

Fontignac

Paul Bocuse

vous présente Fontignac

Paul Bocuse introduces Fontignac

Paul Bocuse präsentiert Fontignac

Yüzyılın şefi Paul Bocuse'den Fontignac ile lezzetler

Paul Bocuse apresenta Fontignac

Paul Bocuse introduceert Fontignac

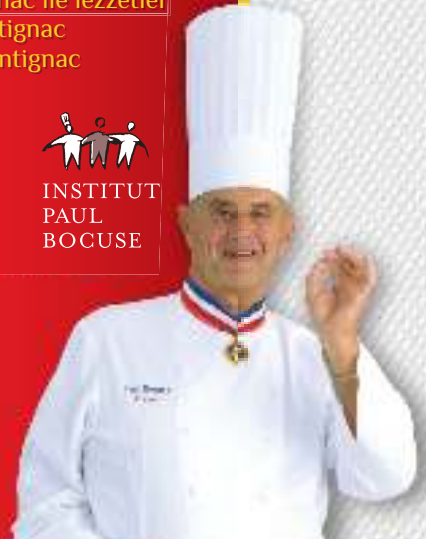
**La cuisine,
c'est facile avec Fontignac !**

Let's cook,
it's so easy with Fontignac!

Paul Bocuse



INSTITUT
PAUL
BOCUSE



Cuisinez comme un Chef... c'est facile avec Fontignac !



L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour répondre aux besoins actuels et futurs de la profession.

Dans le cadre prestigieux de son château du 19^e siècle, à Ecully près de Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, l'Institut Paul Bocuse, co-présidé par Paul Bocuse et Gérard Pélisson, co-fondateur du groupe ACCOR, accueille chaque année 330 étudiants de plus de 37 nationalités. Depuis 10 ans, l'Institut Paul Bocuse et l'I.A.E. (Institut d'Administration des Entreprises) de l'Université Lyon 3 affichent une collaboration réussie et proposent aujourd'hui une formation complète et singulière : des bases du métier à la recherche avancée.



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

Avec le centre de recherche, ce sont maintenant des doctorats qui seront délivrés autour d'une même mission : celle de redonner à la nourriture sa véritable identité mais aussi de bâtir une vision nouvelle de l'alimentation en combinant la santé, le goût et l'économie.

Paul Bocuse





Bœuf Bourguignon

POUR 4 à 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

TEMPS DE CUISSON 3 h 00



Ingédients

1 kg de paleron de bœuf

125 g de lard

12 petits oignons

60 g de beurre

500 g de carottes

Pour le bouquet garni :

1 brindille de thym

1 feuille de laurier

2 branches de céleri

4 brins de persil

1 cuillerée à soupe de farine

1 cuillerée à soupe

de concentré de tomate

1 l de bon vin rouge

2 gousses d'ail

sel / poivre

Préparation

Demandez à votre boucher de débiter la viande en morceaux de la grosseur d'un œuf.

Pensez à sortir la viande du réfrigérateur 1h30 au moins avant sa mise en cuisson.

Enlevez la couenne du lard et coupez-le en dés. Épluchez les oignons, laissez-les entiers.

Dans une cocotte, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et le lard, laissez revenir tout en remuant avec une cuillère en bois 2 ou 3 mn, puis mettez la viande, auparavant salée et poivrée au moulin, et faites dorer sur chaque face.

Pendant que la viande est en train de dorer, épluchez les carottes, passez-les rapidement sous l'eau fraîche et coupez-les en bâtonnet de 5 cm environ, ajoutez-les à la viande.

Lavez soigneusement le persil et le céleri. Ôtez les parties ligneuses du céleri, puis liez ensemble thym, laurier, persil et céleri que vous ajoutez également à la viande.

Laissez revenir le tout 30 mn environ, puis retirez la viande que vous gardez au chaud.

Ajoutez la farine dans le plat de cuisson, remuez bien avec une cuillère en bois ; quand la farine prend de la couleur, ajoutez le concentré de tomate, remuez de nouveau, puis délayez le tout avec le vin rouge versé petit à petit. Salez, poivrez au moulin. Ajoutez les deux gousses d'ail écrasées après les avoir épluchées. Continuez à remuer avec une cuillère en bois. Dès que vous aurez obtenu une sauce lisse, remettez la viande dans la cocotte, couvrez et laissez cuire 2h30 environ à feu très doux.

15 mn avant la fin de la cuisson, mettez les assiettes à chauffer au four et, si vous voulez, un plat de service creux, mais le bœuf bourguignon peut très bien se servir dans son plat de cuisson.

Vous pouvez l'accompagner de pommes vapeur ou d'une galette de pommes de terre poêlée.

La cuisine, c'est facile avec Fontignac !



La fonte émaillée doit être chauffée progressivement. Choisissez une taille de feu inférieure ou égale à la dimension du fond de votre ustensile.

La fonte émaillée est compatible tous feux y compris l'induction.

Dans ce cas, **préchauffez votre cocotte au tiers de la puissance pendant 5 minutes**. Ensuite vous pouvez utiliser la pleine puissance de votre plaque (l'option booster est à utiliser avec précaution).

Le fond émaillé des cocottes Fontignac ne raye pas les surfaces de vos plaques induction ou vitrocéramique.



Ne posez pas votre ustensile encore chaud sur des surfaces non protégées. Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.



Le bouton en matière Duroplast haute température des cocottes Fontignac mains-libres vous permet de soulever le couvercle sans vous brûler (sauf lors d'une cuisson au four).

Pour le bouton métallique des cocottes Fontignac auto-mijoteurs, l'utilisation d'une manique ou d'un gant est indispensable.

Garantie

Sauf dispositions contraires, pour toute réclamation entrant dans le cadre de la garantie légale actuelle, veuillez nous écrire à www.fontignac.com ou par courrier à :

ZWILLING Staub France SAS
Service après-vente
47 bis rue des Vinaigriers
75010 Paris

Les dommages causés par une utilisation non conforme (par ex. surchauffe, griffures, chute sur le sol ou nettoyage non conforme) sont exclus de la garantie. Les traces d'usage purement visuelles sont également exclues de la garantie.

Les instructions complètes d'entretien et d'utilisation de votre produit FONTIGNAC peuvent être consultées en ligne sur www.fontignac.com



Le nouvel émail Vitriliss® de composition spéciale sans PFOA comporte deux couches. Il offre, aux amateurs comme aux plus grands chefs, un confort d'utilisation avec une meilleure résistance et un nettoyage facile.

Entretien

Première utilisation : rincez votre produit sous l'eau chaude. Séchez sur feu doux puis badigeonnez l'intérieur avec un peu d'huile végétale. Chauffez à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile avec un tissu. L'huile va créer un revêtement naturellement lisse. Votre produit est prêt à l'emploi !

Après utilisation, laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide. Lavez votre ustensile sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge végétale.

Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive.

Essuyez bien votre produit avec un linge propre et laissez-le sécher à l'air libre avant de le ranger.

Qualité Fontignac

Tous les produits en fonte émaillée sont fabriqués pour vous garantir la plus haute qualité professionnelle.

Votre produit a subi des tests parmi les plus sévères qui soient afin de vous garantir un fonctionnement optimal constant et révéler les qualités gustatives de vos aliments. Cependant, chaque pièce est unique par ses nuances et son aspect.

Cook like a Chef... It's so easy with Fontignac!

English



The Paul Bocuse Institute trains people in the hotel and restaurant management and in the culinary arts. Integrating tradition, modernity, innovation and research, it passes on the technical and managerial know-how while providing skills that meet current and future needs in the profession.

In the prestigious setting of its 19th century chateau at Ecully near Lyon, world capital of gastronomy, the Paul Bocuse Institute, run jointly by Paul Bocuse and Gérard Pélisson, co-founder of Groupe ACCOR, welcomes 330 students each year from more than 37 countries. For 10 years the Paul Bocuse Institute and the Lyon 3 University I.A.E. (Business Administration Institute) have collaborated successfully and today offer complete and unique training: from the basics of the profession to advanced research.



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

In conjunction with the research center, doctorates are now awarded all with the same aim: giving food back its true identity and also building a new vision of food by combining health with taste with the sense of economy.

Paul Bocuse



Beef Bourguignon

FOR 4 to 6 PERSONS

PREPARATION TIME 20 MIN

COOKING TIME 3 H 00



English

Ingredients

- 1 kg (2.2 lb) chuck steak
- 125 g (4½ oz) bacon
- 12 small onions
- 60 g (2 oz) butter
- 500 g (1.1 lb) carrots
- Freshly prepared bouquet garni:
 - 1 sprig of thyme
 - 1 bay leaf
 - 2 sticks of celery
 - 4 sprigs of parsley
 - 1 tbsp flour
- 1 tbsp tomato concentrate
- 1 l (1¾ pt) good red wine
- 2 cloves of garlic
- salt / pepper

Preparation

Ask your butcher to cut the meat into egg-sized cubes.

Remember to take the meat out of the fridge at least 1½ hrs before use. Remove the rind and dice the bacon.

Peel the onions but leave them whole.

Melt the butter in a cocotte, then add the onions and the bacon and let them brown for 2 to 3 min., stirring regularly with a wooden spoon. Season the meat with salt and ground pepper, then add to the french oven and brown on each side.

Whilst the meat is browning, peel the carrots, rinse them quickly under running water and cut them into 5-cm (2") strips before adding them to the french oven.

Carefully wash the parsley and the celery. Remove the stringy parts of the celery and then tie together the thyme, the bay leaf, the parsley and the celery to make your bouquet garni. Add to the french oven.

Brown all the ingredients for approx. 30 min., then remove the meat, putting it aside in a warm place.

Add the flour to the cocotte and stir well with a wooden spoon. As soon as it changes color, add the tomato concentrate and stir again. Add the red wine little by little, thinning down the sauce as it thickens and stirring all the time. Season using a pepper mill. Add the two cloves of garlic after having peeled and crushed them. Continue stirring with the wooden spoon. Once you have obtained a smooth sauce, return the meat to the cocotte, cover and leave to simmer for approx. 2½ hrs over low heat.

15 min. before the end of cooking, heat the plates in the oven, and possibly a serving dish if you prefer not to take the cocotte to the table.

You may serve with steamed potatoes or a potato pancake.



Let's cook, it's so easy with Fontignac!



Enamel cast iron must be warmed gradually. Make sure the size of your heating surface is not bigger than the diameter of your cocotte. Enameled cast iron is compatible with induction hobs. When using induction hobs, **pre-heat your item at one third of the heat for 5 minutes**. Then you can switch to full power but be careful when using the booster option.

The enameled bottom of Fontignac items will not scratch the surface of your induction or glass-ceramic hob.

Do not place your cocotte on unprotected surfaces when hot. To avoid burning yourself, always use a pot holder or oven glove.



The Duroplast knob for high temperature on your Fontignac hands-free french oven lets you lift the lid without burning yourself (when not cooking in the oven).

The use of a pot-holder or oven glove is indispensable with the metal knob of Fontignac self cooking french ovens.

Warranty

Unless otherwise provided, if you find any defect covered by the current legal warranty, please contact us on www.fontignac.com or by letterpost to:

ZWILLING International GmbH
- Service Center -
Gruenewalder Str. 14-22
42657 Solingen

Any damage due to improper use (e.g. overheating, colour changes, scratching, dropping on the floor or improper cleaning) is not covered by the warranty. Traces of wear that only affect the appearance are not covered by the warranty.

The complete use and care instructions regarding your FONTIGNAC product are available on the Internet under the following address: www.fontignac.com



The specially-formulated Vitriliss® enamel with two coats offers amateur and great chefs alike convenience in use with improved resistance and is easy to clean.

Without PFOA.

Product care

First use: rinse your product with hot water. Dry it on a low heat, then smear the interior with a little vegetable oil. Heat it on a low heat for a few minutes and wipe away the surplus oil with a cloth. The oil will create a naturally smooth surface. Your product is now ready to use!

Let your item cool for at least 15 minutes before putting it in contact with cold water.

Wash your item in hot water, using ordinary dish soap and a natural sponge.

If food residue remains stuck to the product, do not use abrasive or corrosive products, scouring powders or steel pads but leave it to soak in warm water before removing the residue with a non-abrasive sponge.

Wipe it well with a clean cloth and leave to air dry before storing.

Fontignac quality

All Fontignac enameled cast iron products are made to guarantee you the highest professional quality.

Your product has been subject to some of the most stringent tests that exist, to guarantee constant and optimum performance and bring out the gustative qualities of your food. However, each piece is unique with slight variations in hue and appearance.



Mit Fontignac ist es ganz einfach, wie ein Küchenchef zu kochen!



Das Institut Paul Bocuse bildet in den Berufen des Hotel- und Gaststättengewerbes und der Kochkunst aus. Hier verbinden sich Tradition und Moderne, Innovation und Forschung bei der Vermittlung von technischer Fachexpertise und Management-Know-how, um für aktuelle und künftige Anforderungen des Berufs vorzubereiten. Im eindrucksvollen Rahmen seines Schlosses aus dem 19. Jahrhundert in Ecully bei Lyon, der Welthauptstadt der Gastronomie, empfängt das Institut Paul Bocuse jedes Jahr 330 Studenten aus mehr als 37 Ländern. Das Institut wird gemeinsam von Paul Bocuse und Gérard Pélisson, Mitbegründer der ACCOR-Gruppe, geleitet. Seit 10 Jahren arbeiten das Institut Paul Bocuse und das I.A.E. (Institut d'Administration des Entreprises, französische Hochschule für



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires



Deutsch

Unternehmensführung) eng zusammen und bieten heute eine einzigartige und umfassende Ausbildung an, die von den Grundlagen des Berufes bis zur fortgeschrittenen Forschung reicht.

Im Forschungszentrum wird heute an Promotionen gearbeitet, die sich auf eine gemeinsame Mission konzentrieren: Lebensmittel wieder ihre wahre Identität zurückzugeben und eine neue Vision der Ernährung zu schaffen, bei der Gesundheit, Geschmack und Wirtschaftlichkeit im Mittelpunkt stehen.

Paul Bocuse





Bœuf Bourguignon

FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN

GARZEIT 3 STUNDEN



Zutaten

- 1 kg Rinderschulter
- 125 g Speck
- 12 kleine Zwiebeln
- 60 g Butter
- 500 g Möhren

Für das Kräutersträußchen:

- 1 kleiner Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stangen Sellerie
- 4 Zweige Petersilie
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 l guter Rotwein
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bitte Sie Ihren Metzger, das Fleisch in größere Stücke (etwa die Größe eines Eies) zu schneiden. Das Fleisch mindestens 1,5 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Speck ohne die Schwarte würfeln. Die Zwiebeln schälen und ganz lassen.

Die Butter in einer Cocotte schmelzen lassen, die Zwiebeln und die Speckwürfel hinzufügen und alles 2 bis 3 Minuten mit einem Holzlöffel umrühren. Dann das mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzte Fleisch hinzufügen und auf beiden Seiten anbraten.

Während das Fleisch brät, werden die Möhren geschält, unter kaltem Wasser abgespült und in etwa 5 cm lange Stifte geschnitten. Diese dann zum Fleisch geben.

Die Petersilie und den Sellerie waschen. Die holzigen Teile des Sellerie entfernen, dann Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie und Sellerie zusammenbinden und ebenfalls zum Fleisch geben.

Alles ca. 30 Min. andünsten lassen, dann das Fleisch herausnehmen und warm halten.

Nun das Mehl in die Cocotte geben und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Wenn das Mehl leicht angebräunt ist, das Tomatenmark einrühren, erneut umrühren und anschließend nach und nach mit dem Rotwein aufgießen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die beiden Knoblauchzehen schälen und zerdrückt dazugeben. Dabei mit dem Holzlöffel ständig weiterrühren. Wenn eine cremige Soße entstanden ist, das Fleisch zurück in den Topf geben, den Deckel aufsetzen und etwa zweieinhalb Stunden auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen.

15 Min. vor Ende der Kochzeit die Teller und eventuell eine Servierplatte vorwärmen. Boeuf Bourguignon kann jedoch auch sehr gut im Topf serviert werden.

Passt hervorragend zu Salzkartoffeln oder Kartoffelpuffer.

Mit Fontignac ist Kochen ganz einfach!



Emailliertes Gusseisen muss langsam erhitzt werden. Wählen Sie eine Herdplatte, die kleiner oder gleich groß wie die Bodengröße Ihres Kochgeräts ist.

Emailliertes Gusseisen ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Erhitzen Sie in diesem Fall **Ihre Cocotte 5 Minuten lang mit einem Drittel der Gesamtleistung der Kochplatte**. Anschließend können Sie die volle Leistung der Platte nutzen (die Booster-Option ist mit Vorsicht zu verwenden).

Der emaillierte Topfboden der Fontignac-Cocotten zerkratzt die Oberfläche Ihrer Induktionsplatten oder Glaskeramikfelder nicht.

Stellen Sie das noch heiße Kochgerät niemals auf einer ungeschützten Oberfläche ab. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie immer einen Topflappen oder Küchenhandschuh.



Durch den Deckelgriff aus hitzebeständigem Duroplast-Material können Sie den Deckel abheben, ohne sich zu verbrennen (außer bei der Verwendung im Ofen).

Für Cocotten von Fontignac mit Metallgriff verwenden Sie bitte immer einen Topflappen oder Küchenhandschuh.

Gewährleistung

Falls keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden, schreiben Sie uns bitte bei allen Reklamationen, die in den Rahmen der aktuellen Gewährleistungsbestimmungen fallen, über www.fontignac.com oder per Post an:

ZWILLING International GmbH
Kundenservice
Grünewalder Strasse 14-16
42657 Solingen

Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstanden sind (z. B. Schäden durch Überhitzung, Kratzer, Schäden durch Sturz auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung) sind von der Garantie ausgenommen. Rein oberflächliche Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen.

Die vollständige Pflege- und Bedienungsanleitung Ihres FONTIGNAC-Produkts finden Sie auf www.fontignac.com



Die Vitriliss®-Emaillierung aus einer Spezialformulierung ohne PFOA besteht aus zwei Schichten. Durch die einfache Reinigung und bessere Widerstandsfähigkeit ist sie für Hobbyköche und Küchenchefs gleichermaßen einfach zu handhaben.

Pflege

Vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie Ihr Produkt mit warmen Wasser ab. Bei niedriger Hitze trocknen lassen. Anschließend die Innenflächen mit ein wenig Pflanzenöl bepinseln. Erhitzen Sie das Produkt einige Minuten lang bei niedriger Hitze und nehmen Sie das überschüssige Öl mit Küchenpapier auf. Das Öl schafft eine natürlich glatte Beschichtung. Jetzt ist Ihr Produkt einsatzbereit!

Lassen Sie Ihr Kochgerät anschließend mindestens 15 Minuten abkühlen, ehe Sie es mit kaltem Wasser abspülen. Reinigen Sie Ihr Kochgerät in warmem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm.

Wenn sich Speisereste an des Cocotte festgesetzt haben, verwenden Sie zur Entfernung keine abrasiven oder ätzenden Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme. Weichen Sie das Kochgerät stattdessen in warmem Wasser ein, und entfernen Sie die Reste anschließend mit einem nicht scheuernden Schwamm. Mit einem sauberen Trockentuch gut abtrocknen und vor dem Wegräumen an der Luft trocknen lassen.

Fontignac-Qualität

Alle Produkte aus emailliertem Gusseisen werden hergestellt, um Ihnen höchste professionelle Qualität zu bieten. Ihr Produkt wurde strengen Qualitätstests unterzogen, um Ihnen eine gleichbleibend optimale Funktion zu gewährleisten, damit Ihre Lebensmittel ihren vollen Geschmack entfalten können. Jedes Stück ist durch seine individuelle Farbgebung und Aussehen ein Einzelstück.

Bir şef gibi yemek yapmak Fontignac ile çok kolay!



Paul Bocuse Enstitüsü, Otelcilik, İkrâm ve Mutfak Sanatları dallarında profesyonelleri eğitir. Geleneksel ve modern tarzı birleştirip, yenilikçi bir anlayış katarak bu mesleğin mevcut ve gelecekte ortaya çıkabilecek ihtiyaçlarını karşılayacak teknik ve yönetsel beceriler yaratır. Gastronomi dünyasının başkenti Lyon yakınlarında, Ecully'de bulunan 19. yüzyıldan kalma şatosunun görkemli ortamında, Paul Bocuse ve Accor grubunun kurucularından Gérard PELISSON eş başkanlığında işletilen Paul Bocuse Enstitüsü, her sene 37'den fazla milletten 330 öğrenciyi bünyesine kabul etmektedir. 10 yıldır, Institut Paul Bocuse ve Lyon Üniversitesi 3'e bağlı I.A.E. (İşletme Enstitüsü) ile başarılı bir işbirliği gerçekleştirerek bugün mesleğin temel öğeleriyle ileri seviye araştırma konularına dayanan kapsamlı ve özgün bir eğitim imkanı sunmaktadırlar.



PAUL BOCUSE ENSTITÜSÜ

Otel İşletmeciliği,
İkramve Mutfak
Sanatları
Okulu



Araştırma merkezi ile bağlantılı olarak, şimdi doktora programı da gıdalara gerçekte hak ettiği değeri geri kazandırmak ve sağlık, tat ve bütçe anlayışına hakim bir şekilde yeni bir vizyon oluşturmak hedefiyle öğrencilere katkıda bulunmayı amaçlanmaktadır.

Paul Bocuse



Burgonya Usulü Biftek

4-6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ 20 DAKİKA
PIŞIRMA SÜRESİ 3 SAAT



Türkçe

Malzemeler

- 1kg. dana gerdan
- 125gr. pastırması
- 12 adet arpacık soğan
- 60gr. tereyağı
- 500gr. havuç
- Garnitür Buketi için :**
 - Bir tutam kekik
 - 1 adet defne yaprağı
 - 2 adet kereviz sapı
 - 4 dal maydanoz
 - 1 yemek kaşığı un
 - 1 yemek kaşığı domates püresi
 - 1 litre kırmızı şarap veya sirke
 - 2 diş sarımsak
 - tuz / karabiber

Hazırlanışı

Kasabınızdan eti yumurta büyüklüğünde parçalara ayırmasını isteyin.

Pişirmeden en az 1,5 saat önce eti buzdolabından çıkarın.

Pastırmanın çemenini çıkarıp pastırmaları küp şeklinde doğrayın Arpacık soğanları soyun, bütün olarak bırakın.

Tereyağını tavada eritin, soğan ve pastırmaları ekleyin. Tahta bir kaşık yardımıyla 2-3 dakika karıştırın, ardından önceden tuz ve öğütülmüş karabiber ile bekletilmiş eti de ekleyin ve her iki tarafı da kahverengileşene kadar kızartın.

Et pişerken bir yandan havuçların kabuğunu temizleyin ve soğuk suda hızlıca yıkayın, yaklaşık 5cm çapında çubuklar şeklinde doğrayın ve ete ekleyin.

Kereviz ve maydanozu güzelce yıkayın. Kerevizin sert parçalarını ayıklayın. Daha sonra, kekik, defne yaprağı, maydanoz ve kereviz de ete ekleyin.

Yaklaşık 30 dakika boyunca karışımı kısık ateşte döndürün ve ateşten aldığınız eti sıcak bir şekilde kenarda bekletin.

Tavaya unu ekleyin, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın ve unun rengi dönmeye başladığında domates püresini ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra, kırmızı şarabı yavaşça karışıma yedirerek eklemeye başlayın. Ve öğütülmüş karabiberi ekleyin. Ardından, ezilmiş iki baş sarımsağı ekleyin. Tahta kaşık yardımıyla karıştırmaya devam edin. Sos akıcı bir kıvam aldığı zaman kenara aldığınız eti sosun içine alarak karıştırın ve 2.5 saat boyunca çok kısık ateşte ara ara karıştırın.

Yemeğin pişmesine en az 15 dakika kala servis tabaklarını ve güveci masaya götürmek istemiyorsanız bir servis tabağını ısıtmaları için fırına yerleştirin.

Burgonya Usulü Bifteğini fırın torbası içinde buharda pişmiş veya kızarmış patates ile birlikte de sunabilirsiniz.

Fontignac ile yemek yapmak artık çok !



Döküm demirin yavaş yavaş ısınması gerekir. Ocak ısıtma yüzeyi ile kullanacağınız döküm demir tencerenin boyutlarının aynı boyutlarda olmasına dikkat edin. Döküm demir, indüksiyonlu ocaklar da dahil olmak üzere tüm ocaklar için uygundur. İndüksiyonlu ocakları kullanırken, **önce planlanan ısıyı üçte bir oranında açarak 5 dakika** önceden ısıtmaya başlayın (daha sonra çok dikkatli bir şekilde güçlendirici seçeneğini kullanabilirsiniz).

Fontignac tavaların emaye tabanı indüksiyon veya cam-seramik ocak yüzeylerini çizmez.

Mutfak takımlarınızı, sıcakken yüzeylerin üzerine korumasız bir şekilde koymayın. Yanık ihtimaline karşı koruma için her zaman özel bir tutucu veya fırın eldiveni kullanın.



Eller serbest çalışma imkanı sağlayan Fontignac tavalarının yüksek ısıya dayanıklı Duroplast kulpları, kendinizi yakmadan kapağı kolaylıkla kaldırmazı sağlar (pişirme esnası hariç).

Metal kulplu Fontignac tencereelerde tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanımı gerekmektedir.

Garanti

Aksi belirtilmediği sürece, mevcut yasal garanti kapsamında herhangi bir hata ile karşılırsanız lütfen www.fontignac.com adresine bildirin veya posta yolu ile aşağıdaki adrese yazılı olarak başvurun:

ZWILLING J.A. Henckels Turkey
After sales service
FSM Mah. Poligon Cad. Buyaka 2 Blok 3, D:40
Ümraniye-İstanbul/Türkiye

Hatalı kullanımdan kaynaklı hasarlar (örn. aşırı ısıtma, renk değişimleri, çizik, yere düşürme veya hatalı temizleme) garanti kapsamına girmez. Görünümü etkileyen aşınma izleri garanti kapsamında değildir.

FONTIGNAC ürününüzün kullanımı ve bakımı ile ilgili talimatlara www.fontignac.com adresinden ulaşabilirsiniz.



Yeni formüle edilen Vitriliss® mayenin PFOA içermeyen özel maddesi 2 katmandan oluşur. Sağlıklı yemekler pişirmek için geliştirilmiştir. Dayanıklılığı ve kolay temizlenebilme özelliği sayesinde hem profesyonel hem de evde kullanımda kolaylık sağlar.

Türkçe

Ürün Bakımı

İlk kullanımda : sıcak su ile ürünü durulayın. İçine bir miktar sıvı yağ ekleyin. Birkaç dakika kısık ateşte ısıtın. Bir bez yardımı ile fazla yağı silin. Yağ doğal bir yoldan pürüzsüz bir yüzey oluşturur. Ürününüz artık kullanıma hazır!

Kullanım sonrası, soğuk suya temas ettirmeden önce 15 dakika soğumaya bırakın. Bulaşık deterjanı ve doğal bir bulaşık süngeri yardımıyla sıcak su ile temizleyin.

Eğer yemek kalıntılarına rastlarsanız aşındırıcı toz ürünler, bulaşık teli veya herhangi bir aşındırıcı ürün kullanmayın. Ilık su altında ürünü çözülmeye bırakın ve ardından doğal bir sünger yardımı ile kalıntıları temizleyin. Ardından temiz bir bez yardımı ile iyice kurulayıp ürünü kaldırmadan önce doğal olarak kurumaya bırakın.

Fontignac Kalitesi

Tüm Fontignac emaye kaplama döküm ürünleri size en üst düzey profesyonel kaliteyi sunar. Ürününüz mümkün olan en sıkı testlerden geçmiş olup, size sürekli ve optimum performansı sağlarken yemeğinizin lezzetini öne çıkarmayı garanti eder.

Ancak, her bir parça çok zor fark edilebilen farklı renk tonu ve görünümüne sahiptir ve her biri benzersizdir.



Cozinhar como um Chef é fácil com Fontignac!



O Instituto Paul Bocuse forma profissionais em Hotelaria, administração de restaurantes e Artes Culinárias. Integrando tradição, modernidade, inovação e pesquisa, ele transmite as habilidades técnicas e gerenciais para atender às necessidades atuais e futuras da profissão. Em seu prestigiado castelo do século 19, em Ecully, perto de Lyon, capital mundial da gastronomia, o Instituto Paul Bocuse, co-presidido por Paul Bocuse e Gérard Pélisson, co-fundador do grupo ACCOR, recebe todos os anos 330 estudantes de mais de 37 nacionalidades. Há 10 anos, o Instituto Paul Bocuse e o I.A.E. (Instituto de Administração de Empresas) da Universidade Lyon 3 mostram uma colaboração bem-sucedida e oferecem hoje uma formação completa e única: das noções básicas até a pesquisa avançada.



INSTITUTO
PAUL
BOCUSE

Escola de Gestão
Hoteleira, Administração
de Restaurantes
& Artes Culinárias

Com o centro de pesquisa, agora serão emitidos doutorados em torno de uma mesma missão: devolver à comida sua verdadeira identidade, mas também construir uma visão nova da alimentação, combinando saúde, sabor e economia.

Paul Bocuse





Bife Bourguignon

PARA 4 À 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARO 20 MIN

TEMPO DE COZIMENTO 3 H 00



Ingredientes

- 1 kg de bifes de raquete
- 125 g de bacon
- 12 cebolas pequenas
- 60 g de manteiga
- 500 g de cenouras

Para o bouquet garni:

- 1 ramo de tomilho
- 1 folha de louro
- 2 talos de aipo
- 4 ramos de salsa
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 l de bom vinho tinto
- 2 dentes de alho
- sal / pimenta

Modo de Preparo

Peça ao açougueiro para cortar a carne em pedaços do tamanho de um ovo. Lembre-se de retirar a carne da geladeira pelo menos 1h30 antes de ser cozida. Retire o couro do bacon e corte em cubos. Descasque as cebolas, deixando-as inteiras. Em uma cocotte, derreta a manteiga, adicione as cebolas e o bacon. Deixe cozinhar mexendo com uma colher de pau por 2 ou 3 min. Em seguida coloque a carne, previamente temperada com sal e pimenta moída, e doure dos dois lados. Enquanto a carne está dourando, descasque as cenouras, lave-as rapidamente com água fria, corte em palitos de cerca de 5 cm e adicione-as à carne. Lave cuidadosamente a salsa e o aipo. Retire as partes lenhosas do aipo, depois amarre juntos o tomilho, o louro, a salsa e o aipo. Adicione à carne. Deixe cozinhar por cerca de 30 min, depois retire a carne, que será mantida aquecida. Adicione a farinha na assadeira, mexendo com uma colher de pau. Quando a farinha ganhar cor, adicione o extrato de tomate, mexendo novamente, depois dissolva tudo com o vinho tinto derramando aos poucos. Adicione sal e pimenta moída. Adicione os dois dentes de alho esmagados depois de descascados. Continue a misturar com uma colher de pau. Quando tiver obtido um molho suave, recoloque a carne na cocotte, cubra e deixe cozinhar por cerca de 2h30 com fogo muito baixo. 15 min antes do fim do cozimento, coloque os pratos para aquecer no forno e, se desejar, uma travessa vazia, mas o bife bourguignon pode muito bem ser servido em seu próprio recipiente de cozimento. Como acompanhamento, você pode preparar batatas cozidas ou batatas fritas

Culinária é fácil com Fontignac!



O ferro fundido esmaltado deve ser aquecido aos poucos. Escolha um tamanho de boca de fogão menor ou igual a dimensão do fundo de seu utensílio.

O ferro fundido esmaltado é compatível com todos os tipos de fonte de calor incluindo indução.

Nesse caso, **pré-aqueça sua cocotte na terceira potência durante 5 minutos.** Depois você pode usar a potência total de sua placa (a função booster deve ser usada com cuidado).

O fundo esmaltado das cocottes Fontignac não risca a superfície de suas placas de indução ou vitrocerâmicas.

Não coloque seu utensílio ainda quente em superfícies não protegidas.

Para evitar queimaduras, sempre utilize um pegador ou uma luva de proteção.



O puxador da tampa em material Duroplast de alta temperatura nas cocottes Fontignac Hands-Free permite levantar a tampa sem se queimar (exceto durante cozimento ao forno).

Para o puxador metálico da tampa nas cocottes Fontignac Auto-Mijoteur, o uso de um pegador ou de uma luva é indispensável.

Garantia

Salvo disposição em contrário, para qualquer reclamação escreva para nós em www.fontignac.com ou por correio: no âmbito da garantia legal

ZWILLING J.A. Henckels Brasil
Pós Venda
Rua Oscar Freire, 578
01426-000 - São Paulo - SP

Os danos causados por uso inadequado (como superaquecimento, riscos, quedas no chão ou limpeza inadequada) serão excluídos da garantia. Vestígios de uso meramente visuais estão igualmente excluídos da garantia.

As instruções completas de manutenção e utilização de seu produto FONTIGNAC podem ser consultadas online em www.fontignac.com



vitriliss®
NON-STICK ENAMEL COATING

O esmalte Vitriliss® de composição especial livre de PFOA com 2 camadas. Oferece tanto aos amadores como aos maiores chefs facilidade de utilização com melhor resistência e fácil limpeza.

Manutenção

Primeira utilização: lave seu produto em água morna. Seque em fogo baixo, depois pincele o interior com um pouco de óleo vegetal. Aqueça em fogo baixo por alguns minutos e limpe o excesso de óleo com um tecido. O óleo vai criar um revestimento naturalmente liso. Seu produto está pronto para usar!

Após a utilização, deixe seu utensílio esfriar por pelo menos 15 minutos antes de levá-lo à água fria. Lave seu utensílio em água morna usando detergente e esponja vegetal.

Se houver resíduos alimentares presos ao utensílio, não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, detergente em pó ou esponjas de aço. Deixe de molho em água quente antes de remover os resíduos usando uma esponja não abrasiva. Limpe bem seu utensílio com um pano limpo e deixe secar ao ar livre antes de guardá-lo.

Qualidade Fontignac

Todos os produtos de ferro fundido esmaltado são fabricados para garantir a você a mais alta qualidade profissional.

Seu produto passou pelos mais rígidos testes para garantir um funcionamento ideal constante e revelar o sabor dos seus alimentos. Porém, cada peça é única em suas nuances e sua aparência.

Koken als een chef-kok is eenvoudig met Fontignac!

Nederlands



Het Instituut Paul Bocuse biedt opleidingen aan voor Hotels, Restaurants en Culinaire kunst. Dankzij een combinatie van traditie, innovatie en onderzoek geeft het de technische- en managementsvaardigheden door om te beantwoorden aan de huidige en toekomstige noden van het beroep. In de indrukwekkende omgeving van het 19e eeuwse kasteel in Ecully bij Lyon, de wereldhoofdstad van de gastronomie, vormt het Instituut Paul Bocuse, met als voorzitters Paul Bocuse en Gérard Pélisson, mede-oprichter van de groep ACCOR, jaarlijks 330 studenten van meer dan 37 nationaliteiten. Al 10 jaar werken het Instituut Paul Bocuse en het I.A.E. (Institut d'Administration des Entreprises) van de Université Lyon 3 succesvol samen en bieden zij vandaag een volledige en unieke opleiding aan, gaande van de basis van het beroep tot gevorderd onderzoek.



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

Managementschool
voor Hotels,
Restaurants
en Culinaire kunst.

Het onderzoekscentrum levert doctoraten af met als missie: het teruggeven van de ware identiteit aan voedsel en het opbouwen van een nieuwe visie op voeding gecombineerd met gezondheid, smaak en economie.

Paul Bocuse



Bœuf Bourguignon

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

VOORBEREIDINGSTIJD

20 MIN

KOOKTIJD

3 UUR



Nederlands

Ingrediënten

- 1 kg schouderstuk van rund
- 125 g spek
- 12 kleine uien
- 60 g boter
- 500 g wortels
- Voor het kruidentuiltje:**
 - 1 takje tijm
 - 1 blad laurier
 - 2 takjes selder
 - 4 takjes peterselie
 - 1 eetlepel bloem
 - 1 eetlepel tomatenpuree
 - 1 l goede rode wijn
 - 2 teentjes knoflook
 - zout, peper

Bereiding

Vraag aan uw beenhouwer om het vlees in stukken te snijden, zo groot als een ei. Denk eraan om het vlees minstens 1,5 uur voor het begin van de bereiding uit de koelkast te halen. Verwijder het zwoerd van het spek en snij het in stukken. Schil de uien, laat ze in hun geheel. Laat in een cocotte de boter smelten- en bak de uien en het spek terwijl u om de 2 of 3 minuten met een houten lepel roert. Voeg daarna het vlees toe, dat u voordien gekruid heeft met zout en peper uit de molen, en laat het bruinen aan elke kant. Schil de wortels ondertussen, spoel ze kort onder stromend water en snij ze in staafjes van ca. 5 cm. Voeg ze aan het vlees toe.

Was de peterselie en de selder zorgvuldig. Verwijder de vezelachtige delen van de selder, bind daarna de tijm, laurier, peterselie en selder samen en voeg toe aan het vlees.

Laat alles ongeveer 30 minuten bakken, haal er dan het vlees uit en houd het warm.

Voeg de bloem toe en roer goed met een houten lepel. Als de bloem bruin wordt, voegt u de tomatenpuree toe. Roer opnieuw en leng alles aan met scheutjes rode wijn. Voeg zout en peper van de molen toe. Voeg de twee geschilde en geplette teentjes knoflook toe. Blijf roeren met de houten lepel tot u een gladde saus, bekomt, doe het vlees terug in de cocotte. Dek af en laat nog 2,5 uur op een zacht vuur sudderen.

15 minuten voor het einde van de kooktijd verwarmt u de borden in de oven en, ook een diepe schotel indien gewenst, maar boeuf bourguignon mag ook in de cocotte worden opgediend.

Lekker hierbij zijn gestoomde aardappelen of aardappelkoeken.

Koken is gemakkelijk met Fontignac!



Geëmailleerd gietijzer moet langzaam verwarmd worden. Kies een kookplaat die kleiner is dan de bodem van de cocotte of dezelfde afmeting heeft.

Geëmailleerd gietijzer is geschikt voor alle kookplaten, ook inductie.

Verwarm in dat geval **uw stoofpan gedurende 5 minuten op een derde van het vermogen**. Daarna kunt u het volledige vermogen van uw kookplaat gebruiken (gebruik de optie 'booster' voorzichtig).

De geëmailleerde bodem van de Fontignac-cocottes krast het oppervlak van uw inductieplaten of vitrokeramische platen niet.

Zet de warme cocotte/braadpan niet op onbeschermde oppervlakken. Gebruik steeds een pannenlap of ovenwant om brandwonden te vermijden.



De knop van Duroplast op de handenvrije cocottes van Fontignac is bestand tegen hoge temperaturen. Hiermee kunt u het deksel optillen zonder u te verbranden (behalve bij het bakken in de oven).

Voor de metalen knop van de auto-mijoteur Fontignac-cocottes/braadpannen dient u absoluut een ovenwant of pannenlap te gebruiken.

Garantie

Tenzij anders vermeld, richt u zich bij klachten waarvoor de wettelijke garantie van toepassing is, tot www.fontignac.com of per post tot:

DEMEYERE COMM.V.
Dienst na verkoop
Atealaan 63
2200 Herentals

Elke schade die wordt veroorzaakt door misbruik (e.g. oververhitting, verkleuringen, krassen, op de grond laten vallen of onjuist onderhoud) wordt niet gedekt door de garantie. Slijtagemarkeringen aan de oppervlakte zijn ook uitgesloten van de garantie.

De volledige onderhouds- en gebruiksinstructies voor uw FONTIGNAC-product vindt u online op www.fontignac.com.



Het email Vitriliss® met een speciale samenstelling zonder PFOA bestaat uit 2 lagen. Het biedt zowel amateurs als chefs gebruiksgemak met een betere resistentie en een eenvoudige reiniging.

Onderhoudstips

Voor het eerste gebruik het kookgerei afwassen en goed afdrogen. De binnenkant vervolgens invetten met een beetje olie of boter en enkele minuten op een zacht vuurtje zetten. Veeg nadien de overtollige olie met een doekje weg. De vetstof zorgt voor een natuurlijk gladde coating. Uw product is klaar voor gebruik!

Na gebruik laat u het product minstens 15 minuten afkoelen vooraleer u het onder koud water houdt. Was de pan onder warm water met een afwasmiddel en een zachte spons. Indien er voedselresten zouden achterblijven, gebruik dan zeker geen schurende of bijtende producten, schuurpoeder of metalen voorwerpen, maar dompel de pan eerst onder in warm water, waarna u de restjes met een niet-schurende spons kunt verwijderen.

Fontignac-kwaliteit

Alle producten in geëmailleerd gietijzer zijn geproduceerd om u de hoogste professionele kwaliteit te waarborgen.

Uw product heeft de strengste testen ondergaan om u een optimale werking te garanderen en de smaakeigenschappen van uw voedsel te onthullen.

Elk product is uniek door zijn nuances en uiterlijk.

www.fontignac.com