

CRISTEL®

MOULE TATIN

TATIN TIN

CRISTEL a créé pour vous l'instrument idéal pour réussir facilement toutes vos recettes de tartes Tatin.

CRISTEL has created for you the ideal implement to make easily all your Tatin recipes.

- Préparez votre caramel dans le moule à feu doux. Placez ensuite les fruits dans le caramel obtenu. Faites cuire le tout. *Prepare the caramel in the mould over a low heat then place the fruit in the caramel and bake.*



- Posez délicatement la pâte sur les fruits. Mettre le tout à cuire au four. *Delicately lay the pastry over the fruit and bake in the oven.*



- Une fois la pâte cuite, posez le plateau sur le dessus du moule. *When the pastry is cooked, place the tray over the mould.*



- Retournez le tout, soulevez le moule, c'est prêt ! Bon appétit ! *Turn over, lift the mould and serve. Bon appétit !*



- Inox 18/10 / Stainless steel 18/10



TRAY



TIN



LID



HANDLE



INDUCTION



FIRE



LID

CLASS
INDUCTION

WAVE