

ALESSI
www.alessi.com

Photos: Thomas Duval. Design: Philippe David

ALESSI

PASTA

design Patrick Jouin
for Alain Ducasse
2007



PASTA

In origine...

Quando un tempo i raccoglitori di olive partivano per andare a lavorare negli oliveti, avevano a disposizione pochissima acqua per preparare i pasti. Per ovviare al problema, cucinavano la pasta come un risotto: dopo averla fatta rosolare con gli aromi, i funghi e tutte le altre verdure raccolte durante il cammino, la coprivano di acqua man mano che questa veniva assorbita. È questo il metodo tradizionale, riportato in auge da Alain Ducasse nel suo ristorante Le Louis XV a Monaco, di cui Alessi vi svela oggi i segreti.

À l'origine...

Lorsque les mouliniers partaient jadis travailler dans les oliveraies, ils ne disposaient que de très peu d'eau pour préparer leur repas. Pour résoudre ce problème, ils traitaient les pâtes comme un risotto: après les avoir fait revenir avec les aromates, les champignons ou tous autres légumes ramassés en chemin, ils les couvraient d'eau au fur et à mesure que celle-ci était absorbée. C'est cette méthode traditionnelle, remise à l'honneur par Alain Ducasse dans son restaurant Le Louis XV à Monaco, dont Alessi vous dévoile aujourd'hui tous les secrets.

Once...

Long ago, when oil millers set out for the olive groves, they had very little water available for cooking their meals. This meant they had to cook their pasta as we cook risottos today. They would heat pasta with herbs, mushrooms or other greens that could be picked up along the way. The pasta would then be covered with water, with extra water gradually added according to how much was absorbed. This traditional manner of cooking pasta has been revived by Alain Ducasse at his restaurant, Le Louis XV, in Monaco. Alain Ducasse's secrets are now all revealed thanks to Alessi.

Es war einmal...

Als sich die Ölmühlen-Arbeiter zu ihrer Arbeit in die Olivenhaine begaben, hatten sie nur sehr wenig Wasser für die Zubereitung ihrer Mahlzeiten zur Verfügung. Um diesem Problem abzuwehren, kochten sie Nudeln wie ein Risotto: Zuerst dünsteten sie die Nudeln zusammen mit den Gewürzpflanzen, Pilzen und allen anderen Gemüsesorten, die sie längs des Weges gesammelt hatten, danach bedeckten sie das Ganze immer wieder mit Wasser, sobald die Nudeln das Wasser aufgenommen hatten. Alessi weilt Sie heute in alle Geheimnisse dieser traditionellen Garmethode ein, der Alain Ducasse in seinem Restaurant Le Louis XV in Monaco zu neuerlichem Ruhm verholfen hat.



PASTA POT

Due uomini, due talenti

“Pasta Pot” non è solo lo straordinario risultato del reciproco desiderio di creare “strumenti” e dei proficui scambi nati da questo progetto. È il simbolo di una rara complicità di pensiero, di lavoro e di amicizia che da anni lega tra loro due uomini, entrambi appassionati nel loro rispettivo settore, Alain Ducasse, chef “multistella” e Patrick Jouin, designer di talento.

Deux hommes, deux talents

Magnifique résultat d'une mutuelle envie de créer des « outils » et d'échanges fructueux autour de ce projet, la « Pasta Pot » est aussi le symbole d'une rare complicité de pensée, de travail et d'amitié depuis plusieurs années entre deux hommes aussi passionnés l'un que l'autre dans leur domaine respectif, Alain Ducasse chef multi-étoilé et Patrick Jouin designer de talent.

Two men, two talents

“Pasta Pot” is not only the extraordinary outcome of a mutual desire to create the “tools of the trade”, and of a profitable process of give-and-take of ideas resulting from this concepts design. It is also the symbol of a rare convergence of ideas, work projects and a longstanding friendship uniting two men, who are both passionately involved in their respective work. One is a chef – the renowned, “star-studded”, Alain Ducasse. The other is a unique talent in the design world, Patrick Jouin.

Zwei Männer, zwei Talente

Der “Pasta Pot” ist nicht nur das außergewöhnliche Ergebnis des beiderseitigen Wunsches, “Hilfsmittel” zu kreieren, und des fruchtbaren Ideenaustauschs, zu dem dieses Projekt geführt hat. Er ist das Symbol einer seltenen Seelenverwandtschaft, gemeinsamer Arbeit und Freundschaft, die zwei Männer seit Jahren verbindet – beide leidenschaftliche Vertreter ihrer jeweiligen Schaffensgebiete, Alain Ducasse, mehrfacher “Sterne”-Küchenchef und Patrick Jouin, Designer mit Talent.





PASTA POT

Iniziazione al metodo di cottura "Pasta Pot"

Le qualità di un antico metodo di cottura combinate alle esigenze della vita moderna: è ciò che offre "Pasta Pot". In questo tipo di cottura, detto per concentrazione, l'amido serve a unire la pasta e i sapori non diluiti restano ben concentrati. Ne risulta una pietanza sana, naturale, particolarmente saporita, di rapida e semplice preparazione.

Initiation au mode de cuisson «Pasta Pot»

Les qualités d'un ancien mode de cuisson alliées aux exigences de la vie moderne, c'est ce qu'offre la «Pasta Pot». Dans ce type de cuisson, dit par concentration, l'amidon sert à lier les pâtes et les saveurs non diluées restent bien concentrées. Il en résulte un mets sain, naturel, particulièrement savoureux, rapidement et simplement préparé.

"Pasta Pot" - Starting out

The qualities of a method belonging to bygone days combined with the needs of modern times – all thanks to the "Pasta Pot"! In this method, called by concentration, the starch acts as a medium to blend the pasta and the undiluted flavours maintain their basically concentrate form. This makes for a healthy, natural dish in which the flavours and aromas are turned to best advantage – with the added benefit of allowing for quick, simple preparation of each dish.

"Pasta Pot": Einführung in die Garmethode

Die Qualität einer antiken Garmethode kombiniert mit den Bedürfnissen des modernen Lebens: Das bietet Ihnen der "Pasta Pot". Kurz gesagt dient die Stärke bei dieser Garmethode dazu, die Nudeln mit den nicht verwässerten Gewürzzutaten zu vereinen, die daher ihren konzentrierten Geschmack beibehalten. Das Ergebnis ist eine gesunde, natürliche, besonders geschmackvolle Mahlzeit, die schnell und einfach zubereitet werden kann.

1



L'inizio della cottura

Lavate, pelate e tagliate le verdure, fatele saltare 1 min al coperto in olio d'oliva e burro. Salare.

Le démarrage de la cuisson

Après avoir lavé, épluché et coupé les légumes, les faire fondre 1 min à couvert dans de l'huile d'olive et du beurre. Saler.

Starting out

Wash, skin and cut the greens. Transfer to pot. Cover. Cook briefly in olive oil and butter on a low flame (1 min). Add salt.

Beginn des Garvorgangs

Das Gemüse waschen, putzen und schneiden, 1min zugedeckt in Olivenöl und Butter anschwitzen. Salzen.

2



L'aggiunta della pasta

Aggiungere la pasta alle verdure, proseguire la cottura per 3 min.

L'ajout des pâtes

Ajouter les pâtes aux légumes, poursuivre la cuisson pendant 3 min.

Adding the pasta

Add the pasta to the greens and cook for a further 3 minutes.

Zugabe der Nudeln

Die Nudeln zum Gemüse zugeben, weitere 3 min lang garen lassen.

3



L'aggiunta del brodo

Versare del brodo caldo fino a coprire interamente gli alimenti, aggiungerne man mano che evapora e far cuocere continuando a mescolare.

L'ajout du bouillon

Verser du bouillon chaud à hauteur, en remettre au fur et à mesure de l'évaporation, et faire cuire sans cesser de remuer.

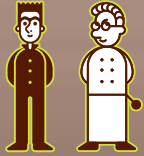
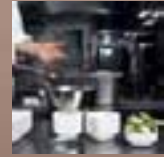
Adding the stock

Pour a hot stock onto the pasta and greens until these are covered. Add stock a little at a time as it evaporates. Mix while cooking.

Zugabe der Suppe

Heiße Suppe aufgießen, bis alle Zutaten vollkommen bedeckt sind; Suppe nachgießen, sobald sie verdampft ist und kochen lassen, dabei ständig umrühren.

4



La rifinitura

Togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere le erbe aromatiche e il parmigiano, mescolare e servire.

La finition

Retirer la casserole du feu, ajouter les herbes et le parmesan, mélanger et servir.

Finishing touches

Remove the pot from the flame. Add pot herbs and Parmesan cheese. Mix and serve.

Abschmecken

Den Kochtopf vom Herd nehmen, Gewürzpflanzen und Parmesan zugeben, mischen und servieren.



PASTA
POT

L'arte di vivere "Pasta Pot"
"Pasta Pot" way of life
L'art de vivre «Pasta Pot»
"Pasta Pot"-Lebenskunst











PASTA POT

Le ricette "Pasta Pot"
"Pasta Pot" recipes
Les recettes « Pasta Pot »
"Pasta Pot"-Rezepte

Avvertenza

Il tempo di cottura varia in base al tipo di pasta utilizzato e secondo i gusti e le abitudini personali.

Attention

The cooking time varies relative to the type of pasta used and personal preferences and habits.

Avertissement

Le temps de cuisson varie en fonction du type de pâtes, des habitudes et des goûts personnels.

Hinweis

Die Garzeit ist abhängig von der verwendeten Pastasorte und den persönlichen Geschmackspräferenzen und Gewohnheiten.



Farfalle ai frutti di mare, succo di limone e prezzemolo

4 persone

Ingredienti

300 g di farfalle
500 g di telline
500 g di cozze
500 g di vongole
200 g di cime di cavolfiore
1 ramo di prezzemolo tritato
10 cl di vino bianco secco
1 l di fondo bianco caldo
il succo di 1 limone
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino rosso
3 g di zafferano
4 cucchiaini di olio d'oliva
Sale grosso

- Far spurgare le telline e le vongole in acqua fredda salata (100 g di sale grosso per litro) per 2 ore.
- Sciacquare le telline e le vongole. Raschiare e lavare accuratamente le cozze.
- Far riscaldare 2 cucchiaini di olio d'oliva nel "Pasta Pot", aggiungere il peperoncino intero e lo spicchio d'aglio in camicia. Lasciare in infusione per 2 minuti.
- Aggiungere i molluschi, lo zafferano e la pasta. Versare il vino bianco, mescolare con il cucchiaino per far sciogliere il fondo di cottura, coprire e far cuocere per 3 minuti.
- Aggiungere il fondo bianco fino a coprire interamente gli alimenti, rimetterne man mano che evapora, far cuocere per 6 minuti a fuoco medio, continuando a mescolare.
- Far cuocere separatamente le cime di cavolfiore in acqua bollente salata qualche minuto, mantenendole molto croccanti. Scolarle e farle raffreddare.
- Togliere la casseruola dal fuoco. Rimuovere l'aglio e il peperoncino. Aggiungere il prezzemolo, 2 cucchiaini di olio d'oliva, il succo di limone e il cavolfiore. Mescolare e disporre il tutto su un piatto. Servire immediatamente.

Farfalle pasta with shellfish, lemon juice and parsley

Serves 4

Ingredients

300 g farfalle pasta
500 g donax clams
500 g mussels
500 g clams
200 g cauliflower florets
1 sprig of broad-leafed parsley
chopped fine
10 cl dry white wine
1 litre hot fish stock
the juice of 1 lemon
1 garlic clove
1 chilli pepper
3 g saffron
4 tablespoons olive oil
Coarse salt

- Place the donax and other clams in cold salted water (100 g coarse salt per litre). Leave for 2 hours.
- Rinse the donax and other clams. Carefully scrape and clean the mussel shells.
- Heat 2 tablespoons of olive oil in the "Pasta Pot". Add the whole chilli pepper and the garlic clove (unpeeled). Let these ingredients blend for 2 minutes.
- Add the shellfish, saffron and pasta. Pour on the white wine. Mix with a spoon to blend in the cooking medium. Cover. Cook for 3 minutes.
- Add the fish stock to cover the ingredients entirely. Add this stock a little at a time as it evaporates. Cook for 6 minutes over a medium flame while mixing.
- Cook the cauliflower florets separately. Place in boiling water only for a few minutes, to maintain a firm, crispy texture. Drain and leave to cool.
- Remove the pot from the flame. Remove the garlic and chilli pepper. Add the parsley, 2 tablespoons of olive oil, the lemon juice and the cauliflower. Mix and then place in serving dish. Serve immediately.

Farfalle aux fruits de mer, suc de citron et persil

4 personnes

Ingrédients

300 g de farfalle
500 g de coques
500 g de moules
500 g de palourdes
200 g de sommités
de chou-fleur
1 branche de persil plat hachée
10 cl de vin blanc sec
1 l de fond blanc chaud
le jus de 1 citron
1 gousse d'ail
1 petit piment rouge
3 g de safran
4 c. à s. d'huile d'olive
Gros sel

- Faire dégorger les coques et les palourdes dans de l'eau froide salée (100 g de gros sel par litre) pendant 2 h.
- Rincer les coques et les palourdes. Gratter et laver soigneusement les moules.
- Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la « Pasta Pot », ajouter le piment entier et la gousse d'ail en chemise. Laisser infuser 2 minutes.
- Ajouter les coquillages, le safran et les pâtes. Verser le vin blanc, remuer avec la cuillère pour dissoudre les sucs, couvrir et faire cuire pendant 3 minutes.
- Ajouter du fond blanc à hauteur, en remettre au fur et à mesure de l'évaporation, faire cuire pendant 6 minutes à feu moyen, sans cesser de remuer.
- Faire cuire séparément les sommités de chou-fleur à l'eau bouillante salée quelques minutes en les gardant très croquantes. Les égoutter et les rafraîchir.
- Retirer la casserole du feu. Oter l'ail et le piment. Ajouter le persil, 2 cuillerées d'huile d'olive, le jus de citron et le chou-fleur. Mélanger et disposer le tout dans un plat. Servir sans attendre.

Farfalle-Nudeln mit Meeresfrüchten, Zitronensaft und Petersilie

4 Personen

Zutaten

300 g Farfalle-Nudeln
500 g Dreiecksmuscheln
500 g Miesmuscheln
500 g Venusmuscheln
200 g Blumenkohlröschen
1 Zweig flache Petersilie,
gehackt
10 cl trockener Weißwein
1 l heißer heller Fond
Saft von 1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
3 g Safran
4 Olivenöl
Grobes Salz

- Die Dreiecksmuscheln und die Venusmuscheln 2 Stunden lang in kaltem Salzwasser (100 g grobes Salz pro Liter) einweichen.
- Dreiecksmuscheln und Venusmuscheln abbürsten und gut waschen.
- 2 Esslöffel Olivenöl im "Pasta" Pot erhitzen, die ganze Chilischote und die Knoblauchzehe samt Schale zugeben. 2 Minuten lang im Kochtopf dünsten lassen.
- Muscheln, Safran und Nudeln zugeben. Den Weißwein zugießen, mit dem Löffel umrühren, damit der Kochfond aufgelöst wird, zudecken und 3 Minuten lang kochen lassen.
- So viel hellen Fond zugeben, bis die Zutaten vollkommen bedeckt sind, und immer wieder Fond nachgießen, sobald er verdampft ist. 6 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen lassen, dabei ständig umrühren.
- Die Blumenkohlröschen ein paar Minuten lang getrennt in Salzwasser kochen; sie müssen noch richtig knackig sein. Abgießen und abkühlen lassen.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen. Knoblauch und Chilischote entfernen. Petersilie, 2 Esslöffel Olivenöl, Zitronensaft und Blumenkohl zugeben. Mischen und alles auf einem Teller anrichten. Sofort servieren.





Ditalini ai quattro formaggi, spinaci freschi e vaniglia

4 persone

Ingredienti

300 g di ditalini
200 g di spinaci freschi
40 g di burro
1 scalogno
1 mezzo spicchio di vaniglia aperto
1 l di fondo bianco caldo
sale, pepe

per la crema ai 4 formaggi:

50 g di groviera
50 g di parmigiano
50 g di caprino senza crosta
50 g di camembert senza crosta
20 cl di panna

- Preparare la crema ai formaggi: grattugiare la groviera e il parmigiano, tagliare il camembert e il caprino a striscioline. Mettere tutti i formaggi in un frullatore.
- Portare a ebollizione la panna in un pentolino. Versare la panna calda sui formaggi. Frullare. Mantenere al caldo. Pelare e tritare finemente lo scalogno.
- Far sciogliere il burro nel "Pasta Pot", aggiungere lo scalogno e farlo rosolare senza dorarlo. Aggiungere la pasta e il mezzo spicchio di vaniglia, coprire, far dorare leggermente per 2 minuti.
- Versare il fondo bianco fino a coprire interamente gli alimenti, mescolare con il cucchiaino per sciogliere il fondo di cottura. Rimettere il ristretto di brodo man mano che evapora e far cuocere per 8 minuti, continuando a mescolare. A fine cottura il liquido dovrà essere quasi del tutto evaporato.
- Lavare gli spinaci freschi e rimuovere i gambi. Farli asciugare su carta da cucina.
- Togliere dal fuoco. Grattare lo spicchio di vaniglia, facendone cadere i grani sulla pasta. Aggiungere la crema ai quattro formaggi, mescolare bene fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiustare il condimento.
- Aggiungere gli spinaci freschi e servire immediatamente.

Ditalini pasta with four-cheese sauce, tender young spinach leaves and vanilla

Serves 4

Ingredients

300 g ditalini pasta
200 g tender young spinach leaves
40 g butter
1 shallot
1/2 split vanilla pod
1 litre hot white meat stock
salt, pepper

for the four-cheese sauce:

50 g gruyère
50 g Parmesan cheese
50 g goat's milk cheese (remove rind)
50 g camembert (remove rind)
20 cl sour cream (unclotted)

- For the cheese sauce, grate the gruyère and Parmesan cheese. Slice the camembert and goat's milk cheese into thin strips and place all cheeses in a blender. Blend.
- Bring the sour cream to the boil in a small saucepan. Pour onto the cheese. Blend. Keep hot. Peel the shallot and chop fine.
- Melt the butter in the "Pasta Pot". Add the shallot and heat, but do not brown. Add the pasta and the halved vanilla pod. Cover. Brown lightly for 2 minutes.
- Add the white meat stock to cover the ingredients entirely. Mix with a spoon to blend in the cooking medium. Add the stock a little at a time as it evaporates. Cook for 8 minutes while mixing, after which the liquid content should have practically all evaporated.
- Wash the tender young spinach leaves and remove stalks. Dry on kitchen roll paper.
- Remove from flame. Grate the half vanilla pod and sprinkle onto the pasta. Add the four-cheese sauce. Mix well to obtain a creamy consistency. Season. Add the spinach leaves and serve immediately.

Coquillettes aux quatre fromages, pousses d'épinards et vanille

4 personnes

Ingrédients

300 g de coquillettes
200 de pousses d'épinards
40 g beurre
1 échalote hachée
1 demi-gousse de vanille fendue
1 l de fond blanc chaud
sel, poivre

pour la crème aux 4 fromages :

50 g de gruyère râpé
50 g de parmesan râpé
50 g de chèvre sans croûte
50 g de camembert sans croûte
20 cl de crème fraîche liquide

- Préparer la crème aux fromages : râper le gruyère et le parmesan, tailler le camembert et le chèvre en copeaux. Mettre tous les fromages dans un mixer.
- Porter à ébullition la crème liquide, la verser sur les fromages. Mixer. Réserver au chaud. Peler et hacher finement l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans la « Pasta Pot », ajouter l'échalote et la faire revenir sans coloration. Ajouter les pâtes et la demi-gousse de vanille, couvrir, faire dorer légèrement pendant 2 minutes.
- Verser du fond blanc à hauteur, remuer avec la cuillère pour dissoudre les sucs. Remettre du fond au fur et à mesure de l'évaporation et faire cuire 8 minutes, en remuant. Il ne doit presque plus rester de liquide en fin de cuisson.
- Laver les épinards, ôter les tiges. Les faire sécher sur du papier absorbant.
- Retirer du feu. Gratter la gousse de vanille pour faire tomber les graines dans les pâtes. Ajouter la crème aux fromages, bien mélanger pour obtenir une consistance crémeuse. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter les épinards et servir.

Ditalini-Nudeln mit vier Käsesorten, Spinatsprossen und Vanille

4 Personen

Zutaten

300 g Ditalini-Nudeln
200 g Spinatsprossen
40 g Butter
1 Schalotte
1 halbe geöffnete Vanilleschote
1 l heißer heller Fond
Salz, Pfeffer

für die 4-Käse-Creme:

50 g Gruyere
50 g Parmesan
50 g Ziegenkäse ohne Rinde
50 g Camembert ohne Rinde
20 cl flüssiger Sauerrahm

- Die Käsecreme zubereiten: Gruyere und Parmesan reiben, Camembert und Ziegenkäse in feine Streifen schneiden. Alle Käsesorten in ein Mixgerät geben.
- Den flüssigen Sauerrahm in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den heißen Sauerrahm über den Käse gießen. Mixen. Warmstellen. Die Schalotte schälen und fein hacken.
- Die Butter im "Pasta Pot" schmelzen lassen, die Schalotte zugeben und weichdünsten lassen, nicht anbräunen. Die Nudeln und die halbe Vanilleschote zugeben, zudecken und 2 Minuten lang leicht anbräunen lassen.
- So viel hellen Fond zugeben, bis die Zutaten vollkommen bedeckt sind, mit dem Löffel umrühren, damit der Kochfond aufgelöst wird. Immer wieder Fond nachgießen, sobald er verdampft ist, und 8 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen lassen, dabei ständig umrühren. Bei Ende der Garzeit muss die Flüssigkeit beinahe vollkommen verdampft sein.
- Die Spinatsprossen waschen, die Stiele entfernen. Auf Küchekrepp trocknen lassen.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen. Die Vanilleschote aufreiben, die Körnchen auf die Nudeln fallen lassen. Die 4-Käse-Creme zugeben, gut mischen, bis das Gericht eine cremige Konsistenz erhält. Abschmecken. Die Spinatsprossen zugeben und sofort servieren.





Caserecce, porcini e salsiccia di Morteau

4 persone

Ingredienti

300 g di caserecce
400 g di porcini
40 g di burro
150 g di salsiccia di Morteau
70 g di parmigiano
50 cl di brodo di pollo caldo
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di olio d'oliva
sale, pepe

- Affettare la salsiccia a rondelle e tagliare nuovamente queste ultime in bastoncini di 5 mm. Grattugiare il parmigiano.
- Staccare le punte di rosmarino, tritarle finemente.
- Separare le cappelle dei porcini dai gambi. Asciugare le cappelle con carta da cucina umida. Rimuovere la parte terrosa dei gambi, raschiarli e tagliarli a dadini.
- Mettere l'aglio in camicia, l'olio d'oliva, il rosmarino e i dadini di porcini nel "Pasta Pot". Salare. Far dorare 1 minuto.
- Aggiungere la pasta, coprire, lasciare dorare per 1 minuto. Versare del brodo caldo fino a coprire interamente gli alimenti, mescolare con il cucchiaino per far sciogliere il fondo di cottura. Aggiungere il brodo man mano che evapora e cuocere a bollire basso continuando a mescolare, come un risotto, per 10 minuti.
- Togliere dal fuoco, rimuovere l'aglio, unire la pasta al parmigiano e aggiungere la salsiccia.
- Disporre la pasta nei piatti. Grattugiare le cappelle di porcino crude a mandolino sulla pasta, pepare e servire.

Caserecce pasta, porcini mushrooms and Morteau sausage

Serves 4

Ingredients

300 g caserecce pasta
400 g porcini mushrooms
40 g butter
150 g Morteau sausage
70 g Parmesan cheese
50 cl hot chicken stock
1 sprig of rosemary
1 garlic clove
4 tablespoons olive oil
salt, pepper

- Slice the sausage. Cut the sausage slices into small fingers (5 mm). Grate the Parmesan cheese.
- Strip the sprig of rosemary and chop it fine.
- Remove the heads of the porcini mushrooms from the stalks and wipe them dry with a damp piece of kitchen roll paper. Remove the earth from the stalks. Grate and dice the stalks.
- Place the garlic clove (unpeeled), olive oil, rosemary and chopped polish mushrooms in the "Pasta Pot". Add salt. Brown for 1 minute.
- Add the pasta. Cover. Brown for 1 minute. Add the hot stock to cover the ingredients entirely. Mix with a spoon to blend in the cooking medium. Add the stock a little at a time as it evaporates. Simmer while mixing, as one would cook a risotto, for 10 minutes.
- Remove from flame. Remove the garlic. Mix the Parmesan cheese in with the pasta and add the sausage.
- Fill the pasta dishes. Grate the raw porcini mushroom heads (use vegetable grater) over the pasta. Add pepper and serve.

Caserecce, cèpes et saucisse de Morteau

4 personnes

Ingrédients

300 g de caserecce
400 g de cèpes
40 g de beurre
150 g de saucisse de Morteau
70 g de parmesan
50 cl de bouillon de volaille chaud
1 petite branche de romarin
1 gousse d'ail
4 c. à s. d'huile d'olive
sel, poivre

- Couper la saucisse en rondelles et recouper celles-ci en bâtonnets de 5 mm. Râper le parmesan.
- Détacher les sommités de romarin, les hacher finement.
- Séparer les têtes des pieds des cèpes. Essuyer les têtes avec du papier absorbant humide. Supprimer la partie terreuse des pieds, les gratter et les tailler en petits dés.
- Mettre l'ail en chemise, l'huile d'olive, le romarin et les dés de cèpes dans la « Pasta Pot », Saler. Faire blondir 1 minute.
- Ajouter les pâtes, couvrir, laisser blondir 1 minute. Verser du bouillon chaud à hauteur, remuer avec la cuillère pour dissoudre les sucs. Remettre du bouillon au fur et à mesure de l'évaporation et cuire à petits bouillons sans cesser de remuer, comme un risotto, pendant 10 minutes.
- Retirer du feu, ôter l'ail, lier les pâtes avec le parmesan et ajouter la saucisse.
- Disposer les pâtes dans les assiettes. Râper les têtes de cèpe crues à la mandoline sur les pâtes, poivrer et servir.

Caserecce-Nudeln, Steinpilze und Morteau-Wurst

4 Personen

Zutaten

300 g Caserecce-Nudeln
400 g Steinpilze
40 g Butter
150 g Morteau-Wurst
70 g Parmesan
50 cl heiÙe Hühnerbrühe
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

- Die Wurst in Scheiben und diese wiederum in 5 mm breite Stäbchen schneiden. Den Parmesan reiben.
- Die Rosmarinspitzen abzupfen und fein hacken.
- Die Steinpilzhüte von den Stielen trennen. Die Hüte mit feuchtem Küchenkrepp abrocknen. Den erdigen Teil der Stiele entfernen, die Stiele abkratzen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Knoblauchzehe samt Schale, Olivenöl, Rosmarin und die Steinpilzwürfel in den « Pasta Pot » geben. Salzen. 1 Minute lang anbräunen lassen.
- Die Nudeln dazugeben, zudecken und 1 Minute lang anbräunen lassen. So viel heiÙe Brühe zugießen, bis die Zutaten vollkommen bedeckt sind, mit dem Löffel umrühren, damit der Kochfond aufgelöst wird. Immer wieder Brühe zugeben, sobald sie verdampft ist und 10 Minuten lang bei niedriger Hitze garen, dabei ständig umrühren, wie bei einem Risotto.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen, den Knoblauch entfernen, die Nudeln mit dem Parmesan vermischen und die Wurst zugeben.
- Die Nudeln auf den Tellern anrichten. Die Steinpilzhüte in Mandoliniform roh über die Nudeln reiben, pfeffern und servieren.





Conchiglie, zucca, castagne e bacon

4 persone

Ingredienti

300 g di conchiglie
150 g di polpa di zucca
100 g di castagne surgelate
1 cipollina bianca
1 spicchio d'aglio
200 g di bacon
10 cl di vino bianco
80 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
1 l di brodo di pollo caldo
2 cucchiaini di olio d'oliva

- Tagliare la polpa di zucca a dadini piccolissimi. Pelare la cipolla bianca e affettarla.
- Far rinvenire la cipolla, la zucca, le castagne e l'aglio in camicia per 5 minuti nel "Pasta Pot", con 2 cucchiaini di olio d'oliva e 30 g di burro.
- Aggiungere la pasta, coprire e lasciare ancora 3 minuti.
- Versare il vino bianco e mescolare con il cucchiaino per far sciogliere il fondo di cottura. Far restringere, poi aggiungere brodo fino a coprire interamente gli alimenti, aggiungere altro brodo man mano che evapora e far cuocere per 8 minuti, mescolando. L'ebollizione dovrà essere costante.
- Togliere dal fuoco, rimuovere l'aglio, aggiungere il burro rimanente e il parmigiano. Mescolare.
- Far dorare in padella le fette di bacon, senza grasso. Disporle su carta da cucina e conservarle al caldo.
- Disporre la pasta nei piatti, adagiare sopra ogni piatto 2 fette di bacon croccante e servire immediatamente.

Conchiglie pasta, pumpkin, chestnut and bacon

Serves 4

Ingredients

300 g conchiglie pasta
150 g flesh of pumpkin
100 g deep frozen chestnuts
1 small white onion
1 garlic clove
200 g bacon
10 cl white wine
80 g butter
50 g grated Parmesan cheese
1 litre hot chicken stock
2 tablespoons olive oil

- Dice the flesh of the pumpkin very fine. Peel and slice the small white onion.
- Add the onion, pumpkin, chestnuts and garlic clove (unpeeled) to the "Pasta Pot" and heat for 5 minutes with 2 tablespoons of olive oil and 30 g of butter.
- Add the pasta. Cover. Cook for 3 more minutes.
- Add the white wine and mix with a tablespoon to blend in the cooking medium. Heat to evaporate the water. Add the stock to cover the ingredients entirely. Add the stock a little at a time as it evaporates. Cook while mixing for 8 minutes, maintaining boiling point temperatures.
- Remove from flame. Remove garlic. Add the rest of the butter and the Parmesan cheese. Mix.
- Brown the sliced bacon in a frying pan (without grease). Place the slices on kitchen roll paper and keep them hot.
- Fill the pasta dishes. Lay 2 crispy slices of bacon on the pasta in each dish. Serve immediately.

Conchiglie, potiron, châtaignes et lard fumé

4 personnes

Ingrédients

300 g de conchiglie
150 g de chair de potiron
100 g de châtaignes surgelées
1 petit oignon blanc
1 gousse d'ail
200 g de poitrine de porc fumée coupée en tranches
10 cl de vin blanc
80 g de beurre
50 g de parmesan râpé
1 l de bouillon de volaille chaud
2 c. à s. d'huile d'olive

- Tailler la chair de potiron en très petits dés. Peler l'oignon blanc et le couper en lamelles.
- Faire revenir l'oignon, le potiron, les châtaignes et l'ail en chemise pendant 5 minutes dans la « Pasta Pot », avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et 30 g de beurre.
- Ajouter les pâtes, couvrir et laisser encore 3 minutes.
- Verser le vin blanc et remuer avec la cuillère pour dissoudre les sucs. Faire réduire à sec, puis ajouter du bouillon à hauteur. Remettre du bouillon au fur et à mesure de l'évaporation et faire cuire pendant 8 minutes, tout en remuant. L'ébullition doit être constante.
- Hors du feu, ôter l'ail, ajouter le beurre restant et le parmesan. Mélanger.
- Faire dorer à la poêle les tranches de poitrine fumée, sans matière grasse. Les déposer sur du papier absorbant et les conserver au chaud.
- Disposer les pâtes dans les assiettes, déposer sur le dessus de chaque assiette 2 tranches de poitrine croustillantes et servir sans attendre.

Conchiglie-Nudeln, Kürbis, Kastanien und geräucherter Schweinespeck

4 Personen

Zutaten

300 g Conchiglie-Nudeln
150 g Kürbisfleisch
100 g tiefgekühlte Kastanien
1 kleine weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g geräucherte Schweinebrust, in
Schnitten
10 cl Weißwein
80 g Butter
50 g geriebener Parmesan
1 l heiße Hühnerbrühe
2 Esslöffel Olivenöl

- Das Kürbisfleisch in ganz kleine Würfel schneiden. Die weiße Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
- Zwiebel, Kürbis, Kastanien und Knoblauchzehe samt Schale 5 Minuten lang im "Pasta Pot" mit 2 Esslöffel Olivenöl und 30 g Butter dünsten lassen.
- Die Nudeln dazugeben, zudecken und weitere 3 Minuten dünsten lassen.
- Den Weißwein zugeben und mit dem Löffel umrühren, damit der Kochfonds aufgelöst wird. Einkochen lassen, dann so viel Brühe zugießen, bis die Zutaten vollkommen bedeckt sind, und immer wieder Brühe zugeben, sobald sie verdampft ist. 8 Minuten lang kochen lassen, dabei ständig umrühren. Der Kochvorgang muss konstant sein.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen, den Knoblauch entfernen, die übrige Butter und den Parmesan zugeben. Mischen.
- Die geräucherten Schweinebrustschnitten ohne Fett anbräunen lassen. Auf Küchekrepp legen und warmstellen.
- Die Nudeln auf den Tellern anrichten, auf jeden Teller 2 knusprige Schweinebrustschnitten legen und sofort servieren.





Farfalle all'Ortolana

4 persone

Ingredienti

300 g di farfalle
8 asparagi verdi
16 fagiolini
1 cipollina bianca
1 carota piccola fresca
4 mini-zucchine verdi
2 cucchiari di favette
2 cucchiari di piselli
1 ramo di basilico
1 spicchio d'aglio
1 l di brodo di pollo caldo
2 cucchiari di pesto
4 cucchiari di olio d'oliva
sale, pepe

- Lavare le verdure. Pestare finemente le foglie di basilico. Mondare gli asparagi, la cipolla bianca e la carota e tagliarli in fettine di 5 mm. Mondare i fagiolini. Tagliare a fiammifero le zucchine. Schiacciare l'aglio.
- Far scaldare 2 cucchiari di olio d'oliva nel "Pasta Pot". Aggiungere la cipolla, l'aglio, la carota e i fagiolini. Far rinvenire le verdure fino a quando diventano "candite".
- Salare e pepare. Aggiungere la pasta, coprire e lasciare 3 minuti.
- Versare il brodo fino a coprire interamente gli alimenti, mescolare con il cucchiario per far sciogliere il fondo di cottura, portare ad ebollizione. Far cuocere per 4 minuti, mescolando e aggiungendo il brodo man mano che evapora.
- Aggiungere alla pasta le fave, gli asparagi, i piselli e le zucchine. Lasciare ancora 2 minuti.
- Togliere dal fuoco, aggiungere il pesto, due cucchiari di olio d'oliva e il basilico. Mescolare e disporre sui piatti.

Farfalle pasta and garden vegetables

Serves 4

Ingredients

300 g farfalle pasta
8 green asparagus
16 French beans
1 small white onion
the top and leaves of 1 small carrot
4 small green courgettes
2 tablespoons of horse beans
2 tablespoons of peas
1 sprig of basil
1 garlic clove
1 litre hot chicken stock
2 tablespoons pesto
4 tablespoons olive oil
salt, pepper

- Wash the greens. Pound the basil leaves thoroughly in a mortar. Peel the asparagus and the white onion and carrot. Slice these to produce 5 mm slices. Top and tail the French beans. Chop the courgettes to obtain small matchstick fingers. Crush the garlic.
- Heat 2 tablespoons of olive oil in the "Pasta Pot". Add the onion, garlic, carrot and French beans. Heat these greens until they are "confit".
- Add salt and pepper. Add the pasta. Cover. Cook for 3 minutes.
- Add the stock to cover the ingredients entirely. Mix with a spoon to blend in the cooking medium. Bring to boil and cook for 4 minutes, mixing and adding stock a little at a time as it evaporates.
- Add the horse beans, asparagus, peas and courgettes to the pasta. Cook for a further 2 minutes.
- Remove from flame. Add the pesto, two tablespoons of olive oil and basil. Mix. Fill the pasta dishes.

Farfalle à l'Ortolana

4 personnes

Ingrédients

300 g de farfalle
8 asperges vertes
16 haricots verts
1 petit oignon blanc
1 petite carotte fane
4 mini-courgettes vertes
2 c. à s. de fèves
2 c. à s. de petits pois
1 branche de basilic
1 gousse d'ail
1 l de bouillon de volaille chaud
2 c. à s. de pesto
4 c. à s. d'huile d'olive
sel, poivre

- Laver les légumes. Concasser finement les feuilles de basilic. Eplucher les asperges, l'oignon blanc et la carotte et les couper en lamelles de 5 mm. Égoutter les haricots verts. Tailler les courgettes en allumettes. Ecraser l'ail.
- Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans la « Pasta Pot ».
- Ajouter l'oignon, l'ail, la carotte et les haricots verts. Faire revenir ces légumes jusqu'à ce qu'ils soient confits.
- Saler et poivrer. Ajouter les pâtes, couvrir et laisser 3 minutes.
- Verser du bouillon à hauteur, remuer avec la cuillère pour dissoudre les sucs, porter à ébullition. Faire cuire pendant 4 minutes en remuant et en remettant du bouillon au fur et à mesure de l'évaporation.
- Ajouter aux pâtes les fèves, les asperges, les petits pois et les courgettes. Laisser encore 2 minutes.
- Hors du feu, incorporer le pesto, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et le basilic. Mélanger et disposer sur les assiettes.

Farfalle-Nudeln Gärtnerinnenart

4 Personen

Zutaten

300 g Farfalle-Nudeln
8 Stk. grüner Spargel
16 grüne Bohnen
1 kleine weiße Zwiebel
1 kleine Karotte, Stengel und Kraut
4 grüne Mini-Zucchini
2 Esslöffel junge Dicke Bohnen
2 Esslöffel Erbsen
1 Zweig Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 l heiße Hühnerbrühe
2 Esslöffel Pesto
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

- Das Gemüse waschen. Die Basilikumblätter fein zerdrücken. Den Spargel, die weiße Zwiebel und die Karotte schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen. Die Zucchini in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch zerdrücken.
- 2 Esslöffel Olivenöl im "Pasta Pot" erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und die grünen Bohnen zugeben. Das Gemüse so lange dünsten, bis man ein Confit erhält.
- Salzen und pfeffern. Die Nudeln dazugeben, zudecken und 3 Minuten lang dünsten lassen.
- So viel Brühe zugeßen, bis die Zutaten vollkommen bedeckt sind, mit dem Löffel umrühren, damit der Kochfond aufgelöst wird, aufkochen lassen. 4 Minuten lang kochen lassen, dabei ständig umrühren und Brühe zugeben, sobald sie verdampft ist.
- Dicke Bohnen, Spargel, Erbsen und Zucchini zu den Nudeln geben. Nach 2 Minuten lang dünsten lassen.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen, Pesto, zwei Esslöffel Olivenöl und Basilikum zugeben. Mischen und auf den Tellern anrichten.





Risoni o “lingue d’uccello”, latte vanigliato

4 persone

Ingredienti

250 g di risoni
1 l di latte intero
150 g di zucchero semolato
1 spicchio di vaniglia aperto
60 g di uva sultanina
80 g di frutta candita a dadini
2 mandarini
10 cl di panna
1 cucchiaino di Grand Marnier

- Lavare e asciugare i mandarini. Tagliare la scorza in striscioline sottili. Tagliare la frutta in due e pigiarla. Filtrare il succo ottenuto.
- Montare la panna e conservarla in frigorifero.
- Mettere il latte, lo zucchero e la vaniglia nel “Pasta Pot”, portare ad ebollizione e gettarvi la pasta. Far cuocere 6 minuti, mescolando con il cucchiaino.
- Aggiungere l’uva sultanina e la frutta candita, lasciar cuocere 2 minuti.
- Togliere dal fuoco, versare il succo di mandarino in quantità sufficiente fino ad ottenere una consistenza quasi liquida (eventualmente aggiungere un po’ di latte bollito).
- Rimuovere la vaniglia. Aggiungere le scorze di mandarino e il Grand Marnier.
- Disporre la pasta nei piatti. Ricoprire con un cucchiaino di panna montata.
- Questo dessert si gusta caldo o freddo. A seconda della stagione, la frutta candita può essere sostituita con scorze di agrumi candite o con frutta fresca.

Risoni (or birds’ tongues) pasta, vanilla-fragrance milk

Serves 4

Ingredients

250 g risoni pasta
1 litre whole milk
150 g caster sugar
1 split vanilla pod
60 g raisins
80 g diced candied fruit
2 mandarins
10 cl cold cream
1 tablespoon Grand Marnier

- Wash and dry the mandarins. Peel them and cut the peel into thin strips. Separate the fruit into two parts and crush. Filter the juice.
- Whip the cream and place in refrigerator.
- Add the milk, sugar and vanilla to the “Pasta Pot”. Bring to boil and add the pasta. Cook for 6 minutes while mixing with a spoon.
- Add the raisins and candied fruit. Cook for a further 2 minutes.
- Remove from flame. Add the mandarin juice in a sufficient quantity to obtain a practically liquid consistency (if necessary, add a little boiled milk).
- Remove the vanilla. Add the mandarin peel and Grand Marnier.
- Fill the dishes. Top with a spoonful of whipped cream.
- This dessert dish may be served hot or cold. According to seasonal availability, instead of candied fruit you may wish to add candied citrus fruit peels or fresh fruit.

Risoni ou « langues d'oiseaux », lait vanillé

4 personnes

Ingrédients

250 g de risoni
1 l de lait entier
150 g de sucre semoule
1 gousse de vanille fendue
60 g de raisins secs
80 g de fruits confits en dés
2 mandarines
10 cl de crème liquide froide
1 c. à s. de Grand Marnier

- Laver et essuyer les mandarines. Prélever le zeste en fines lanières. Couper les fruits en deux et les presser. Filtrer le jus obtenu.
- Fouetter la crème liquide et la réserver au réfrigérateur.
- Mettre le lait, le sucre et la vanille dans la « Pasta Pot », porter à ébullition et y jeter les pâtes. Faire cuire 6 minutes. en remuant avec la cuillère.
- Ajouter les raisins secs et les fruits confits, laisser cuire 2 minutes.
- Hors du feu, verser suffisamment de jus de mandarine pour obtenir une consistance presque liquide (éventuellement ajouter un peu de lait bouilli).
- Oter la vanille. Ajouter les zestes des mandarines et le Grand Marnier.
- Disposer les pâtes dans des assiettes. Déposer une cuillerée de crème fouettée sur le dessus.
- Ce dessert se déguste chaud ou froid. Selon la saison, les fruits confits peuvent être remplacés par des écorces d'agrumes confites ou des fruits frais.

Risoni-Nudeln oder “Vogelzungen”, Vanillemilch

4 Personen

Zutaten

250 g Risoni-Nudeln
1 l Vollmilch
150 g Grießzucker
1 geöffnete Vanilleschote
60 g Rosinen
80 g kandierte Früchte, in Würfeln
2 Mandarinen
10 cl kalte Sahne
1 Esslöffel Grand Marnier

- Die Mandarinen waschen und abtrocknen. Die Schale in dünne Streifen schneiden. Die Früchte hälften und auspressen. Den Saft filtern.
- Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
- Milch, Zucker und die Vanilleschote in den “Pasta Pot” geben, aufkochen und die Nudeln dazugeben. 6 Minuten lang kochen lassen, dabei mit dem Löffel umrühren.
- Rosinen und kandierte Früchte zugeben, 2 Minuten lang kochen lassen.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen und so viel Mandarinsaft dazugeben, dass die Mischung eine beinahe flüssige Konsistenz erhält (eventuell ein wenig gekochte Milch zugeben).
- Die Vanilleschote entfernen. Die Mandarinschalen und den Grand Marnier zugeben.
- Die Nudeln auf den Tellern anrichten. Mit einem Löffel Schlagsahne bedecken.
- Dieses Dessert kann warm oder kalt genossen werden. Je nach Jahreszeit können die kandierten Früchte durch Zitronat und Orangeat oder frisches Obst ersetzt werden.





PASTA

Questo utensile per la cottura della pasta è composto da una casseruola in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10), un coperchio per il controllo del vapore in acciaio inossidabile 18/10, un cucchiaino e un sottopentola in melamina.

Note generali e di sicurezza

Leggete attentamente e conservate le istruzioni per l'uso.

Tenete "Pasta Pot" lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

Non utilizzate "Pasta Pot" vuoto sul fuoco, poiché potrebbe subire danni estetici e funzionali.

Non usate "Pasta Pot" per conservare il cibo per periodi lunghi.

"Pasta Pot" è adatto per la cottura su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica e per la cottura a induzione. Non è adatto per la cottura nel forno o nel microonde.

Uso

Se utilizzate "Pasta Pot" per cuocere la pasta secondo il metodo tradizionale, ricordate di salare sempre l'acqua soltanto quando è calda, eventualmente mescolando con un cucchiaino. Il sale, nell'acqua fredda, si deposita sul fondo e non si scioglie fino a che l'acqua diventa calda. Durante il riscaldamento dell'acqua il sale può intaccare l'acciaio, formando delle piccole macchie. Esse non alterano la qualità e la funzionalità del "Pasta Pot" e non sono riconducibili a difetti di fabbricazione.

"Pasta Pot" garantisce un'eccellente conduzione del calore. Si consiglia quindi di mantenere sempre, durante l'uso, la fonte di calore a un livello di media intensità, per ottimizzare il consumo di energia e per evitare il surriscaldamento del manico.

Pulizia e manutenzione

Prima di utilizzare "Pasta Pot" per la prima volta lavatelo con cura. Lavate "Pasta Pot" con acqua calda e detersivo liquido per piatti.

Non utilizzate detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero danneggiare la finitura superficiale.

Risciacquate "Pasta Pot" e asciugatelo con cura con un panno morbido.

"Pasta Pot" può essere lavato normalmente in lavastoviglie. Abbiate comunque cura di asciugare la casseruola e il coperchio dopo il lavaggio, per evitare eventuali macchie sulla superficie dell'acciaio.

Nel caso avanzi di alimenti rimangano attaccati sul fondo della casseruola è sufficiente lasciarla a mollo in acqua calda prima di lavarla.

This Pasta cooking unit is composed of a casserole made of multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel), an 18/10 stainless steel lid to control steam, a spoon, and a melamine trivet.

General information and safety instructions

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

Keep the "Pasta Pot" out of reach of children during use.

Do not put the empty "Pasta Pot" on the flame: this could damage its appearance and performance.

Do not use the "Pasta Pot" to store food for an extended time.

The "Pasta Pot" is suitable for cooking on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates, and for induction cooking. Do not use it in the oven or in the microwave.

Use

If you use the "Pasta Pot" to cook pasta according to the traditional method, remember to salt the water only when it is hot, mixing with a spoon if necessary. Salt does not dissolve in cold water, so it may leave deposits on the bottom, which could attack the steel and form pitting. These will not alter the quality and performance of the pot, so they should not be considered to be manufacturing defects.

The "Pasta Pot" guarantees excellent heat conduction. Therefore, always keep the heat at a medium level to optimise energy consumption and to keep the handle from overheating.

Cleaning and maintenance

Wash the "Pasta Pot" carefully before using it for the first time.

Wash the "Pasta Pot" with hot water and dishwashing liquid. Do not use detergents containing abrasive substances that could damage the surface finish.

Rinse the "Pasta Pot" and dry it thoroughly with a soft towel.

The "Pasta Pot" can be washed normally in a dishwasher. Be sure to dry the casserole and the lid after washing to prevent spots from forming on the steel surface.

If any food sticks to the bottom of the casserole, just soak it in hot water before washing it.



Cet ustensile pour la cuisson des pâtes se compose d'une casserole à triple plaque (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10*), d'un couvercle pour le contrôle de la vapeur en acier inoxydable 18/10*, d'une cuillère et d'un dessous de plat en mélamine.

Consignes générales d'emploi et de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Pendant l'utilisation, veillez à ce que la «Pasta Pot» soit toujours hors de portée des enfants.

Ne posez jamais la «Pasta Pot» vide sur la source de chaleur. Elle pourrait subir des dommages esthétiques et fonctionnels.

N'utilisez pas la «Pasta Pot» pour conserver des aliments.

La «Pasta Pot» peut être utilisée sur tous les feux : gaz, électricité, vitrocéramique et induction. La «Pasta Pot» n'est pas adaptée pour la cuisson au four ou au micro-ondes.

Mode d'emploi

Si vous utilisez la «Pasta Pot» pour cuire des pâtes selon la méthode traditionnelle, souvenez-vous de ne saler l'eau que lorsqu'elle est chaude, en mélangeant éventuellement à l'aide d'une cuillère. Dans l'eau froide, le sel se dépose sur le fond de la casserole et ne se dissout que lorsque l'eau est chaude. En se déposant sur le fond, le sel peut attaquer l'acier et former de petites taches. Ces taches n'altèrent ni la qualité ni les propriétés de la «Pasta Pot» et ne sont pas l'indice d'un défaut de fabrication.

La «Pasta Pot» garantit une excellente conduction de la chaleur. Il est donc conseillé de maintenir la source de chaleur à une intensité moyenne afin d'optimiser la consommation d'énergie et d'éviter la surchauffe du manche.

Lavage et entretien

Avant la première utilisation de la «Pasta Pot», lavez-la soigneusement. Lavez la «Pasta Pot» à l'eau chaude avec un produit à vaisselle liquide. N'utilisez pas de détergents contenant des substances abrasives qui peuvent en endommager la fini superficielle.

Rincez la «Pasta Pot» et essuyez-la avec soin à l'aide d'un torchon doux.

Pour les lavages suivants, la «Pasta Pot» peut être lavée en lave-vaisselle. Une fois le lavage terminé, essuyez soigneusement la casserole et le couvercle afin d'éviter la formation de taches.

Si des aliments ont attaché au fond de la casserole, il suffit de la laisser tremper dans l'eau chaude avant de la laver. Dieses Kochgeschirr für Teigwaren besteht aus einer Kasserolle aus dreischichtigen Material (AISI 430, Aluminium und Edelstahl 18/10), einem Deckel aus

Edelstahl 18/10 zur Dampfkontrolle sowie einem Kochlöffel und einem Topfuntersetzer aus Melaminharz.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung genau durch und bewahren Sie sie stets sorgsam auf.

Sorgen sie dafür, dass sich der "Pasta Pot" während des Gebrauchs nicht in der Reichweite von Kindern befindet.

Benutzen Sie den leeren "Pasta Pot" nicht auf der eingeschalteten Kochstelle, da seine Optik und seine Leistungsmerkmale andernfalls Schaden nehmen könnten.

Verwenden Sie den "Pasta Pot" nicht für die längere Aufbewahrung von Speisen.

Der "Pasta Pot" kann auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern verwendet werden. Er ist nicht geeignet für den Gebrauch im Backofen oder Mikrowellenherd.

Gebrauch

Wenn Sie den "Pasta Pot" für die traditionelle Garung von Teigwaren verwenden, dann empfehlen wir, das Wasser erst zu salzen, sobald es heiß ist und eventuell mit einem Löffel umzurühren. Das Salz lagert sich im kalten Wasser auf dem Boden ab und löst sich erst mit zunehmender Wassertemperatur auf. Während der Erwärmung des Wassers kann das Salz möglicherweise den Stahl angreifen, was zu Korrosionserscheinungen führen kann. Diese Flecken beeinträchtigen jedoch nicht die Qualität und die Leistungsmerkmale des "Pasta Pot" und sind nicht auf Herstellungsfehler zurückführbar.

Der "Pasta Pot" garantiert ein ausgezeichnetes Wärmeleitverhalten. Es wird daher empfohlen, die Wärmequelle während des Gebrauchs auf einer mittleren Leistungsstufe zu belassen, um den Energieverbrauch zu optimieren und eine Überhitzung des Griffes zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den "Pasta Pot" vor dem erstmaligen Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuemittelhaltigen Reinigungsmittel, da diese das Oberflächenfinish angreifen können.

Spülen Sie den "Pasta Pot" gründlich mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

Der "Pasta Pot" kann in der Regel in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie die Kasserolle und den Deckel stets gründlich ab, um Fleckenbildungen an der Stahloberfläche zu vermeiden.

Bei eventuell am Kasserollenboden haftenden Speiseresten weichen Sie die Kasserolle vor der Reinigung in heißem Wasser ein.

