

Stérilisation courgettes cookeo



Stérilisation courgettes cookeo

Lavez vos bocaux et leurs couvercles et essuyer les .

Coupez les courgettes en morceaux et déposez les dans les bocaux en tassant bien .

Ajoutez de l'eau à moitié de bocaux .

Enveloppez les bocaux avec des torchons et déposez les dans la cuve du cookeo.

Versez 1,5 l d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson rapide ou sous pression est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir.

Essuyez vos bocaux et rangez-les.

Pour savoir si les bocaux sont stériles lors de l'ouverture vous devez entendre un clac .

Attention en cas de problème lors de la stérilisation la garantie Moulinex ne fonctionne pas

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr