



..... ACIER INOXYDABLE 3-PLIS

BATTERIE DE CUISINE

RICARDO

recettes, conseils, entretien et garantie

Je vous remercie d'avoir acheté la batterie de cuisine RICARDO.

Avec l'aide de designers d'ici, j'ai conçu une batterie de cuisine performante, qui répond à vos besoins et qui se démarque par des spécificités pratiques. Ainsi, le manche, le couvercle, le choix des matériaux, les dimensions des poêles et des casseroles ont été pensés pour que vous ayez du plaisir à cuisiner.

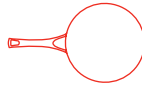
Comme toutes mes recettes sont testées et retestées, tous les ustensiles ont été minutieusement mis à l'épreuve par l'équipe RICARDO afin de vous offrir le meilleur de ce qui se trouve sur le marché. Ils ont été inspectés afin de répondre aux exigences de fabrication les plus strictes. Les matériaux utilisés sont ainsi conformes aux normes alimentaires internationales présentement en vigueur. Avant de commencer à cuisiner, lisez bien les instructions d'utilisation et d'entretien.

Le bonheur de cuisiner, ça commence avec de bons outils de cuisine, et ça se termine à table, avec les amis et la famille.

Bon appétit !



The Ricardo brand logo, written in a stylized, cursive, handwritten font. The letters are dark and have a slight shadow or outline, giving it a three-dimensional appearance. The 'R' is particularly large and prominent.



filets de porc glacés

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 20 min

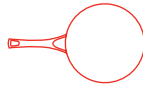
PORTIONS 6

- Farine
- 2 filets de porc de 454 g (1 lb)
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- Sel et poivre
- 2 échalotes françaises, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 60 ml (¼ tasse) de miel ou de sirop d'érable
- Thym frais

*Une recette parfaite pour
la poêle à frire : les filets
de porc glacés*



- 1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Fariner les filets de porc. Dans la poêle de 28 cm (11 po) allant au four, les dorer dans le beurre et l'huile. Saler et poivrer. Retirer de la poêle. Réserver.
- 3 Ajouter un peu de beurre dans la poêle au besoin, puis y attendre les échalotes. Ajouter la moutarde et le miel. Remettre les filets de porc dans la poêle et bien enrober.
- 4 Cuire au four de 16 à 17 minutes, pour une cuisson rosée.
- 5 Retirer du four et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher. Décorer de thym frais.



LA POÊLE QUI NE COLLE PAS

Le revêtement antiadhésif des outils de cuisson RICARDO ne contient pas d'APFO, une substance chimique nocive pour l'environnement et la santé. Utiliser de préférence des ustensiles de cuisine en bois, en silicone ou en nylon sur les outils de cuisson antiadhésifs RICARDO.

Une recette parfaite pour la poêle antiadhésive : les quesadillas



quesadillas de poulet

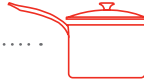
PRÉPARATION 25 min

CUISSON 25 min

RENDEMENT 8 quesadillas

- 375 ml (1 ½ tasse) d'oignons verts émincés
- 1 paquet de 227 g (8 oz) de champignons blancs, tranchés
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 poivron rouge grillé, haché
- 500 ml (2 tasses) de poulet cuit, émincé
- 250 ml (1 tasse) de salsa du commerce douce ou forte
- 8 tortillas de 20 cm (8 po)
- 500 ml (2 tasses) de fromage Monterey Jack râpé
- Sel et poivre
- Crème sure, pour garnir
- Salsa supplémentaire, pour garnir

- 1** Dans la poêle de 24 cm (9,5 po), dorer les oignons et les champignons dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile. Saler et poivrer. Verser dans un bol et laisser tiédir. Ajouter le poivron, le poulet et la salsa. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.
- 2** Étaler les tortillas sur un plan de travail. Déposer 60 ml (¼ tasse) de fromage sur une moitié de chaque tortilla. Répartir le mélange de légumes et de poulet sur le fromage et refermer les tortillas. Presser légèrement.
- 3** Dans la poêle antiadhésive, faire dorer les quesadillas environ 3 minutes de chaque côté à feu doux dans 15 ml (1 c. à soupe) d'huile.
- 4** Accompagner de crème sure et de salsa.



grande casserole

soupe au chou et au jambon

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 25 minutes

PORTIONS 4

- 1 sac d'environ 454 g (1 lb) de salade de chou râpé du commerce
 - 8 pommes de terre grelots rouges, coupées en quartiers
 - 4 oignons verts, émincés
 - 2 tranches de jambon d'environ 1 cm ($\frac{1}{2}$ po) d'épaisseur, coupées en dés (375 g / $\frac{3}{4}$ lb, environ)
 - 1,25 l (5 tasses) de bouillon de poulet
- Sel et poivre

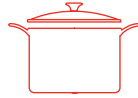
1 Dans une grande casserole, porter tous les ingrédients à ébullition. Poivrer. Couvrir et laisser mijoter doucement environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Rectifier l'assaisonnement.

2 Si désiré, servir avec des croûtons de pain gratiné au fromage.

UN COUVERCLE BIEN PENSÉ

Ricardo a choisi un couvercle en verre trempé. En plus d'être résistant aux chocs, il a un avantage indéniable sur les autres : il permet de voir la cuisson de nos aliments, sans aucune perte de chaleur puisqu'il n'est pas nécessaire de le soulever. La conception bombée permet un écoulement optimal des gouttelettes d'eau à l'intérieur. De plus, il résiste à une température de 177 °C (350 °F) au four.





marmite

→ UN MATÉRIAU DE GRANDE QUALITÉ

La construction trois plis jusqu'au rebord alterne deux couches d'acier inoxydable 18/10 et lui assure la plus grande durabilité sur le marché. De plus, le centre en aluminium permet une répartition optimale de la chaleur et ainsi une cuisson uniforme.

→ CONÇUE POUR TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR

La batterie de cuisine Ricardo en acier inoxydable trois plis peut être utilisée sur toutes les sources de chaleur, y compris le gaz et l'induction. Néanmoins, les manches, les boutons et les poignées peuvent devenir très chauds lors de la cuisson. Utilisez des mitaines de cuisine avant de les manipuler. Enlevez le couvercle avant d'utiliser l'outil de cuisson sous le gril.

Une recette parfaite pour la grande casserole : le bœuf braisé au jus de carottes



bœuf braisé au jus de carottes

PRÉPARATION 15 min

CUISON 2 h 50

PORTIONS 4

- 675 g (1 ½ lb) de bœuf à mijoter (palette désossée) coupé en 4 morceaux
- 1 oignon, coupé en deux
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 500 ml (2 tasses) de jus de carotte
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 branche de céleri, coupée en tronçons
- 1 feuille de laurier
- 6 carottes, coupées en tranches de 1 cm (½ po)
- 2 blancs de poireau, coupés en tronçons de 2,5 cm (1 po)
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé
- Sel et poivre

- 1** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2** Saler et poivrer la viande.
- 3** Dans la grande casserole, dorer la viande de chaque côté et les oignons face contre la poêle dans l'huile. Ajouter le jus de carotte, l'ail, le céleri et le laurier.
- 4** Porter à ébullition. Couvrir et cuire au four environ 2 heures.
- 5** Ajouter les carottes, les poireaux et poursuivre la cuisson à découvert pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Rectifier l'assaisonnement.
- 6** Accompagner de pommes de terre ou de riz à grain long. Décorer de persil plat.



marmite

spaghettis *al broccoli*

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 15 min

PORTIONS 4

- 1 gros brocoli
- 375 g ($\frac{3}{4}$ lb) de spaghettis
- 1 oignon, haché
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 250 ml (1 tasse) de *parmigiano reggiano* râpé
- Le zeste de 1 citron
- Piment broyé au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de pin grillées
- Copeaux de *parmigiano reggiano* au goût
- Sel et poivre

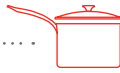
- 1 Couper le brocoli en bouquets. Peler et couper les pieds de brocoli en dés.
- 2 Dans la grande casserole remplie d'eau bouillante salée, cuire le brocoli 2 minutes. Ajouter les spaghettis dans la même casserole. Porter à ébullition en remuant fréquemment et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*. Réserver 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson.
- 3 Entre-temps, dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail doucement dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Saler et poivrer.
- 4 Égoutter les pâtes avec le brocoli et les remettre dans la casserole. Ajouter l'eau réservée, le mélange d'oignon, le parmesan râpé, le zeste de citron et le piment. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Servir dans des bols. Saupoudrer de noix de pin et de copeaux de parmesan.

→ FINIS LES DÉGÂTS!

Le rebord des casseroles a été moulé pour éviter les dégâts lorsqu'on verse un liquide chaud.

Une recette parfaite pour la grande marmite : les spaghettis al broccoli





→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Il faut toujours utiliser une source de chaleur correspondant à la taille de votre casserole. On évite ainsi de surchauffer les parois et d'endommager les manches. De plus, ne faites pas chauffer une casserole ou une poêle vide.

→ UN MANCHE SUR MESURE

Le manche a été pensé par Ricardo pour qu'il soit ergonomique, mais aussi d'une grande utilité quand on cuisine. D'abord, la grande particularité du manche est sa cavité à ustensiles. Elle a été spécialement conçue pour y déposer les ustensiles de cuisson (cuillère, spatule, etc.) de façon à ce qu'ils s'insèrent dans le trou à l'extrémité et qu'ils puissent s'égoutter au-dessus de vos préparations. Une partie creuse au centre du manche permet aussi d'appuyer fouet, cuillère et spatules sans glisser. Finies les cuillères à ramasser dans la sauce ! Le manche est aussi riveté pour une plus grande solidité, et sa longueur permet une prise qui n'est pas trop près de la source de chaleur.

sauce au caramel

CUISSON 15 min

RENDEMENT 250 ml (1 tasse)

180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre

60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'eau

30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de crème 35 %

- 1 Dans la petite casserole, porter le sucre et la moitié de l'eau à ébullition. Laisser bouillir quelques minutes jusqu'à ce que le sucre commence à devenir couleur caramel. Retirer la casserole du feu.
- 2 Ajouter le reste de l'eau et le sirop de maïs. Porter de nouveau à ébullition.
- 3 Ajouter la crème et laisser mijoter 3 à 4 minutes en remuant. Réserver à la température ambiante dans un contenant hermétique.



Pour d'autres idées de recettes, visitez ricardocuisine.com

CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les pièces de la batterie de cuisine à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, rincez et séchez.

Les outils de cuisson RICARDO vont au lave-vaisselle. Néanmoins, une utilisation répétée peut entraîner un ternissement du fini extérieur.

Pour un nettoyage facile des pièces avec revêtement antiadhésif, passez l'outil de cuisson sous l'eau tiède et savonneuse ou l'essuyer avec un papier absorbant. Il est recommandé de ne pas utiliser d'éponge à récurer métallique ou de détergents abrasifs. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou pointus afin d'éliminer les résidus collants.

Différentes colorations peuvent survenir au cours de l'utilisation d'outils de cuisson RICARDO en acier inoxydable trois plis. Vous trouverez ci-dessous un tableau résumant les causes principales et solutions afin d'y remédier. Sachez néanmoins que ces décolorations n'influent en aucun cas sur le rendement de vos outils de cuisson.

COLORATION	CAUSE	SOLUTION
Jaunâtre ou bronze	Cuisson à très haute température	Nettoyant acier inoxydable non abrasif
Bleutée ou « arc-en-ciel »	Sels et autres minéraux combinés à l'eau	Nettoyant acier inoxydable non abrasif
Blanche	Eau dure ou très calcaire	Éponge imbibée de vinaigre ou de citron

GARANTIE

Les outils de cuisson RICARDO avec revêtement antiadhésif sont garantis 3 ans à compter de la date initiale de l'achat.

En complément de la garantie légale, nous vous offrons dès lors une garantie à vie limitée sur les outils de cuisson RICARDO en acier inoxydable trois plis sans revêtement antiadhésif.

La garantie couvre tout défaut de matériau, de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans le livret fourni avec le produit. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit. Les taches, les éclats, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou l'extérieur de l'ustensile sont normales et n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-866-226-9222.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222