

Cuisiner à la vapeur



La cuisson vapeur est la cuisine du futur pour des repas savoureux et bons pour la santé.

Pourquoi cuisiner à la vapeur ?

Les fours à vapeur garantissent une alimentation saine et pleine de saveur.

Les aliments n'entrent pas en contact avec le liquide de cuisson, ce qui permet de cuisiner sans matières grasses.

Les aliments conservent leurs vitamines, leurs sels minéraux et leurs saveurs naturelles.

Cuisson par chaleur alternée

pour des pâtes aussi belles et croustillantes que chez le boulanger.

Cuisson par chaleur alternée Plus

des crèmes, des flans et des terrines comme chez le traiteur.

La cuisson combinée pour préparer un menu complet dans un seul et même appareil.

Domaines d'utilisation particuliers

stériliser en toute simplicité, cuire des œufs entiers directement sur la grille et beaucoup d'autres possibilités



Les avantages de la cuisson à la vapeur

Elle est rapide, elle est simple, elle est saine, elle préserve la saveur et la couleur, elle est précise, elle est croustillante, elle est délicieuse parce que la saveur pure restera toujours la meilleure base d'un délicieux repas. Des aliments aussi divers que le poisson, la viande, les légumes et les fruits peuvent être cuisinés simultanément.

Les arômes ne se mélangent pas car la chaleur se répartit par condensation.

Laissez travailler votre four pendant que vous buvez l'apéritif avec vos invités.



Zahno Cuisines & Confort vous offre une gamme complète d'appareils de la nouvelle génération : steamers, fours vapeur, fours combinés polyvalents.

Catherine et Bertrand Zahno vous accueillent dans leurs chaleureux locaux d'exposition situés à la rue de Soleure 49 à Moutier. Vous pouvez visiter tranquillement, trouver des conseils de professionnels et des réponses à toutes vos questions. Vous recevrez des explications détaillées et des conseils avisés de la part d'un chef d'entreprise qui ne manque pas de mettre ses talents de cuisinier à votre service.

Repas-dégustation

Vous pouvez également vous inscrire à un repas-dégustation pour découvrir les saveurs de la cuisine à la vapeur. Ces repas, qui sont organisés dans les locaux d'exposition, sont GRATUITS ET SANS OBLIGATION D'ACHAT !

L'exposition est ouverte sur rendez-vous, même le soir et le samedi. Contactez-nous au 032 493 31 25