

LA CUISINIÈRE

💡 UTILISER DES RÉCIPIENTS DE MÊME DIAMÈTRE QUE LES TAQUES

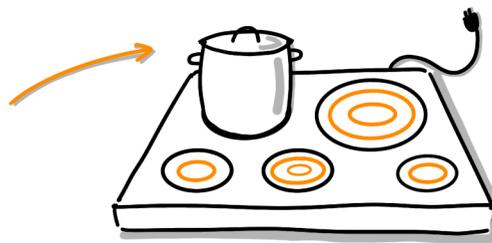
💡 ÉTEINDRE QUELQUES MINUTES AVANT LA FIN DE LA CUISSON



💡 UTILISER DES CASSEROLES À FONDS PLATS ET ÉPAIS POUR MAINTENIR LA CHALEUR



💡 PLACER UN COUVERCLE SUR LA CASSEROLE
50% D'ÉCONOMIE



💡 POUR FAIRE BOUILLIR DE L'EAU :



→ FAIRE CHAUFFER SIMULTANÉMENT UN FOND D'EAU DANS UNE CASSEROLE DE L'EAU DANS UNE BOUILLIÈRE ÉLECTRIQUE



→ PLONGER UNE CUILLÈRE EN BOIS OU AJOUTER UN PEU D'HUILE POUR ÉVITER QUE L'EAU NE DÉBORDE



→ DIMINUER LA TEMPÉRATURE QUAND L'EAU BOUT

💡 CE QUI COÛTE ET CONSOMME LE MOINS

