Choisir sa Mauviel

in situ1830

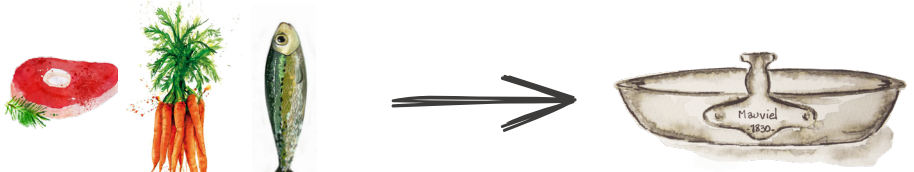
Expérience des sens, Partage des émotions

par Mauviel1830®

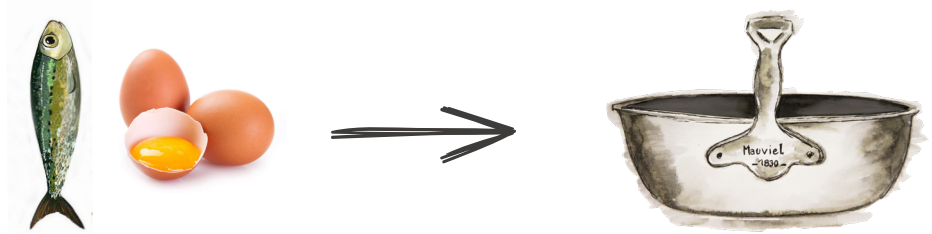
Pour commencer, voici quelques recommandations essentielles

La première fois, lavez votre Mauviel à l'eau chaude, rincez-la puis séchez-la.

Les revêtements en inox : pour **saisir** et **caraméliser**

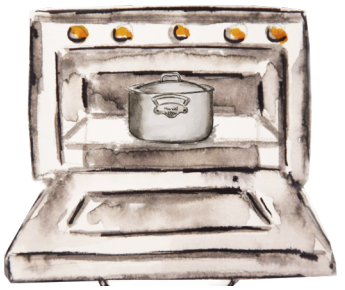


Les revêtements eclipse : pour **les cuissons douces**



Ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre plaque.

La flamme ne doit jamais dépasser les bords de l'ustensile.



Vos produits Mauviel1830 s'utilisent aussi bien **sur le feu que sur le four.**

Une question cuisson? → Chef@mauviel.com

Une question entretien? → mauvielsav@mauviel.com

petit glossaire à l'usage de tous

Poêler :
Cuire un aliment au four, avec du beurre, dans un ustensile à couvert. Une garniture aromatique (Matignon ou mirepoix) apporte une ambiance humide et parfumée.

Rôtir :
Rôtir, c'est cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse dans un four.

Braiser :
Cuire des pièces entières, lentement à couvert dans un liquide lié ou non lié avec une garniture aromatique.

Mijoter :
cuire des aliments découpés en morceaux, à couvert dans un liquide lié (sauce)

Sauter :
Cuire un aliment à feu vif, à découvert avec un peu de matières grasse.

Quelle Mauviel pour quelles cuissons?

5 essentiels	plat à sauter	évasée bombée	cocotte	poêle	casserole
	Poêler	sauter	mijoter	sauter	braiser
	braiser	mijoter		rôtir	mijoter
	sauter	poêler	poêler		sauter
	mijoter		braiser		
	rôtir				

revêtement nu : saisie de viandes - sauces - sucs de cuisson - légumes sautés - cuissons vives
revêtement anti-adhésif : cuissons douces sans matières grasses - produits fragiles (oeufs, poisson) - pommes de terre sautées - pâtisserie - légumes

Une mauviel, pour quel type de feu?

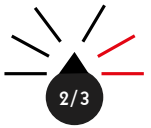
type de feu	induction	vitrocéramique	électrique	gaz
M'cook	X	X	X	X
M'urban	X	X	X	X
M'stone3	X	X	X	X
M'steel	X	X	X	X
M'héritage		X	X	X
M'tradition		X	X	X
M'3s		X	X	X

Quelle collection choisir?

	Mcook (inox 5 couches)		Murban (inox 3 couches)		Mstone³ aluminium avec revêtement AA	Msteel tôle d'acier	Mheritage cuivre inox	Mtradition cuivre étamé	M3s cuivre alu inox
	nu	AA	nu	AA					
sauter	***	*	***	*	*	***	***	***	***
mijoter	***	**	***	**	**	***	***	***	***
poêler	***	*	***	*	*	***	***	***	***
rôtir	***	**	***	**	**	***	***	***	***
braiser	***	***	***	***	***	***	***	***	***
longévité	**		**		*	**	***	***	**
facilité	***	***	***	***	**	**	**	**	**

Consignes d'utilisation du chef pour l'inox

Les collections Inox de Mauviel1830 sont fabriquées en multicouches. Cela signifie que plusieurs couches de métaux sont superposées, pressées et embouties afin de former une seule pièce. Ces ustensiles en inox sont composés d'une alternance d'inox-aluminium-inox allant de 3 à 5 couches.
Le résultat : un matériau hyper-réactif qui réagit quasiment de la même façon que le cuivre. C'est-à-dire que votre ustensile de cuisine chauffera plus vite et que la répartition de la chaleur sera uniforme sur l'ensemble de votre produit.



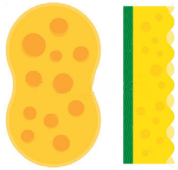
L'inox n'attache pas, la surchauffe oui !
Si vous êtes équipés d'une plaque induction ou vitrocéramique, ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre source de chaleur. Si le maximum de votre plaque est de 9, ne dépassez pas les 6. Si vous ne respectez pas cette consigne, vos aliments attacheront et la cuisson sera mauvaise et surtout vous risquez d'abîmer votre produit et de bomber le fond, dès la première utilisation.

Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la f**lamme ne dépasse pas les côtés de votre ustensile.**

N'utilisez jamais d'eau de javel : celle-ci endommagerait définitivement votre ustensile.

Salez votre eau de cuisson **uniquement lorsqu'elle est à ébullition,** cela évitera que le sel attaque l'inox en y perçant de petits trous (tâches blanches).

entretien quotidien



Nettoyez votre ustensile :

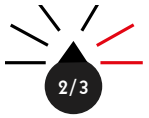
Utilisez le côté vert de l'éponge pour l'intérieur en réalisant des mouvements circulaires. Utilisez la partie jaune pour l'extérieur afin d'éviter d'endommager le chrome. Lavez à l'eau chaude et au savon. Nous vous déconseillons l'usage du lave-vaisselle pour les collections en multi-couches. En effet, le potassium contenu dans les détergents peut se révéler être très corrosif et peut parfois endommager l'aluminium contenu dans le multicouches.

Faire briller votre ustensile :

Trempez votre éponge dans la pâte inobrill et de la pierre d'argent. Frottez l'ustensile avec puis rincez bien à l'eau chaude. Séchez avec un torchon propre.

Consignes d'utilisation du chef pour le cuivre

Le cuivre n'est pas directement compatible avec l'induction à moins d'utiliser un disque relai.



Ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre plaque. La performance de l'ustensile suffit à répartir la chaleur uniformément et très rapidement. En cas de surchauffe, votre ustensile risque d'être endommagé.

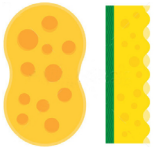
Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la f**lamme ne dépasse pas les côtés de votre ustensile.**

N'utilisez jamais d'eau de javel : celle-ci endommagerait définitivement votre ustensile.

Salez votre eau de cuisson **uniquement lorsqu'elle est à ébullition,** cela évitera que le sel attaque l'inox en y perçant de petits trous (tâches blanches).

Les ustensiles en cuivre nu issus de la collection M'passion sont destinés exclusivement aux préparations sucrées. Il existe une alchimie entre le cuivre, le sucre et les oeufs qui est idéale pour la pâtisserie. En revanche, le sel entraîne une oxydation du cuivre. C'est pourquoi les préparations salées se font exclusivement dans du cuivre étamé ou du cuivre inox

entretien quotidien



Nettoyer votre ustensile :
Utilisez le côté vert de l'éponge pour l'intérieur en réalisant des mouvements circulaires. Utilisez la partie jaune pour l'extérieur afin d'éviter d'endommager le chrome. Lavez à l'eau chaude et au savon. Ne lavez pas vos ustensiles en cuivre dans le lave-vaisselle. Ils risqueraient d'être endommagés définitivement par les produits décapants.

Faire briller votre ustensile :
Trempez votre éponge dans la pâte inobrill et de la pierre d'argent. Frottez l'ustensile avec puis rincez bien à l'eau chaude. Séchez avec un torchon propre.

Spécificités du cuivre étamé :
L'étain peut, au fil des années, s'altérer. Ceci n'est pas un défaut de fabrication. Nous vous conseillons de confier le rétamage à un professionnel ou de passer directement par notre SAV.
NB : Notre étain est pur (exempt de plomp). Pour redonner de la brillance à l'étain, passez un chiffon imbibé de bière chaude et de savon noir, puis rincez à l'eau avec un tissu microfibres.

Le cuivre est il difficile à nettoyer?

Nettoyez votre cuivre avec votre produit vaisselle habituel. L'intérieur en inox, pour les collections M'héritage et M'minis vous permet une utilisation quotidienne. Si des aliments ont taché le fond de votre ustensile, faites le tremper dans une eau savonneuse bien chaude pour décoller les aliments. Pour redonner une jolie patine à votre ustensile, utilisez la pâte d'entretien copperbrill. Dégraissez votre cuivre avec une eau savonneuse, puis appliquez avec une éponge le Copperbrill sur l'ensemble du produit. Rincez immédiatement à l'eau claire et essuyez avec un torchon sec.

Les produits peuvent ils changer de couleur

Effectivement, suite à une surchauffe, le cuivre peut bleuir mais cela n'altère pas les performances de votre produit. Tous les produits avec l'intérieur inox peuvent se tacher si vous ne respectez pas les conseils d'utilisation. Ne surchauffez jamais votre ustensile de cuisson, vous risqueriez de l'endommager. Les produits Mauviel 1830 étant très performants, ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre plaque de cuisson. Salez votre eau uniquement lorsque celle-ci est à ébullition. Le sel génère une corrosion par piqûre. N'utilisez jamais d'eau de javel.
Pour les produits étamés, l'étain pourra, au fil des années s'altérer. Ceci n'est pas un défaut de fabrication. Mauviel1830 pourra réétamer vos ustensiles de cuisson. Les produits en cuivre nu, sont conçus pour la pâtisserie et ne doivent pas être utilisés avec certains aliments acides comme la tomate, le citron, le vinaigre ou le vin.

Le cuivre et l'induction.

Le cuivre n'est pas une matière magnétique, donc le système induction ne peut se déclencher. Nous avons la solution. Mauviel 1830 a crée un disque relai pour induction qui permet d'utiliser tous les produits non compatibles.

les avantages du cuivre

Le cuivre est le meilleur conducteur de chaleur. La conductibilité de la chaleur est rapide et uniforme sur l'ensemble du produit. Le cuivre est 8 fois plus performant que l'inox et 105 fois plus performant que l'aluminium. De plus, il vous permet un contrôle parfait de la cuisson.

Les produits en cuivre sont lourds.

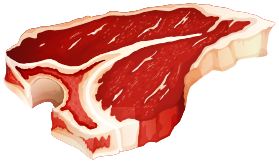
Effectivement, la densité du matériau est importante. Mauviel 1830 est issu du milieu professionnel et la longueur des montures est en adéquation avec le diamètre du produit et vous permet une prise en main optimale. Positionnez la monture sous votre poignet, vous verrez que cuisiner est un jeu d'enfant.

Pourquoi des produits en cuivre étamé?

L'intérieur étamé crée une alchimie avec les aliments que l'on ne retrouve avec aucun autre revêtement. C'est celui des grands Chefs cuisiniers qui apprécient sa performance mais aussi celui des amateurs de cuisine qui seront toujours séduits par la grande qualité des plats qu'il leur permettra de concocter. Il est blanc miroir quand il est neuf mais peut se tacher avec le temps au contact de certains aliments acides : cela n'est pas grave, il suffit de laver simplement l'intérieur à l'eau chaude et de frotter avec une éponge. Attention cependant à ne pas laisser un instrument étamé vide sur le feu car vous pourriez l'endommager compte tenu de la température de fusion de l'étain assez basse de l'ordre de 232° C. Il est donc fortement conseillé d'y déposer une couche de matière grasse avant de le mettre sur le feu. Un rétamage sera nécessaire après quelques années d'utilisation chez un professionnel ou par nos soins.

Effectivement, le cuivre peut bleuir mais cela n'altère pas les performances de votre produit. Tous les produits avec l'intérieur inox peuvent se tacher si vous ne respectez pas les conseils d'utilisation. Ne surchauffez jamais votre ustensile de cuisson, vous risqueriez de l'endommager. Les produits Mauviel 1830 étant très performants, ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre plaque de cuisson. Salez votre eau uniquement lorsque celle-ci est à ébullition. Le sel génère une corrosion par piqûre. N'utilisez jamais d'eau de javel.
Pour les produits étamés, l'étain pourra, au fil des années s'altérer. Ceci n'est pas un défaut de fabrication. Mauviel1830 pourra réétamer vos ustensiles de cuisson. Les produits en cuivre nu, sont conçus pour la pâtisserie et ne doivent pas être utilisés avec certains aliments acides comme la tomate, le citron, le vinaigre ou le vin.

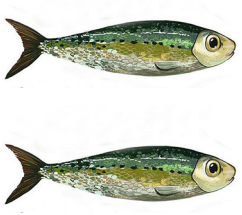
Astuces de cuisson du chef Mauviel1830 pour le cuivre et l'inox



Cuire une viande sans matière grasse

Pour toutes vos cuissons, préchauffez votre ustensile à vide.
La température de cuisson est idéale lorsqu'une goutte d'eau versée dans la poêle éclate en petites billes sautillantes. Vous pouvez alors disposer votre morceau de viande. Réduisez aussitôt votre source de chaleur (gaz, halogène, induction, vitrocéramique) d'un tiers et veillez à rester au 2/3 de la capacité de votre plaque.

Si vous cuisinez au gaz, maintenez la flamme avec la même intensité. Tant que votre viande ne se décolle pas seule, laissez la cuisson continuer. Ensuite, retournez la et cuire l'autre face de la même façon (Coloration de Maillard).
Après cuisson, je vous conseille de déglacer systématiquement avec de l'eau, du vin, de la crème, selon votre choix. Vous obtiendrez alors une sauce facile et gouteuse et le nettoyage sera par la suite très facile.



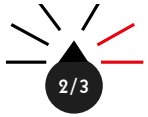
Cuire un filet de poisson

Disposez un léger filet d'huile d'olive (ou autre matière grasse) dans le fond de votre ustensile. Découpez un carré de papier sulfurisé et déposer de nouveau un peu d'huile d'olive. Mettre en chauffe votre ustensile à feu moyen. **Veillez à ne jamais dépasser les 2/3 de la capacité de votre plaque**. Si vous cuisinez au gaz, maintenez la flamme avec la même intensité. Les 2/3 de la cuisson du poisson doivent se faire côté peau, le dernier tiers du côté chair.

Cuire un oeuf

Mettez en chauffe votre ustensile afin qu'il prenne la chaleur puis le retirer afin de faire fondre le beurre. Répartissez-le sur toute la surface de l'inox puis remettre votre ustensile sur feu moyen. Disposez vos oeufs (entiers ou battus). La cuisson doit être douce. En fin de cuisson, décollez délicatement à l'aide d'une spatule en silicone.

Consignes d'utilisation du chef pour les ustensiles avec revêtement anti-adhésif



Ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre plaque. La performance de l'ustensile suffit à répartir la chaleur uniformément et très rapidement. En cas de surchauffe, votre ustensile risque d'être endommagé.

Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la f**lamme ne dépasse pas les côtés de votre ustensile.**

N'utilisez jamais d'eau de javel : celle-ci endommagerait définitivement votre ustensile.

Salez votre eau de cuisson **uniquement lorsqu'elle est à ébullition,** cela évitera que le sel attaque l'inox en y perçant de petits trous (tâches blanches).

N'utilisez pas d'ustensile en métal. Préférez les matériaux en bois ou en silicone.

entretien quotidien

Nettoyez votre ustensile :
Lavez votre ustensile à l'eau chaude. Utilisez uniquement la partie jaune de votre éponge avec du produit vaisselle.
Pour une plus grande longévité, préférez un lavage à la main et évitez le lave-vaisselle.

Une durée de vie remarquable :
Pour prolonger la durée de vie de votre revêtement, je recommande de le nourrir après chaque utilisation : disposez un peu d'huile alimentaire sur un papier absorbant et appliquez sur le revêtement.

Astuces de cuisson du chef Mauviel1830

Cuire un filet de poisson
Mettez votre ustensile en chauffe à feu moyen. Déposez votre filet de poisson. Les 2/3 de la cuisson doivent se faire côté peau, le dernier tiers côté chair.

Cuire un oeuf
Mettez en chauffe votre ustensile à feu moyen. Déposez vos oeufs (entiers ou battus). En fin de cuisson, décollez à l'aide d'une spatule en silicone.

Saint-Jacques saisies au beurre, risotto de chou-fleur, pickles d'oignons rouges

pour 4 personnes

Ingrédients

12 pièces de Saint-Jacques, 1 chou-fleur, 2 échalotes, 15 cl de vin blanc, 1 cas de mascarpone, 3 cas de parmesan, 1 oignon rouge, 10 cl de vinaigre blanc, 15 g de sucre, 10 cl d'eau, huile d'olive.

Ustensiles de cuisson

evasée bombée, casserole

Préparation

risotto de chou-fleur

Hacher finement les têtes de chou-fleur. Ciseler les échalotes.
Dans une évasée bombée, faire suer les échalotes avec l'huile d'olive puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire à sec.

oignons pickles

Couper l'oignon en deux, puis en segments. Dans une casserole réunir l'eau, le sucre, le vinaigre. Faire bouillir. Dans une plaque à rôtir, verser le liquide bouillant sur les oignons crus et laisser refroidir.

Saint-Jacques

Dans une poêle en inox, faire fondre une noix de beurre. Dès que le beurre est moussant, saisir les noix 1 minute de chaque côté. Les faces doivent être colorées et le coeur nacré.

dressage

Disposer un fond de risotto de chou-fleur, puis les Saint Jaques, et décorer avec quelques oignons pickles.

Tarte tatin aux abricots et romarin

pour 6 personnes

Ingrédients

1,5 kg d'abricots, 50 g de beurre, 150 g de sucre, 2 brins de romarin, fleur de sel

Ustensiles de cuisson

poêle, moule tatin

Préparation

Préchauffer le four à 220°C. Rincer à l'eau et dénoyauter les abricots. Dans la poêle, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Lorsqu'il est bien doré, incorporer le beurre et les brins de romarin. Ajouter une pincée de fleur de sel.

Déposer les quartiers d'abricots pour les laisser caraméliser de tous les côtés, à feu très doux. Disposer ensuite les abricots et le caramel dans le moule à tatin Mauviel1830, en pensant à retirer les branches de romarin. Découper un cercle de pâte feuilletée légèrement plus grand que le moule à tatin pour pouvoir rabattre les bords. Bien les souder puis enfourner 20 à 25 minutes.

Démouler dès la sortie du four, une fois légèrement refroidi, en s'aidant du plat de service.
A déguster chaud ou tiède.

Lieu jaune nacré et légumes primeurs sautés, sauce vierge

pour 4 personnes

Ingrédients :

4 pavés de lieu jaune. Légumes primeurs (selon la saison : petits pois, navets, radis, oignons rouges, cébettes, carottes de Créances...). Noisettes grillées. 30cl d'huile d'olive. sel fin. poivre de Timut. 2 échalotes. 3 branches de basilic. 6 asperges vertes. 5cl de vinaigre balsamique blanc.

Ustensiles de cuisson :

Poêle inox. évasée bombée. bain marie. mini plaque à rotir.

Préparation :

Le poisson

Dans une poêle inox, déposer un fond d'huile d'olive puis recouvrir de papier cuisson. Cuire le poisson coté peau pendant 5 minutes pour laisser le cœur légèrement cru (si le morceau est trop épais, le retourner coté chair pendant 1 minute en fin de cuisson).

Les légumes

Laver et tailler finement les légumes de différentes façons (émincé, julienne, etc.). Les faire sauter à l'huile d'olive dans une évasée bombée bien chaude, en commençant par les légumes les plus croquants (ex : carottes, petits pois) et terminer par les légumes plus fragiles qui nécessitent un temps de cuisson plus court (ex : oignons rouges et radis). En fin de cuisson, ajouter une pointe de beurre et les noisettes torréfiées et hachées au couteau. Assaisonner de sel et de poivre de Timut.

La sauce vierge

Dans une mini plaque à rôtir, peler les asperges et les émincer finement. Éplucher et ciseler les échalotes. Effeuiller et ciseler le basilic. Mélanger le tout en ajoutant 10 cl d'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc, le sel et le poivre. Servir froid une fois le poisson dressé dans l'assiette, ou réchauffé à la poêle lors de la cuisson du poisson.

Rattes du Touquet rissolées à l'ail et au thym

pour 8 personnes

Ingrédients :

2,5 kg de rattes du Touquet. 40 g de beurre. 8 cl d'huile de Tournesol. 3 gousses d'ail. Un brin de thym. Fleur de sel du Guérande. 1 botte de persil.

Ustensiles de cuisson :

Plat à sauter

Préparation :

Nettoyer les pommes de terre au gros sel. Dans un plat à sauter, déposer l'huile de tournesol et faire revenir à feu moyen les pommes de terre pendant 15 min.
Ajouter ensuite l'ail en chemise, le thym et le beurre et les faire revenir en remuant.
Bien veiller à ce que le beurre soit toujours mousseux au risque de brûler.
Piquer les pommes de terre pour savoir si elles sont cuites. La pointe du couteau doit s'enfoncer dans la pomme de terre sans résistance.
Passer au chinois pour retirer l'excédent de matière grasse. Finir en parsemant de persil haché
A déguster avec un gigot d'agneau en croûte de sel.

in situ1830

Expérience des sens, Partage des émotions

par Mauviel1830®

Tel : +33.(0)2.33.61.00.31 - mauviel@mauviel.com