

PRONTU

PRÉPAREZ VOTRE CUISINE

Tout ce qu'il faut avant votre première session.

1

VOTRE KIT DE CONTENANTS

FAMILLE DE 4 — 10 BOÎTES

- 4 plats en verre 1,8–2 L
- 4 boîtes en verre env. 1 L
- 2 petites boîtes env. 600 ml

FAMILLE DE 5 — 12 BOÎTES

- 5 plats en verre 1,8–2 L
- 5 boîtes en verre env. 1 L
- 2 petites boîtes env. 600 ml

Astuce PRONTU : privilégiez le verre hermétique compatible four, congélateur, micro-ondes et lave-vaisselle.

2

LES ESSENTIELS À AVOIR CHEZ VOUS

DANS LE PLACARD

- Sel & poivre
- Huile d'olive + huile neutre
- Vinaigre & moutarde
- Paprika, curry, cumin
- Herbes de Provence
- Thym, origan, ail semoule
- Beurre au réfrigérateur

DANS LA CUISINE

- Four + plaques de cuisson
- Grande poêle + poêle moyenne
- 2 casseroles + cocotte/faitout
- Passoire + 2 saladiers
- 2 planches à découper
- Balance + verre doseur
- Spatule, louche, fouet
- Papier cuisson + aluminium

3

VOTRE CUISINIER ARRIVE ÉQUIPÉ

DANS SON KIT CHEF PRONTU

Couteaux professionnels • couteau d'office • économètre • thermomètre alimentaire

Fiches recettes • étiquettes de conservation • matériel d'étiquetage • tablier PRONTU

4

5 MINUTES AVANT SON ARRIVÉE

- | | |
|---|---|
| ☐ Plan de travail dégagé | ☐ Toutes les courses présentes |
| ☐ Évier disponible | ☐ Place au réfrigérateur |

LES COURSES SONT FAITES. LA CUISINE EST PRÊTE.

Votre cuisinier s'occupe du reste.

PRONTU — Votre semaine est prête.