Stérilisation tomates cookeo



Stérilisation tomates cookeo

Lavez vos bocaux et leurs couvercles et essuyer les.

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

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 à l’ouverture.

Attention en cas de problème lors de la

stérilisation la garantie Moulinex ne fonctionne pas

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr