne de remplissage maximum.

Astuce : ils gardent aussi au froid. Penser à mettre des glaçons pour une soirée cocktails, ou le barbecue. L'Iso Tup 2,25 l peut contenir les glaçons de 4 Ice Cubes.

ASSEMBLAGE – DEMONTAGE :

- Pour séparer les 2 Bols : poser les pouces sur l'intérieur des bords des poignées et soulevez délicatement les poignées extérieures du Bol intérieur. Le Bol extérieur reste sur votre table.
- Pour démonter le Couvercle : maintenir la Poignée dans une main et placer le pouce de l'autre main sur la languette opposée puis tirer.
- La Poignée ne se démonte pas.



PRECAUTIONS D'UTILISATIONS ET D'ENTRETIEN

- Pour réchauffer au micro-ondes, **toujours combiner les Bols extérieur et intérieur et placer le Couvercle en position ouverte.**
- Pour cuire au four vapeur, n'utiliser que le Bol intérieur ou la Passoire seuls.
- Utiliser la Cuiller uniquement pour le service. Ne jamais la placer au micro-ondes ou dans le four à vapeur basse pression.
- Certains aliments contiennent des pigments naturels (curry, safran, concentré de tomate) qui peuvent tacher. Ces taches n'altèrent en rien les performances du produit.
- Pour conserver au réfrigérateur, placer l'Iso Tup en position fermée.
- Pour limiter les odeurs et les taches, rincer le produit à l'eau froide après utilisation.
- Au nettoyage, désassembler les éléments.

ENTRETIEN

Nettoyage facile :
Lavage à la main à l'eau chaude savonneuse.
Convient au lave-vaisselle.

DIMENSIONS

2,25 l : 28 x 24,4 x 14 cm (H)
3,25 l : 28 x 24,4 x 17 cm (H)
Multiservices 2,25 l : 28 x 24,4 x 14 cm (H)
Cuiller : 26,5 x 8 x 3,8 (H)