

Evolucook PowerXL est un multi-cuiseur polyvalent.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous vous conseillons de combiner les modes de cuisson ; tels que rôtir dans un premier temps, puis la fonction air pulsé dans un second temps pour faire croustiller vos aliments.

Voici quelques conseils pour certains modes de cuisson :

Air pulsé

Faites cuire avec le couvercle à air pulsé pour obtenir des aliments dorés et croustillants, tels que du poulet, rôti, gâteaux...

Cuissons lentes et mijotées

Utilisez le couvercle en verre pour les cuissons lentes ou mijotées.

Dans le cas d'aliments qui nécessite du croustillant, changez le couvercle et utilisez la cuisson air pulsé.

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour maintenir vos préparations à une température idéale en attendant de les déguster.

Rôtir

Utilisez le couvercle en verre ainsi que la plaque de cuisson « plancha » afin que votre aliment ne soit pas au contact de la cuve.

Faites saisir la viande avant de lancer le programme Rôtir.

Une fois le cycle de cuisson terminé, prolongez la cuisson avec la fonction air pulsé pour faire doré votre aliment.