



Cette sélection de casseroles et de poêles est indispensable dans chaque cuisine!

Quelle casserole s'adapte à quel plat?

À chaque casserole, sauteuse ou poêlon poêle s'adapte un couvercle. Mais pourquoi utilisez-vous spécifiquement telle casserole ou poêle? Chaque article a une fonction spécifique dans la cuisine. Avec l'aide de cet aperçu pratique et de cette inspiration de recettes, vous n'avez pas à vous soucier de l'utilisation correcte des ustensiles de cuisine!

Pour quoi utilisez-vous des casseroles?

La base de votre cuisine. Vous pouvez les trouver partout dans différentes formes et tailles. Dans votre favorite, vous préparez chaque semaine vos pommes de terre ou vos pâtes. Faites-vous une potée réconfortante pendant les jours plus froids et pluvieux ou surprenez toute la famille avec [des soupes réconfortantes](#) et [une délicieuse petite sauce](#).



Les plats principaux

Bolognaise estivale



Les plats principaux

Tikka masala avec kéfir, boulettes de ha...



Soupes

Soupe aux poireaux et courgettes

Pour quoi utilisez-vous un poêlon?

Facile et pratique: **suffisamment petit** pour préparer votre petite sauce favorite (comme cette [sauce à la bière](#)) et par la suite prendre peu de place dans le lave-vaisselle. Avec son **bord évasé**, vous pouvez facilement travailler avec un fouet. Car une bonne distribution uniforme de la chaleur est importante pour chauffer votre sauce ou votre lait préféré. Grâce à son format [un poêlon convient idéalement pour cuire quelques œufs](#).





Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Frites garnies en sauce bière/fromage



Autre

Sauce crème aux champignons



Autre

[Sauce béchamel](#)

Comment utilisez une sauteuse?

La sauteuse est parfaite pour préparer tous vos [ragoûts](#) et vos plats en une casserole. Elle ressemble à une poêle à frire, mais a **un bord plus haut**. Avec **un couvercle** elle convient aussi pour faire mijoter les plats sans laisser échapper l'humidité.



Les plats principaux

Plat one-pot avec côtelettes de porc et...



Les plats principaux

Ragoût indien au curry et patates douces...



Les plats principaux

Ragoût de poulet et poivrons

Ne peut-on utiliser un wok que pour des plats au wok?

Non! Un wok peut rendre n'importe quel repas plus sain. Vu que dans cette casserole vous cuisinez brièvement à haute température, **plus de nutriments** sont conservés et **la cuisson se fait plus rapidement**. De plus, vous ne devez utiliser que peu d'huile. C'est deux fois plus sain! Saviez-vous que le manche d'un wok est extra long pour pouvoir supporter le poids plus élevé?





Les plats principaux

[Steak au wok avec noix de cajou, concomb...](#)



Les plats principaux

[Wok de crevettes au gingembre et citron...](#)



Les plats principaux

[Wok végétarin avec grains de blé](#)

Il n'y a qu'à cuisiner!

Des casseroles sont indispensables dans chaque cuisine. Grâce à leur qualité de fabrication solide et leur poids léger elles sont une excellente alternative aux lourdes casseroles en fonte. Vous pouvez aussi les soulever facilement de la cuisinière pour les déposer sur la table ou dans le lave-vaisselle! Donc parfaites pour cuire un délicieux morceau de viande juteux ou pour étuver vos légumes préférés.



Les plats principaux

Scampi diabolique



Les plats principaux

Roulades de schnitzel en sauce tomate



Les plats principaux

Steak en sauce champignons

Épargnez pour des casseroles et des poêles Brabantia

À vos marques, prêts... cuisinez! Car à partir du 11 mars vous épargnez chez SPAR pour des super luxueuses casseroles, poêles, sauteuse et wok de Brabantia. Le tout **d'une excellente qualité** et avec **une réduction de plus de 60%** par rapport au prix de détail conseillé.

[Découvrez encore plus sur l'action! >](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet des casseroles et poêles indispensables à votre cuisine? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.

 **brabantia**

