PYROflam®

Duurzaam

25 YEAR GUARANTEE – 25 ANS DE GARANTIE

Made in FRANCE

25 jaar garantie

Gefabriceerd in Frankrijk

-40°C +800°C

Weerstaat temperaturen
van -40 °C tot 800 °C,
evenals thermische schokken tot 450 °C.

Hygiënisch

Hygiënisch materiaal…
… zorgt goed voor het hele gezin!

- Pyroflam laat geen vlekken achter en houdt geen luchtjes vast.
- Pyroflam heeft geen schroeven, scharnieren of coatings, die t.z.t. zouden kunnen gaan roesten of barsten.

PYROflam®

De collectie

Ronde schaal 1 L - P23A | Ronde schaal 2 L - P25A | Ronde schaal 3 L - P27A

Rechthoekige braadslede 30 x 18 cm - P30B | Rechthoekige braadslede 35 x 22 cm - P35B | Ovale braadslede 32 x 22 cm - P32B

Ovale schaal 3,5 L - P50A | Stomen 2 L - P25U | Stoommand 20 cm - P03N

Pyrex® is a trademark of Corning Inc. used by permission Arc International Cookware SAS

Pyroflam® is gemaakt van glaskeramiek, een materiaal dat dusdanig tegen de hitte kan, dat het indertijd is gebruikt door de NASA voor de hitteschilden van de ruimteschepen.

PYROflam®

ARC INTERNATIONAL COOKWARE

AIC BENELUX
Doornveld 140 - 1731 ZELLIK
BELGIQUE

PYROflam®

De pan, die alles kan

Van de oven direct op tafel, van de vriezer direct op het gas, van de ijskast naar de oven en van de magnetron in de afwasmachine

VITRO-CERAMIC® -40°C +800°C

25 YEAR GUARANTEE – 25 ANS DE GARANTIE

Van de fabrikant van PYREX®

PYROflam®

Voor alles geschikt

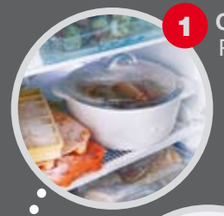
Gas | Keramisch | Electrisch | Halogeen

Vriezer (tot -40 graden C) | Magnetron | Oven (tot 800 gr.C) | Afwasmachine

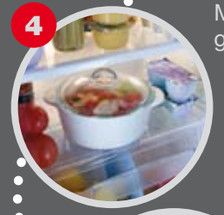
	ROESTVRIJ STAAL	GIETIJZER	GIETALUMINIUM	PYROflam
KOOKPLATEN: gas, elektrisch, halogeen, keramisch	☺	☺	☺	☺
INDUCTIE	😐	☺	☺	☹
OVEN	☹	☺	☺	☺
MAGNETRON	☹	☹	☹	☺
VRIEZER	☹	☹	☹	☺
AFWASMACHINE	☺	😐	😐	☺
OM AAN TAFEL OP TE DIENEN	☹	☺	☺	☺

PYROflam

volgt u overal in de keuken



1 Onverwacht bezoek?
Pyroflam kunt u direct van de vriezer op het vuur zetten en opdienen.



Vooraf iets bereiden?
Met Pyroflam kunt u het gemakkelijk in de vriezer bewaren, vervolgens opwarmen in de oven of de magnetron en dan simpel een heerlijk gerecht opdienen.

Gedaan met eten?
Na de maaltijd zet u de Pyroflam schaal in de afwasmachine en kunt u opnieuw heerlijke gerechtjes voor de hele familie maken!

Het stomen van zalm en groentes

Ingrediënten

- 4 zalmfilets zonder vel (150 gr. ieder)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 preien in ronde stukjes
- 3 wortels in reepjes
- 2 rapen in ronde stukjes
- 2 verse uien, gehalveerd
- 1 theelepeltje zout
- 1 glas water (250 ml)
- 1 kruidenboeket

Stomen 2 L

- Verwarm de olie in het onderste gedeelte.

Voeg de groentes toe en laat alles, onder af en toe roeren, gedurende 5 minuten garen. Voeg zout, water en het kruidenboeket toe, doe een deksel op de pan en laat alles op laag vuur 10 minuten zachtjes koken.

- Doe de zalm in de stoommand en plaats deze op de pan. Het deksel erop doen en 10 minuten op een laag vuurtje laten garen.
- Als alles gaar is, de groentes afgieten en onmiddellijk opdienen.

De aanbevelingen van de Chef

- Gebruik seizoensgebonden groentes. U kunt, in plaats van kool, ook in kleine blokjes gesneden aardappels gebruiken. U kunt ook andere vissoorten gebruiken: kabeljauw, heilbot of filet van opgerolde wijting.
- Om uw gerecht een aparte smaak te geven, voeg een blokje kippenbouillon of kruiden toe.
- Omdat dit een licht gerecht is, kunt u het opdienen met een Hollandaise saus of simpel met room en bieslook.

Goulash

Ingrediënten

- 1,3 kg. ragoutvlees (boeuf bourguignon) in dobbelsteentjes gesneden
- 2 soeplepels olijfolie
- 2 grote geneden uien
- 2 soeplepels paprika
- 4 tomaten in dobbelsteentjes gesneden
- 1 kruidenboeket
- Zout en peper

Schaal 2 L

- Verwarm de olie in de pan en fruit de uien.
- Voeg het vlees toe en braad het aan gedurende 5 minuten. Roeren met een houten spatel. Paprika toevoegen en goed roeren.
- De tomaten en het kruidenboeket toevoegen; peper en zout toevoegen en de deksel op de pan. Op een zacht vuurtje garen gedurende 10 minuten.
- Intussen de oven op 180 °C voorverwarmen. Vervolgens de pan in de oven gedurende ½ uur.
- Opdienen met aardappels in de schil of verse pasta.

De aanbevelingen van de Chef

- U kunt de verse tomaten vervangen door tomaten uit blik.
- Deze goulash is, zoals zoveel suddergerechten, de volgende dag nog lekkerder.

Kooktijd

met de stoommand

SOORTEN VOEDING	KOOKTIJD (minuten)
VIS EN SCHELPDIEREN	
Tonijn	20'- 25' / 1kg
Kabeljauw, forel	8'- 10' / 100 - 150g
Zalm	15'- 20' / 1kg
Schelpdieren (mosselen, rivierkreeft…)	4'- 7'
VLEES	
Eend, kip	50'- 60' / 1,5kg
Kalkoen	20'- 30' / 500g
Rundvlees	20'- 30' / 1kg
Varkenshaas	12'- 18'
GROENTES	
Aardappels, wortels, rapen	12'-18'
Spinazie, asperges, kool	3'-5'
Selderij, witte asperges, broccoli	8'-10'
Boontjes, erwtjes, aubergines	5'-12'
Artisjokken	25'-35'
Artisjokkenhartjes	15'-20'