



BEKA

NOMAD

Forgé par la nature

CRÉATEUR D'USTENSILES DE CUISINE

Depuis 1899

NOMAD

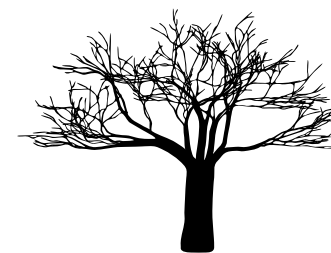
Forgé par la nature

Une gamme forgée par la nature et faite en bois dur d'acacia de qualité supérieure la rendant durable, solide et lui donnant un aspect authentique!

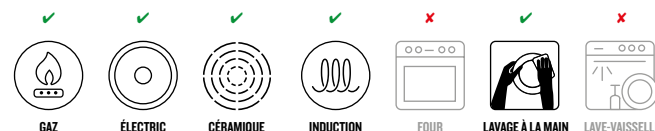
La collection offre le meilleur de l'acier. Et comme l'acier peut résister à des températures élevées, les poêles peuvent même être utilisées sur un barbecue. Le matériau assure une conduction rapide de la chaleur et ne contient aucun produit chimique. Un culottage à base d'huile vous permet de créer un revêtement antiadhésif 100% naturel. De plus, ces poêles sont dotées d'une poignée en bois d'acacia athermique, pour une prise en main confortable et sûre. Pour plus de nature dans votre cuisine, optez pour la collection Nomad !

FABRIQUÉE EN BOIS DUR, L'ACACIA.

Tout aspect irrégulier du bois est la garantie de son origine naturelle et authentique. Les petites variations de taille et de couleur, ainsi que l'apparition de fissures, sont des caractéristiques inhérentes qui ajoutent à sa beauté.



Le bois d'acacia possède des propriétés antibactériennes naturelles, ce qui en fait un type de bois idéal pour la cuisine.





NOMAD

Poêles à frire

- La poêle à frire naturelle **qui se parfait avec le temps**. Plus on s'en sert et plus l'utilisation sera facile.
- Acier carbone, l'idéal en cuisine: ne contient ni PTFE ni produits chimiques. Le culottage de ces poêles permet de créer un **revêtement antiadhésif sain et 100% naturel**. Découvrez les instructions pour créer ce revêtement antiadhésif à la page suivante !
- Cuisson à **haute température**. Idéal pour saisir les viandes.
- Ajoutez des lignes de grill parfaites à votre viande ou vos légumes avec la **grillette Nomad**.

Grillette



NOMAD

En culottant votre poêle, vous créez un revêtement antiadhésif sain et naturel qui permet aux aliments de glisser très facilement de la poêle. Cette couche de patine naturelle s'améliore constamment, au fil des utilisations. Plus la poêle devient noire, meilleures sont ses propriétés antiadhésives !

LE CULOTTAGE : INSTRUCTIONS PAR ÉTAPES

Créez vous-même une couche anti-adhésive saine à base d'huile naturelle grâce à ces instructions très simples :

ÉTAPE 1: NETTOYER LA POÊLE

Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un peu de savon.

Rincez et séchez-la soigneusement pour éviter la formation de rouille.

ÉTAPE 2: AJOUTER UNE COUCHE D'HUILE

Versez une fine couche (environ 1 mm) d'huile dans la poêle et faites-la chauffer à feu moyen. Faites pivoter délicatement la poêle pour répartir la matière grasse uniformément sur le fond et les bords.

ÉTAPE 3: ABSORBEZ L'HUILE DANS LA POÊLE

Une fois que l'huile commence à fumer légèrement, absorbez totalement l'huile dans la poêle avec du papier de cuisine ou un essuie-tout sec. La poêle noircit et se colore de manière uniforme. Faites chauffer suffisamment la poêle : plus la coloration est foncée, plus la couche antiadhésive est efficace.

ÉTAPE 4: REFROIDISSEMENT, RINÇAGE ET SÉCHAGE

Une fois que c'est fait, retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir. Nettoyez la poêle refroidie à l'eau chaude et séchez-la soigneusement avant de la ranger.





NOMAD

Poêles wok

- Les woks Nomad sont fabriqués en **acier carbone**, ce qui est le choix idéal pour ceux qui souhaitent faire des sautés avec des ustensiles de cuisine non seulement de haute qualité, mais aussi sains.
- Suivez les mêmes étapes de culottage pour créer **une couche anti-adhésive saine et naturelle**, permettant à vos aliments de glisser facilement de votre poêle. Cette patine naturelle se crée et améliore la poêle wok dans le temps: plus on s'en sert et plus l'utilisation sera facile.
- Ces woks se prêtent à la **cuisson à haute température** et peuvent même être utilisés sur le barbecue.
- Poignée en bois d'acacia athermique, pour une prise en main confortable.
- Disponible **en trois variantes**: 20, 24 et 28cm.



NOMAD

Couteaux

- Lame en **acier de haute qualité** et en V avec un angle d'aiguisage de 21° pour un tranchant maximal.
- La poignée confortable des couteaux permet de les manipuler en toute confiance. De plus, le manche en bois d'acacia durable possède des propriétés antibactériennes par nature.
- Nomad comprend **différents types de couteaux**: un couteau à pain, un couteau tranchelard, un couteau santoku, un couteau de service, un couteau de chef et couteau d'office, ou en set de couteaux et bloc avec fentes prédéfinies pour le maintien des couteaux.
- Également disponible: un **bloc à couteaux** avec une capacité de rangement jusqu'à 7 couteaux. Ce bloc accueille tout type de couteaux, neufs ou anciens, car ils se rangent dans des picots en matière synthétique.
- Les pastilles antidérapantes stabilisent parfaitement les blocs à couteaux en bois d'acacia et évitent les rayures sur le plan de travail.



NOMAD

Planches à découper

- **Utilisation de chaque côté:** un côté avec cavité large pour recueillir le jus, idéale pour préparer et découper les aliments, et un côté plat, parfait pour servir.
- **Cavité large et profonde** pour recueillir le jus: évite les débordements à côté de la planche.
- Un bloc très épais renforce la stabilité pendant la découpe.
- **En bois naturel d'acacia:** très solide et possédant des propriétés antibactériennes naturelles.



NOMAD

POÊLES

		Ø	Cap	Ref.
	Poêle à frire	20 cm		13977204
		24 cm		13977244
		28 cm		13977284
		30 cm		13977304
	Grillette	28 cm		13978284
	Poêle wok	20 cm		13970204
		24 cm		13970244
		31 cm		13970314

COUTEAUX

		Ø	Ref.
	Couteau à pain	20 cm - 8"	13970924
	Couteau tranchelard	20 cm - 8"	13970914
	Couteau Santoku	18 cm - 7"	13970904

Forgé par la nature

		Ø	Ref.
	Couteau de service	14 cm - 5"	13970934
	Lot de couteau de chef et couteau d'office	20 cm - 8"	13970944
		9 cm - 3,5"	
	Bloc à couteaux universel Couteaux non inclus		13970954

PLANCHES À DÉCOUPER

		Ø	Ref.
	Planche à découper	35 x 25 x 2,2 cm 45 x 30 x 3 cm	13970974 13970964



CARACTÉRISTIQUES

	Poêles à frire, grillette, poêles wok	Couteaux	Blocs à couteaux, planches à découper
Corps	Acier carbone	Inox	Bois d'acacia
Épaisseur jupe	ca. 2 mm	-	-
Épaisseur fond	ca. 2 mm	-	-
Poignées	Poignée isolante en bois d'acacia	Poignée isolante en bois d'acacia	-
Lave-vaisselle	Non	Non	Non
Four	Non	-	-
Compatibilité cuisson	Tous feux y compris induction et barbecue	-	-
Garantie	10 ans	2 ans	2 ans



CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Vous souhaitez bien entendu profiter pleinement de votre poêle Nomad. Voici quelques conseils utiles concernant l'utilisation de cette gamme :

CULOTTAGE

- Seules les huiles neutres telles que l'huile d'arachide, de lin, de colza ou de tournesol conviennent pour frire avec votre poêle Nomad. N'utilisez pas d'huile d'olive pour ce faire.
- L'utilisation de produits alimentaires gras favorise la couche de patine de la poêle.
- Évitez les aliments acides (sauce tomate, citron...) qui pourraient altérer la couche de patine naturelle.
- Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Ils peuvent endommager la couche de patine naturelle. Les ustensiles de cuisine en bois et en plastique sont plus adaptés pour maximiser la durée de vie de la couche de patine.
- Pour l'induction, nos conseils sont les suivants : 1) Cuisez à feu moyen. 2) Évitez la fonction Boost de votre plaque à induction. 3) Ne laissez pas surchauffer une poêle vide.
- Ne mettez pas le manche en bois en contact direct avec une flamme.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Il est nécessaire de laisser votre ustensile refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de détergents chlorés (comme l'eau de javel) pour le nettoyage de la poêle.
- Nettoyez la poêle avec une éponge ou un torchon doux et propre. N'utilisez pas d'éponges à récurer en acier, car elles enlèveraient ou endommageraient la couche de patine créée par l'huile.
- Les résidus d'aliments brûlés peuvent être éliminés en chauffant doucement la poêle sur la plaque de cuisson avec un peu de gros sel dedans puis en la rinçant à l'eau et en l'essuyant avec un torchon.
- Nous vous recommandons de toujours bien sécher la poêle après le nettoyage.
- La gamme Nomad ne résiste pas au lave-vaisselle.





Allinox BV
Stationsstraat 127
8780 Oostrozebeke
BELGIUM
Tel: +32 56 67 46 80
Fax: +32 56 66 80 04
info@beka-cookware.com

BEKA France Sarl
2, Rue de Zellenberg
CS 70191
67604 Selestat
FRANCE
Tel: +33 3 88 85 89 01
Fax: +33 3 88 85 80 55
beka@beka-france.fr

BEKA Germany GmbH
Bahnhofplatz 1, Postfach 1146
69221 Dossenheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 (0) 1577 365 27 64
Fax: +49 (0) 3221 1226 819 19
info@beka-germany.de

BEKA-COOKWARE.COM