

Invoq



Accessoirisez votre four Invoq

Profitez d'accessoires en aluminium dotés de capacités uniques de transfert de chaleur.

LIVRE BLANC

Capacités uniques de transfert de chaleur.

Réduit l'utilisation des graisses.

Excellent goût et préparation rapide.

Alliage d'aluminium breveté pour un nettoyage facile.

Les meilleurs accessoires pour votre four

L'alliage d'aluminium breveté confère aux accessoires Imperial® une capacité optimale d'absorption, de stockage et de restitution de la chaleur.

Les accessoires permettent d'obtenir des résultats de cuisson parfaits, de sorte qu'il n'y a aucune limite à ce que vous pouvez cuisiner dans votre four Invoq.

Démarrage facile

Pour tirer le meilleur parti de votre four Invoq, nous vous suggérons d'utiliser un kit de démarrage d'accessoires.

L'ensemble de démarrage mixte comprend 1 x plateau Imperial® 20 mm, 1 x panier vapeur, 1 x grille de cuisson Imperial® et 1 x plateau multiple Imperial®. Avec ces quatre accessoires, vous disposez d'un bon point de départ pour une utilisation polyvalente du four mixte.

Le kit de démarrage du gril comprend 1 x plateau Imperial® de 20 mm, 1 x panier à vapeur et 2 x grilles de gril Imperial®. Cet ensemble d'accessoires vous permet de griller et de rôtir avec votre four mixte Invoq.



Plateau Imperial® 20/40/60 mm

Les plateaux Imperial® de haute qualité sont recommandés pour le rôtissage de produits panés tels que le poulet ou le poisson. Les capacités uniques de transfert de chaleur de l'Imperial® rend inutile la pré-friture dans une poêle basculante et réduit l'utilisation de matières grasses. Les tâches de routine en cuisine sont moins nombreuses et plus simples ; cela facilite le travail et le rend plus efficace.



Plaque combi Imperial® pour pizza et grillades

La feuille combi offre une grande variété d'applications. Elle dispose d'un côté fait pour griller du poisson et les légumes. L'autre côté est plat et idéal pour la cuisson des pizzas. Avec les capacités de transfert de chaleur exceptionnelles, l'épaisseur de la plaque Imperial® permet d'obtenir des pizzas croustillantes.



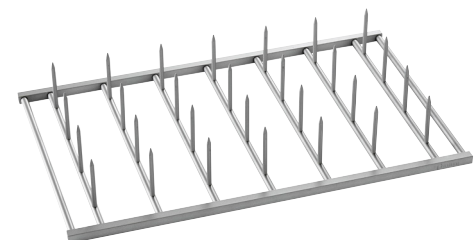
Grille de barbecue Imperial®

La grille de cuisson est idéale pour griller la viande, le poisson, la volaille et les légumes. La grille fait ressortir distinctement les marques du gril, assure un goût délicieux et permet une cuisson rapide. Grâce à l'alliage d'aluminium breveté Imperial®, il est facile de nettoyer la grille de cuisson après utilisation.



Piques pour pommes de terre Imperial®

Ces pointes de pommes de terre, avec 28 pointes par plateau, sont parfaites pour préparer les pommes de terre. Avec une répartition égale de la chaleur, les piques Imperial® assurent une cuisson rapide, car la chaleur provient à la fois des piques contenus dans chaque produit et de la chambre du four.



Plaque multifonctions Imperial®

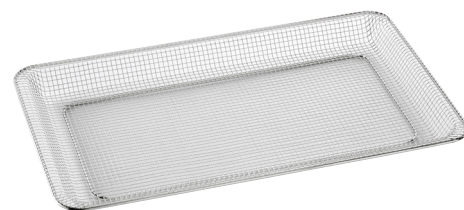
Le plateau multiple Imperial® de haute qualité est idéal pour la préparation d'œufs au plat, de crêpes, de pommes rôsti, de tarte tatin, etc. La plaque Imperial® possède une capacité unique d'absorption, d'accumulation et d'évacuation de la chaleur qui assure de meilleurs résultats de rôtissage et de pâtisserie.

En outre, l'alliage d'aluminium Imperial® facilite le nettoyage ultérieur.



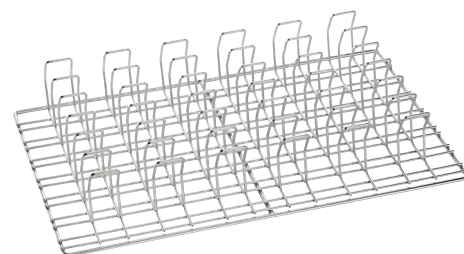
Panier à vapeur

Ce panier vapeur en acier inoxydable est excellent pour la préparation de frites, de légumes, de poissons, etc. Le panier métallique assure une répartition optimale de la chaleur et donc des produits très uniformes. Vous obtenez facilement des frites croustillantes sans ajouter de graisse. En outre, il peut être utilisé pour la cuisson à la vapeur.



Rack à côtes

Le rack à côtes peut contenir jusqu'à 20 petites côtes de viande. Le rack à côtes effectue une caramélisation dorée des deux côtés pour une saveur et une texture excellentes. Vous pouvez être sûr que toutes les côtes seront cuites uniformément.



Poulet grillé

Le gril à poulet, qui peut accueillir 8 poulets de taille moyenne, permet de cuire rapidement la volaille. En outre, le rôtissage des poulets en position verticale garantit une viande juteuse et une peau croustillante. Le poulet se retire facilement du gril, et celui-ci est facile à nettoyer.

