

Le meilleur du cru est dans le cuit !

BAÜMSTAL®

Cuisinez et conservez
le meilleur de vos aliments bio.



Le meilleur des aciers inoxydables pour des

Cuissons d'exception

> LE MATÉRIAU

- **Acier inoxydable 18/10** (inox 18/10) : composé de 72 % de fer, 18 % de chrome, 10 % de nickel, c'est le meilleur matériau de cuisson à ce jour, naturellement stable.
- Résistance anti-oxydation naturelle : neutre avec les aliments.
- Aucun revêtement.

> UN ENGAGEMENT DURABLE

L'excellence de la qualité de fabrication a conduit BAUMSTAL à garantir ses articles de façon illimitée contre tout vice de fabrication et de matière.



Nos clients recommandent Baumstal.

Découvrez leurs témoignages sur :

baumstal.com



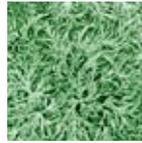
> LA CRISTALLISATION SENSIBLE

La cristallisation sensible est une analyse permettant de révéler la vitalité d'un aliment avant et après cuisson.

Les essais comparatifs réalisés par le laboratoire des analyses de tests sensibles démontrent que les aliments cuits dans les ustensiles Baumstal conservent leur structure énergétique et la vitalité de leur état d'origine : le cru.



Carotte crue



Cuisson Baumstal



Cuisson vapeur



Marmite à pression

> LA CUISSON DOUCE

Une cuisson à moins de 100°C préserve la vitalité des légumes et des fruits : une garantie essentielle pour un équilibre alimentaire indispensable à notre bien-être.



Pour un bon déroulement de la cuisson le couvercle est indispensable

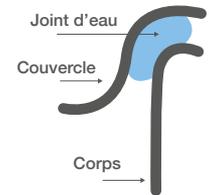
Des détails qui comptent !

> DES ÉPAISSEURS BIEN PROPORTIONNÉES

- Epaisseur des parois : 1 mm
- Semelle thermique : 7 mm
- L'épaisseur réelle de la semelle est visible
- Polissage miroir intérieur / extérieur
- Parois rectilignes

> LE COUVERCLE BAUMSTAL : L'ASSURANCE D'UNE CUISSON SANS PRESSION

- Epaisseur : 1 mm
- La moulure repose sur le bord de l'ustensile : permet la formation d'un joint d'eau pour ne pas cuire sous pression
- Un trou dans la moulure : témoin visuel en cas de cuisson trop forte.



> UNE CUISSON RESPECTUEUSE DES NUTRIMENTS DE VOS ALIMENTS

Faire cuire légumes et fruits frais en étuvée : l'aliment transpire.

Cette sudation permet aux micronutriments de rester enfermés dans la fibre alimentaire.

La sudation des légumes ainsi obtenue crée l'humidité nécessaire à la cuisson.

C'est ainsi que vous consommerez tous les jours le meilleur du cru dans le cuit.



> Découvrez les «Essentiels» de la Gamme Baumstal, à utiliser tous les jours et sans modération !

L'Ensemble de Cuisson 3 en 1

> 3 CUISSONS SIMULTANÉES

SUR 1 SOURCE DE CHALEUR

1. La Marmite :
cuisson principale;
cuisson douce, étuvée,
mijotée.
2. La Passoire Haute :
cuisson vapeur.
3. Le Légumier :
cuisson bain-marie.



> ASSOCIEZ LE MULTIPLE À L'ÉCONOMIQUE

*Combinez marmite et accessoires,
réalisez des économies d'énergie,
de vaisselle et de temps.*

- Osez les cuissons dans le four : soufflé, brioche...
- Contentez tous les goûts en variant simplement les modes de cuissons, la cuisine du quotidien devient un plaisir.
- Le légumier peut être retourné pour agrandir le volume, il devient un couvercle.
- Les couvercles plats peuvent être retournés et servir de dessous de plat.

*L'ensemble de cuisson existe en 3 diamètres :
ø 16 cm 2 personnes / ø 20 cm 4 personnes
ø 24 cm 8 personnes*

> Traditionnel
ou diététique,
avec l'Ensemble
de Cuisson,
combinez
les possibilités
à l'infini.

Réalisez des
combinaisons
avec les autres
ustensiles de la
gamme : casserole,
faitout, cuiseur
à riz, sauteuse...
en leur associant
les accessoires de
«l'ensemble de
cuisson».



Légumier :

Un complément bain-marie

- Flans salés ou sucrés
- Mets à réchauffer
- Poissons façon papillote

Passoire haute :

Un complément vapeur

- Légumes ou fruits
- Millet, quinoa, sarrasin, boulgour...
- Viandes ou poissons

Marmite :

- Légumes ou fruits à l'étouffée
- Mijotés de viandes, poulet rôti
- Riz, céréales, légumineuses à l'eau



*Le légumier vous permet
d'augmenter ou de réduire
le volume de cuisson.*

La Poêle : avec ou sans matière grasse

Les poêles Baumstal réunissent toutes les qualités indispensables à la réalisation de cuissons sans matière grasse. Réalisez, grillades, crêpes, omelettes sans rajouter de gras.

La poêle Baumstal s'utilisera aussi de façon conventionnelle avec un peu de matière grasse.

Utilisez une spatule en inox 18/10 pour retourner les aliments dorés.

Les rayures de couteaux ou fourchettes n'endommageront en aucun cas les qualités du matériau.

> OPTIMISEZ L'UTILISATION DE VOTRE POÊLE

Réalisez de petites cuissons à l'étuvée grâce au couvercle plat.
Un gros volume d'aliments ne sera pas un défi grâce au couvercle cloche : tajine, petites volailles, rôtis ...

La poêle existe en 3 diamètres :

*ø 20 cm / ø 24 cm / ø 28 cm
+ un modèle paëlla ø 28 cm
+ une poêle wok ø 28 cm*



La Sauteuse : indispensable dans votre cuisine

> Un ustensile très polyvalent

Les atouts d'une poêle avec des compétences supplémentaires.

Rôtis, mijotés, étuvées, risottos gratins au four ...

La sauteuse se pose directement à table en plat de service.



*La sauteuse existe en 3 tailles :
ø 20, 24 cm et 28 cm*

Le Cuiseur à riz et légumineuses

Confiez, riz, céréales et légumineuses à votre cuiseur à riz.

Après cuisson, les graines allégées de leur amidon seront plus digestes.

La cuisson de vos céréales et légumineuses se terminera à la vapeur.

Les accessoires : légumes et passoirs hauts s'accorderont parfaitement avec votre cuiseur à riz.



*Le cuiseur à riz et les accessoires existent en 2 diamètres :
ø 16 et 20 cm*

Pratique et diététique !

> LE PLAISIR DE CONSOMMER DE PETITES GRAINES RICHES EN BIENFAITS.

Le cuiseur à riz se compose d'une marmite bombée, d'une passoire profonde et d'un couvercle transparent.



> Tous feux & induction



Une gamme complète et durable

L'ensemble de cuisson

3 cuissons simultanées.

ø 16 / 20 ou 24 cm

- 1 marmite
- 1 passoire haute
- 1 légumier



La marmite

Une cuisson douce pour vos légumes.

ø 16 cm > 1,6 L

ø 20 cm > 3,3 L

ø 24 cm > 6,1 L



Le faitout

ø 16 cm > 1,2 L

ø 20 cm > 2,5 L

ø 24 cm > 4,5 L

Le faitout avec couvercle cloche

Pour des cuissons volumineuses.

ø 28 cm > 8,5 L



La sauteuse

Pour grillades ou mijotés.

ø 20 cm > 1,5 L

ø 24 cm > 2,2 L

ø 28 cm > 4,0 L



La casserole

ø 14 cm > 0,8 L

ø 16 cm > 1,2 L

ø 18 cm > 1,9 L

ø 20 cm > 2,5 L



Le cuiseur à riz

Pour riz, céréales ou légumineuses.

ø 16 cm > 1,8 L

ø 20 cm > 3,5 L



Le traiteur multifonction

Grande contenance pour vos pâtes, bouillons, coquillages...

ø 24 cm > 9,5 L



La poêle

L'ustensile indispensable pour toutes vos grillades, crêpes, omelettes...

ø 20, 24 et 28 cm



La poêle paëlla

Une poêle très peu encombrante !

ø 28 cm



La poêle wok

Pour vos plats asiatiques

ø 28 cm



Le wok cataplana

Comme au Portugal...

ø 36 cm



Le moule à tarte

La tourtière

Pour vos gâteaux, tartes...

ø 24 cm

ø 30 cm

ø 36 cm



Le plat à four multifonction

Cuisson, présentation, service et découpe.

37,5 x 23 x 7 cm

- 1 plat
- 1 couvercle
- 3 ramequins
- 1 planche à découper



Le plat à lasagnes

Plat + couvercle pour des cuissons au four.

16 x 26 cm

20 x 32 cm

32 x 32 cm



Les accessoires

À combiner avec les ustensiles de même diamètre.

1. Passoire haute : ø 16, 20 ou 24 cm
2. Passoire creuse : ø 20 ou 24 cm
3. Légumier : ø 16, 20 ou 24 cm
4. Couvercle cloche : ø 20, 24 ou 28 cm
5. Couvercle plat : ø 14, 16, 18, 20, 24 ou 28 cm





Le meilleur du cru est dans le cuit !

BAUMSTAL®

EUROBAUMSTAL
3 Rue de l'Europe
FR-67600 Baldenheim

+33 (0)3 88 85 82 64
www.baumstal.com



Imprimé sur papier recyclé © 2015 • cacao.fr / crédit photo: shutterstock.com et Baumstal



Baumstal vous propose une gamme d'ustensiles pratiques et fiables, modulables selon les exigences de votre vie.

Voici les «Essentiels» de la Gamme Baumstal, à utiliser tous les jours et sans modération !



Les ustensiles se complètent et s'adaptent facilement au nombre de convives.

Ensemble Sauteuse Poêle Cuisseur à riz

ø 16	+	ø 20	+	ø 20	+	ø 16	pour 1 à 2 personnes
ø 20		ø 24		ø 24		ø 16	
ø 24		ø 28		ø 28		ø 20	
							pour 5 à 8 personnes

