

# L'Incroyable wok

Le wok nouvelle génération  
pour une cuisine maison facile et naturelle !

Léger  
Sain et écologique  
Cuisson parfaite  
Anti-adhérent



Rejoins la tribu Cookut !



Accès gratuit à des  
centaines de recettes  
sur [cookutandco.com](https://www.cookutandco.com)



Partage tes recettes pour  
l'offrir des produits Cookut !

COOKUT

# L'Incroyable cocotte

Merci d'avoir choisi l'Incroyable wok Cookut !  
En cuisinant à la maison, vous rendez le monde meilleur !

Chez Cookut, nous pensons que « cuisiner maison » est porteur de sens, car « cuisiner maison », c'est dire non aux excès de la nourriture industrielle : c'est bon pour la planète et bon pour la santé. C'est aussi l'occasion de partager de délicieux moments avec sa famille et ses amis.

L'Incroyable Cocotte et ses nombreux accessoires vont vous permettre de réussir des centaines de recettes super facilement. Nous vous félicitons d'avance !

Découvrez sur le site [www.cookut.com](http://www.cookut.com) toute la gamme de l'Incroyable Cocotte et ses accessoires complémentaires : panier vapeur, panier friture, couscoussière, couvercle à tajine, couvercle à pain, bain marie, cuillère et louche, poêle...

Et n'oubliez pas, le bonheur ça se cuisine !

L'équipe Cookut



## Caractéristiques de votre ustensile de cuisson



- Un revêtement céramique respectueux de l'environnement et de la santé.
- La céramique est un revêtement sain pour la santé car il ne contient pas de PFOA ni de PTFE. Ce produit est fabriqué avec de l'aluminium de haute qualité en utilisant des méthodes de moulage sous pression. Il est conçu avec différentes épaisseurs pour le fond, le côté et le bord afin de créer les conditions de chauffe optimales.

## Comment utiliser au mieux votre nouvel ustensile de cuisson ?



### Gaz, induction, plaques électriques et vitro-céramique

Le wok est compatible avec ces 4 modes de cuisson. Il est conçue pour cuire en consommant peu d'énergie.

**Si votre ustensile n'est pas détecté ou ne chauffe pas assez vite, positionnez-le sur un emplacement plus petit de la plaque à induction.** La puissance de chauffe sera identique.

- **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques avec votre produit à extrémité métallique.**



### Four traditionnel et four à micro-ondes

**Le wok ne peut pas être utilisée dans les fours.**

## Règles d'utilisation : à lire impérativement

### Afin de préserver votre revêtement le plus longtemps possible :

- Mettez toujours un film gras sur toute la surface avant toute cuisson (même sans matière grasse). Pour ce faire, déposer sur le wok froid un peu d'huile que vous essuyez avec un essuie-tout. Ce film préserve le revêtement sans ajouter de matière grasse à la nourriture.

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ni de mixeur plongeant avec une extrémité en métal.

Il est possible que des tâches sombres apparaissent avec l'usage, sans que cela ne pose problème à l'usage.

## Première utilisation

Dans un premier temps, activez votre accès gratuit à la communauté des recettes Cookut sur [www.cookutandco.com](http://www.cookutandco.com).

Avant toute utilisation, lavez le produit à l'eau chaude savonnée. Lors de la première utilisation, pour optimiser l'effet anti-adhérent, mettez un peu d'huile de cuisson dans le produit en l'étalant sur toute la surface intérieure et faites chauffer à feu moyen pendant 2 minutes.

Après l'avoir laissée refroidir, lavez à nouveau le produit rapidement.

## Lavage et rangement

### Lavage quotidien à la main : le mieux !

Privilégiez le lavage à la main, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Si des aliments sont collés, remplissez d'eau, laissez reposer quelques heures, puis laver. Il ne faut jamais frotter fort avec une éponge abrasive pour nettoyer.

### Lave-vaisselle : possible mais à limiter...

Vous pouvez placer votre ustensile dans le lave-vaisselle. Cependant, il est évident que votre produit sera beau et performant plus longtemps si vous limitez le lave-vaisselle, qui est très agressif pour le produit. Le lavage à la main nécessite généralement moins d'une minute et permet de ne pas encombrer votre lave-vaisselle.

### Nettoyer un fond noirci ou brûlé

Il est important d'éviter de noircir ou brûler des aliments au fond du wok à cause d'une température trop élevée ou de l'absence d'un film gras. Si vous n'arrivez pas nettoyer le fond noirci avec la méthode normale, même en laissant tremper, nous vous recommandons la méthode suivante :

Déposez du Bicarbonate de soude au fond de l'ustensile, ajoutez un peu d'eau pour obtenir une pâte. Avec vos doigts, frottez fermement et longuement sur les zones noircies pour les faire disparaître. Si besoin, en dernier recours, frottez très délicatement les tâches avec une éponge abrasive, voir métallique.

### Revêtement

Avec les temps, de petites altérations ou décolorations du revêtement peuvent apparaître : cela ne remet pas en cause l'utilisation normale du produit.

### Rangement

Afin de préserver votre produit, nous vous conseillons d'utiliser les feutrines de protection Cookut.

## Règles de sécurité

- Faire chauffer votre produit vide pendant un temps important peut réduire sa durée de vie et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance: les huiles peuvent notamment s'enflammer très rapidement en cas de forte température.
- Sous certaines conditions, la poignée du produit peut être trop chaude: utiliser alors un gant de protection.
- Ne pas toucher le produit chaud avec une partie de votre corps : risque de brûlure grave.
- Toujours placer les poignées des produits afin qu'elles ne soient pas accessibles aux enfants pendant la cuisson.
- Ne jamais mettre de l'eau ou de l'huile en contact d'un produit trop chaud : risque de projection et de blessures. Attendre le refroidissement du produit avant son lavage.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisine en contact avec le produit pendant la cuisson.
- Poser toujours un produit chaud sur une matière prévue pour résister à la température.

# The Incredible cocotte

Thank you for choosing The Incredible wok Cookut!  
By cooking at home, you make the world a better place!

At Cookut, we believe that "home cooking" is meaningful, because "home cooking" means saying no to excessive junk food: it's good for the planet and good for your health. It's also an opportunity to share delicious meals with family and friends.

The Incredible Cocotte and its many accessories allows you to make hundreds of recipes super easily. Congratulations!

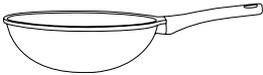
Discover the full range of The Incredible Cocotte and its complementary accessories on [www.cookut.com](http://www.cookut.com): steamer inserts, fryer baskets, couscoussières, tagine lids, lids for making bread, bain-maries, spoons and ladles, frying pans, and more.

And don't forget, happiness is cooking!

The Cookut Team



## Your product characteristics



- A ceramic coating which respects the environment and protects your health.
- Ceramic coatings are good for the health because they contain no PFOAs or PTFEs, both of which emit substances that are harmful to the human body. This product is manufactured with high-quality aluminium using pressure die-casting methods. It has been designed with different thicknesses for the base, the sides and the rim to create optimum heating conditions.
- Excellent ceramic coating on the inside, non-stick and very durable. The ceramic coating on the outside makes the cleaning easier.

## How to make the best use of your new product?



### Gas, induction, electric and ceramic hobs

The wok is compatible with all 4 cooking modes. It is designed to cook using little energy: it must be placed on a small induction hob. **The pan cannot be used in ovens. If your product is not detected or does not heat fast enough, position it on a smaller location of the induction plate.** The heating power will be identical.



### Traditional and microwave oven

**The wok cannot be used in ovens.**

## Usage instructions: please read carefully

### In order to preserve your coating as long as possible:

- Always apply a layer of grease to the entire surface before cooking (even without fat). To do this, put a little oil on the cold wok and wipe it off with a paper towel. This film preserves the coating without adding fat to the food.
- Never use metal utensils or a hand blender with a metal tip.

Dark spots may appear with use, but this does not cause any problems during use.

- Do not use metal cookware with your ceramic product.

## On first using

First, activate your free access to the Cookut recipe community at [www.cookutandco.com](http://www.cookutandco.com).

Before using for the first time, wash the product in warm soapy water.

On first using, in order to optimize the non-stick effect, pour a little cooking oil into the product (do not use olive oil for this preparatory operation), being sure to see that the whole base of the inside is covered, and heat it over a medium heat for 2 minutes.

Allow to cool and then wash the product a second time.

## Cleaning and storage

### It's best to clean it by hand after day-to-day use!

Preferably wash by hand, in hot water with washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If food is stuck, fill with water, leave to soak for a few hours, then wash. Never scrub hard with an abrasive sponge to clean.

### Dishwasher: possible but should be limited...

You can put your pan in the dishwasher. However, it is clear that your product will look and perform better for longer if you limit dishwashing, which can be very harsh on the product. Hand washing usually takes less than a minute and keeps your dishwasher free of clutter.

### Clean the bottom if it's black or burnt

It is important to avoid blackening or burning food on the bottom of the wok due to too high a temperature or not having a layer of grease. If you are unable to clean the blackened bottom with the normal method, even with soaking, we recommend the following: Put baking soda in the bottom of the pan, then add a little water to make a paste. With your fingers, rub the blackened areas firmly and thoroughly to make them disappear. If necessary, as a last resort, rub the stains very gently with an abrasive sponge, see metallic.

### Coating

Be careful not to scratch the inside of your wok by storing other cookware inside. Small alterations or discolorations of the coating may occur: this does not affect the normal use of the product.

### Tidying up

In order to preserve your product, we advise you to use Cookut protective felts.

## Safety rules

- If you heat your product for a long time when empty this may shorten its lifetime or cause a fire.
- Never leave something cooking in the product without keeping an eye on it: for one thing oils can catch fire very quickly if they reach too high temperature.
- Under certain conditions, the handle of the product may become too hot: in this case use an oven glove or a potholder.
- Do not let any part of your body touch the frying product while it is still hot: there is a risk of a bad burn.
- Always take care to position product handles out of reach of children during cooking operations.
- Never bring water or oil into contact with a really hot product: there is a risk of spatter and injury. Wait until the product has cooled before washing it.
- Never leave cooking utensils in contact with the product while food is being cooked.
- Always place a hot product on a heat-resistant surface.

# Die unglaubliche Kasserolle

Danke, dass Sie sich für den Die unglaubliche Wok entschieden haben!  
Wenn Sie zu Hause kochen, machen Sie die Welt zu einem besseren Ort!

Wir von Cookut sind der Meinung, dass „zu hause kochen“ sinnvoll ist, denn zu „hause „kochen“ bedeutet, Nein zu den Exzessen der industriellen Ernährung zu sagen: Das ist gut für den Planeten und gut für Ihre Gesundheit. Es ist auch eine Gelegenheit, köstliche Momente mit Familie und Freunden zu teilen.

Mit Die unglaubliche Cocotte und ihrem umfangreichen Zubehör können Sie Hunderte von Rezepten ganz einfach zubereiten. Wir gratulieren Ihnen im Voraus!

Entdecken Sie auf der Website [www.cookut.com](http://www.cookut.com) das gesamte Angebot an ergänzendem Zubehör: Dämpfkorb, Bratkorb, Couscoussièrè, Tajine-Deckel, Brotkasten, Bain-Marie, Löffel und Schöpfkelle, Pfannen... Und vergessen Sie nicht: Glück kann man auch kochen!

Das Cookut-Team



## Kenmerken van uw wok



- Een keramische coating die veilig is voor het milieu en de volksgezondheid.
- Keramiek is een coating die niet schadelijk is voor de gezondheid, want het bevat geen PFOA of PTFE. Dit product is vervaardigd met hoogwaardig aluminium, waarbij gebruik is gemaakt van een gietmethode onder hoge druk. De wok is ontworpen met verschillende diktes voor de bodem, de zijkant en de rand, wat zorgt voor optimale omstandigheden voor verhitting.

## Hoe kunt u uw nieuwe pan het beste gebruiken?



### Gas, Induktie, Elektro- en Keramikkochfelder

Die Wok ist für diese 4 Kochmethoden geeignet. Sie wurde für das Kochen mit geringem Energieverbrauch konzipiert und muss auf ein kleines Induktionskochfeld platziert werden.  
**Wenn Ihr Topf nicht entdeckt wird oder nicht schnell genug erhitzt, Legen Sie sie an einen Ort kleiner als die Induktionsplatte.**  
Die Heizleistung ist gleich.



### Konventionelle und mikrowelle Backöfen

**Die Wok darf nicht in Backöfen verwendet werden.**

## Nutzungshinweise: bitte unbedingt lesen

### Damit Ihre Beschichtung so lange wie möglich erhalten bleibt:

- Geben Sie vor dem Kochen ohne Fett immer eine Fettschicht auf die gesamte Oberfläche, indem Sie etwas Öl in die kalte Wok geben, das Sie mit einem Küchenpapier abwischen. Diese Schicht schützt die Beschichtung, ohne den Lebensmitteln Fett hinzuzufügen.
- Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall oder einen Stabmixer mit einem Metallende.

Es besteht die Möglichkeit, dass mit Gebrauch dunkle Flecken auftreten, ohne dass dies zu Problemen bei der Nutzung führt.

• **Gebruik geen keukengerei van metaal in combinatie met uw pan.**

## Eerste gebruik

In einem ersten Schritt aktivieren Sie Ihren kostenlosen Zugriff auf die Cookut-Rezeptgemeinschaft auf [www.cookutandco.com](http://www.cookutandco.com).

Reinig de pan vóór elk gebruik met warm water en zeep.

Om de werking van de antiaanbaklaag te optimaliseren, dient u bij het eerste gebruik wat bakolie uit te smeren in de pan (gebruik geen oliefolie hiervoor) en deze gedurende 2 minuten op middelhoog vuur te verhitten.

## Reinigung und Aufbewahrung

### Tägliche Reinigung mit der Hand: die beste Option!

Reinigen Sie die Pfanne vorzugsweise von Hand mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Füllen Sie die Pfanne bei festklebenden Speiseresten mit Wasser und lassen Sie das Ganze einige Stunden stehen, bevor Sie sie reinigen. Vermeiden Sie bei der Reinigung unter allen Umständen starkes Reiben mit einem Scheuerschwamm.

### Geschirrspülmaschine: möglich, aber begrenzt...

Sie können Ihr Kochgeschirr in den Geschirrspüler stellen. Ihr Produkt bleibt jedoch verständlicherweise länger schön und leistungsfähig, wenn Sie die Nutzung der Spülmaschine meiden, die das Produkt stark angreift. Das Spülen von Hand dauert in der Regel weniger als eine Minute und vermeidet es, dass die Spülmaschine überfüllt ist.

### Reinigung des geschwärzten oder angebrannten Pfannenbodens

Vermeiden Sie unbedingt, dass Lebensmittel am Boden der Pfanne oder des Topfes aufgrund zu hoher Temperaturen oder einer fehlenden Fettschicht schwarz werden oder anbrennen. Wenn Sie den geschwärzten Boden nicht über die normale Methode reinigen können und selbst das Einweichen nicht hilft, empfehlen wir Ihnen folgende Methode: Geben Sie Backpulver auf den Boden des Küchenschirrs, fügen Sie etwas Wasser hinzu, um eine Paste zu erhalten, und reiben Sie mit Ihren Fingern fest und lange über die geschwärzten Stellen, um sie zu entfernen. Reiben Sie bei Bedarf als letztes Mittel die Flecken sehr vorsichtig mit einem abrasiven Schwamm, siehe Metall.

### Überziehen

Im Laufe der Zeit können kleine Veränderungen oder Verfärbungen der Beschichtung auftreten, was die normale Verwendung des Erzeugnisses nicht in Frage stellt.

### Verstauen

Um Ihr Produkt zu bewahren, empfehlen wir Ihnen die Zum Schutz von Cookut.

## Veiligheidsvoorschriften

- Een lege pan gedurende een lange periode verhitten, kan zijn levensduur verkorten of een brand veroorzaken.
- Laat de pan nooit onbewaakt achter tijdens het koken: olie kan namelijk snel vlamvatten bij zeer hoge temperaturen.
- In sommige gevallen kan het handvat van de pan te heet zijn: gebruik dan een ovenvat.
- Raak de hete pan niet met geen enkel gedeelte van uw lichaam aan: er is kans op ernstige brandwonden.
- Plaats de handvatten van de pan altijd zodanig dat ze niet bereikbaar zijn voor kinderen tijdens het koken.
- Het deksel dient niet volledig luchtdicht te zitten om drukopbouw te voorkomen. Gebruik geen deksel tijdens het frituren. Pas op tijdens het verwijderen van het deksel: richt het zodanig dat de stoom ver van u uit de buurt blijft. Pas op het hete water dat zich op het deksel kan bevinden. Pas op waar u het hete deksel neerlegt. Gebruik nooit een deksel dat beschadigd is.
- Breng water of olie nooit in contact met een hete pan: er bestaat een risico op spetters en verwondingen. Wacht tot de pan is afgekoeld voordat u hem gaat reinigen.
- Laat geen keukengerei achter in de pan tijdens het koken.
- Plaats een hete pan altijd op een materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen.

# La straordinaria pentola

Grazie per aver scelto Lo straordinario wok Cookut! Cucinando in casa, rendi il mondo migliore!

Noi di Cookut pensiamo che «cucinare in casa» sia un buon approccio perché «cucinare in casa», significa evitare gli eccessi di cibo industriale: fa bene al pianeta e alla nostra salute. È anche l'occasione di condividere deliziosi momenti in famiglia e con gli amici.

Con La straordinaria Cocotte e i suoi tanti accessori potrai realizzare centinaia di squisite ricette in modo semplice e rapido. Ti facciamo i complimenti in anticipo!

Scopri sul sito [www.cookut.com](http://www.cookut.com) tutta la gamma di accessori complementari: cestello per cottura a vapore, cestello per frittura, padella per cous cous, coperchio per tajine, coperchio per pane, bagnomaria, cucchiaino e mestolo, padelle...

E non dimenticare che... la gioia si cucina!

Il team Cookut



## Caratteristiche del wok da cucina



- Un rivestimento in ceramica che rispetta l'ambiente e la salute.
- La ceramica è un rivestimento salubre per la salute perché non contiene PFOA o PTFE. Questo prodotto è realizzato in alluminio di alta qualità con metodi di pressofusione. È stato ideato con diversi spessori per il fondo, il lato e il bordo, al fine di creare le condizioni di calore ottimali.

## Come utilizzare al meglio il nuovo wok?



### Gas, induzione, piastra elettrica e in vitroceramica

Il wok è compatibile con queste 4 modalità di cottura. È stata concepita per cucinare con un consumo di energia ridotto: occorre posizionarla su una piastra a induzione piccola. **Se il wok non viene rilevata o non si riscalda abbastanza velocemente, posizionarla in una posizione più piccolo della piastra a induzione.**

La potenza di riscaldamento sarà la stessa.



### Forno tradizionale e forno a

**Il wok non può essere utilizzata nel forno.**

## Regole di utilizzo : da leggere

### Per preservare il rivestimento il più a lungo possibile :

- Applicare sempre un leggero strato di materia grassa sull'intera superficie prima di procedere a una cottura (anche senza grassi). A tal fine, mettere sulla padella fredda un po' d'olio che asciugherai con un foglio di carta asciuga-tutto. Questa piccola perserva il rivestimento senza dover aggiungere materia grassa al cibo.
- Non utilizzare mai utensili in metallo, né frullatore a immersione con estremità in metallo. È possibile che, in seguito all'utilizzo, compaiano delle macchie scure senza che questo crei alcun problema a un utilizzo continuato.

- **Non utilizzare utensili di metallo con il prodotto o un mixer a immersione con un'estremità in metallo.**

## Primo utilizzo

Per prima cosa, attiva l'accesso gratuito alla community di ricette Cookut su [www.cookutandco.com](http://www.cookutandco.com).

Prima dell'uso, lavare il prodotto con acqua calda e sapone.

Per ottimizzare l'effetto antiaderente, al primo utilizzo, versare un po' di olio da cucina (non olio d'oliva per questa operazione) sul prodotto spalmandolo e farlo scaldare a fuoco medio per 2 minuti.

Dopo averlo lasciato raffreddare, lavare di nuovo il prodotto.

## Lavaggio e stoccaggio

### Lavaggio e stoccaggio

Prediligi il lavaggio a mano con acqua calda, un detersivo liquido per i piatti e una spugna non abrasiva. Se sono presenti alimenti attaccati al fondo, riempi il wok d'acqua, lasciala riposare per qualche ora e poi laval. Non bisogna mai strofinare forte con una spugna abrasiva per pulirla.

### Lavastoviglie: possibile, ma in modo limitato...

Puoi mettere la padella in lavastoviglie. Tuttavia, è chiaro che il prodotto sarà più bello e performante più a lungo se limiterai l'uso della lavastoviglie che è estremamente aggressivo per il prodotto. Il lavaggio a mano richiede solitamente meno di un minuto e consente di non occupare gran parte della lavastoviglie.

### Pulire un fondo annerito o bruciato

È importante evitare di annerire o bruciare il cibo sul fondo del wok a causa di una temperatura troppo elevata o per l'assenza di uno strato di materia grassa. Se non riesci a pulire il fondo annerito con il metodo normale, anche lasciandola immersa nell'acqua, ti consigliamo il metodo seguente: Metti del bicarbonato di sodio sul fondo del wok, aggiungi un po' di acqua per ottenere una pasta; con le dita sfrega in modo deciso e a lungo sulle zone annerite per farle scomparire. Se necessario, come ultima risorsa, strofinare delicatamente le macchie con una spugna abrasiva, vedere metallica.

### Rivestimento

Con il passare del tempo, possono verificarsi piccole alterazioni o scolorimenti del rivestimento: ciò non compromette il normale utilizzo del prodotto.

### Riordino

Per preservare il tuo prodotto, ti consigliamo di utilizzare i feltri di protezione Cookut.

## Regole di sicurezza

- Far scaldare a lungo il prodotto vuoto può ridurne la durata e provocare un incendio.
- Non lasciare mai incustodite le pentole: gli oli specialmente possono prendere fuoco con molta rapidità a temperature elevate.
- In determinate condizioni, il manico del prodotto potrebbe scottare: utilizzare quindi un guanto protettivo o le presine fornite unitamente al prodotto.
- Non toccare con nessuna parte del corpo il prodotto caldo: rischio di gravi ustioni.
- Durante la cottura, posizionare sempre i manici dei prodotti in modo tale che non siano accessibili ai bambini.
- Non mettere mai acqua o olio a contatto con un prodotto troppo caldo: rischio di schizzi e lesioni. Attendere che il prodotto si raffreddi prima di lavarlo.
- Non lasciare mai utensili da cucina a contatto con il prodotto durante la cottura.
- Appoggiare sempre un prodotto caldo su un materiale con un'elevata resistenza al calore.

# Des accessoires pour tout cuisiner

Avec les accessoires de l'Incroyable Cocotte  
tous les types de cuisson sont possibles.

24/28 cm



Panier vapeur  
Steam basket



**FR** À déposer sur la Cocotte et peut se transformer en couscoussier grâce à son tamis intégré. Il peut être aussi utilisé en cuisson à 2 niveaux avec le plateau vapeur.

**EN** To place on the Cocotte and can be transformed into couscoussier thanks to its integrated sieve. It can also be used in 2-stage cooking with the steam tray.

24/28 cm



Plateau vapeur  
Steam tray



**FR** À déposer au fond de la Cocotte avec un peu d'eau. Il peut-être aussi utilisé en cuisson à 2 niveaux avec le panier vapeur.

**EN** To place at the bottom of the Cocotte with a little bit of water. It can also be used in cooking at 2 levels with the steam basket.

24/28 cm



Panier vapeur en bambou  
Bamboo steam basket



**FR** À déposer sur la Cocotte ou sur une poêle pour une cuisson vapeur au naturel.

**EN** To place on the Cocotte or on a pan for a natural steam cooking.



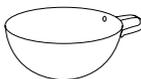
Cuisson sous vide  
Vacuum cooking



**FR** Le sous-vide permet des saveurs décuplées et des textures fondantes.

**EN** The vacuum allows tenfold flavors and melting textures.

24 cm



Bain marie  
Hot-water bath



**FR** À déposer sur la Cocotte pour cuire en douceur les préparations délicates : chocolat, sauces...

**EN** To place on the Cocotte to cook gently delicate preparations: chocolate, sauces...

24/28 cm



Planche à découper  
Cutting board



**FR** Cette planche en hêtre se pose sur la Cocotte et permet de faire tomber le jus dedans ou d'émincer facilement des légumes.

**EN** This sheet in Hêtre is placed on the Cocotte and allows to drop the juice in or to chop vegetables easily.

24/28 cm



L'Incroyable poêle  
The incredible pan



28 cm



L'Incroyable wok  
The incredible wok



28 cm



L'Incroyable poêle plancha  
The incredible plancha pan



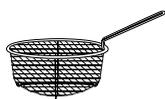
**FR** Anti-adhérentes, pas besoin de matières grasses, saines sans PTFE/PFOA.

**EN** Non-stick, no need for fat, healthy without PTFE/PFOA.

# Accessories to cook everything

With the accessories of the Incredible Cocotte  
all types of cooking are possible.

24/28 cm



Panier cuisson friture  
Fry cooking basket



**FR** Panier inox pour cuire à l'eau ou frire légumes, pâtes, frites etc... Avec poignée amovible et position égouttage.

**EN** Stainless steel basket for cooking in water or frying vegetables, pasta, fries etc... With removable handle and draining position.

24/28 cm



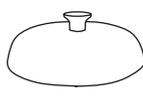
Couvercle tajine  
Tagine lid



**FR** Par sa forme, il amplifie la condensation des vapeurs pour une cuisson douce et savoureuse des viandes.

**EN** Thanks to its shape, it amplifies the condensation of the vapours for a sweet and tasty cooking of the meats.

24 cm

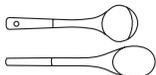


Dôme à pain  
Bread dome



**FR** Dôme en céramique qui permet d'obtenir une croûte parfaite et une mie moelleuse.

**EN** Ceramic dome for perfect crust and a soft bread crumb.

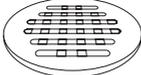


Ustensiles bois  
Wood utensils



**FR** Set de cuillère et louche en bois assorti aux couleurs de la Cocotte.

**EN** Matching wooden spoon and ladle set in the colors of the Cocotte.

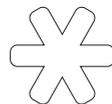


Dessous de plat  
Trivet



**FR** Ce dessous de plat en bambou est assorti aux couleurs de la Cocotte 24 et 28 cm.

**EN** This bamboo trivet matches the colors of the 24 and 28 cm Cocotte.



Feutrine de rangement  
Storage felt



**FR** Ces feutrines de rangement permettent de protéger tous vos accessoires dans les placards.

**EN** These storage felts protect all your accessories in closets.

20 cm



L'Incredible casserole  
The incredible saucepan



**FR** Anti-adhérente, pas besoin de matières grasses, saine sans PTFE/PFOA.

**EN** Non-stick, no need for fat, healthy without PTFE/PFOA.



Livre de recettes  
Cooking book



**FR** Contient des recettes mijotées classiques (bœuf bourguignon, blanquette...), mais aussi des recettes plus originales (brioche, poulet curry au lait de coco, pot-au-feu de la mer...).

**EN** Contains classic simmered recipes (bœuf bourguignon, blanquette...), but also more original recipes (brioche, chicken curry with coconut milk, pot-au-feu of the sea...).

Cuisinons ensemble sur  
**Cookut & Co**  
Tribu gourmande

Des recettes faites maison par tous et pour tous  
adaptées aux produits Cookut.



**Active gratuitement ton compte  
sur [cookutandco.com](https://cookutandco.com)**

Gagne des points  
pour **t'offrir des  
produits Cookut**



- Accède à **des centaines de recettes et tutos** Cookut
- **Partage** tes recettes et **échange** avec la tribu



[cookutandco.com](https://cookutandco.com)