

VIVA ITALIA

 **BESTRON**[®]



Tips for cooking

TIPS FOR COOKING WITH THE PARTY PAN
TIPPS ZUM KOCHEN MIT DER PARTY PFANNE
CONSEILS POUR CUISINER AVEC UNE POËLE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE
TIPS VOOR KOKEN MET DE PARTY PAN



**16 ideas for
making the most
out of your
party-pan**

Get inspired

food tastes better
when enjoyed with
family and friends





Family, friends, food & fun

With your party pan you can easily create all kinds of dishes right around the table. Now you can spend more time with your family and friends. Prepare your favorite food and keep warm until it is time to eat or party.

Familie, Freunde, Essen & Spaß

Mit Ihrer Partypfanne können Sie ganz einfach alle Arten von Gerichten direkt am Tisch zubereiten. Jetzt können Sie mehr Zeit mit Ihrer Familie und Freunden verbringen. Bereiten Sie Ihr Lieblingsessen zu und halten Sie es warm, bis es Zeit zum Essen oder Feiern ist.

Famille, amis, déguster et plaisir

Avec votre poêle de fête, vous pouvez facilement créer toutes sortes de plats autour de la table. Vous pouvez désormais passer plus de temps avec votre famille et vos amis. Préparez votre plat préféré et gardez-le au chaud jusqu'à ce qu'il soit temps de manger ou de faire la fête.

Familie, vrienden, eten en plezier

Met je party pan maak je eenvoudig allerlei soorten gerechten gewoon op de eettafel. Nu kun je meer tijd doorbrengen met familie en vrienden. Bereid je favoriete eten voor en houd het warm tot het tijd is om te eten of te feesten.





*Prodotti
tradizionali!*





With white wine, vegetable stock, green asparagus, mushrooms and shrimps

Mit Weißwein, Gemüsebrühe, grünem Spargel, Pilzen und Garnelen

Avec vin blanc, bouillon de légumes, asperges vertes, champignons, crevettes

Met witte wijn, groentebouillon, groene asperges, champignons, garnalen

Fresh



30-35 MIN.

RISOTTO



With olive oil, zucchini, fresh basil and green pesto

Mit Olivenöl, Zucchini, frisches Basilikum und grünes Pesto

Avec huile d'olive, courgette, basilic frais et pesto vert

Met olijfolie, courgette, verse basilicum en groene pesto



15-20 MIN.

GNOCCHI



With onion, olives, tomato paste, tomato and parmesan cheese

Mit Zwiebel, Oliven, Tomatenmark, Tomate und Parmesan

Avec oignon, olives, pâte de tomate, tomate et parmesan

Met ui, olijven, tomatenpuree, tomaat en parmezaanse kaas



15-20 MIN.

SPAGHETTI



With chicken stock, chicken, shrimp, mussels, red onion, peas and beans

Mit Hühnerbrühe, Huhn, Garnelen, Muscheln, rote Zwiebeln, Erbsen und Bohnen

Avec bouillon de poulet, poulet, crevettes, moules, oignon rouge, pois et haricots

Met kippenbouillon, kip, garnalen, mosselen, rode ui, erwttjes en boontjes



25-30 MIN.

PAELLA



With red lentils, garlic onion, tomato, carrot, celery and Italian herbs

Mit roten Linsen, Zwiebelknoblauch, Tomaten, Karotten, Sellerie und italienischen Kräutern
Avec lentilles rouges, ail oignon, tomate, carotte, céleri et herbes italiennes
Met rode linzen, ui knoflook, tomaat, wortel, bleekselderij en italiaanse kruiden



75-90 MIN.

**LENTIL SOUP | LINSENSUPPE
SOUPE LENTILLE | LINZENSOEP**



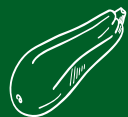
With mascarpone, spinach, sun dried tomatoes, vegetable stock and parmesan cheese

Mit Mascarpone, Spinat, sonnengetrockneten Tomaten, Gemüsebrühe und Parmesan
Avec mascarpone, épinards, tomates séchées au soleil, bouillon de légumes et parmesan
Met mascarpone, spinazie, zongedroogde tomaten, groentebouillon en parmezaanse kaas



10-15 MIN.

**TUSCAN SALMON | TOSKANISCHER LACHS
SAUMON TOSCANE | TOSCAANSE ZALM**



With zucchini, onion, vegetable stock, basil and cooking cream

Mit Zucchini, Zwiebel, Gemüsebrühe, Basilikum und Kochcreme
Avec courgettes, oignons, bouillon de légumes, basilic et crème de cuisson
Met courgette, ui, groentebouillon, basilicum en kookroom

Creamy

15-20 MIN.

**ZUCCHINI SOUP | ZUCCHINISUPPE
SOUPE DE COURGETTES | COURGETTESOEP**



With garlic, onion, white wine, basil, flat parsley and passata

Mit Knoblauch, Zwiebel, Weißwein, Basilikum, glatte Petersilie und Passata
Avec ail, oignon, vin blanc, basilic, persil plat et passata
Met knoflook, ui, witte wijn, basilicum, platte peterselie en passata

8-12 MIN.

**STEAMED MUSSELS | GEDÄMPFTE MUSSELS
MOULES À LA VAPEUR | GESTOOMDE MOSSELEN**



With garlic, thyme, paprika and lime

Mit Knoblauch, Thymian, Paprika und Limette

Avec ail, thym, paprika et citron vert

Met knoflook, tijm, paprikapoeder en limoen



5-6 MIN.

GARLIC SHRIMPS | KNOBLAUCHSCHRIFTEN
CREVETTES À L'AIL | KNOFLOOKGARNALEN



With bell pepper, olives, oregano, red wine, garlic and tomato cubes

Mit Paprika, Oliven, Oregano, Rotwein, Knoblauch und Tomatenwürfel

Avec poivron, olives, origan, vin rouge, ail et cubes de tomate

Met paprika, olijven, oregano, rode wijn, knoflook en tomatenblokjes



120-180 MIN.

CHICKEN STEW | HÜHNEREINTOPF
RAGOÛT DE POULET | KIPSTOOPOT



With minced beef, egg, Italian spice mix, garlic and tomato cubes

Mit Hackfleisch, Ei, italienischer Gewürzmischung, Knoblauch- und Tomatenwürfel

Avec boeuf haché, oeuf, mélange d'épices italiennes, ail et cubes de tomate

Met rundergehakt, ei, italiaanse kruidenmix, knoflook en tomatenblokjes



12-15 MIN.

**MEATBALLS | FLEISCHBÄLLCHEN
BOULETTES DE VIANDE | GEHAKTBALLEN**



With butter, white wine, lemon, capers, flat-leaf parsley

Mit Butter, Weißwein, Zitrone, Kapern, glatte Petersilie

Avec beurre, vin blanc, citron, câpres, persil plat

Met boter, witte wijn, citroen, kappertjes, bladpeterselie



15-20 MIN.

**CHICKEN PICCATA | HÜHNCHEN PICCATA
POULET PICCATA | KIP PICCATA**



With carrot, celery, Chardonnay, tomatoes, parsley, lemon and garlic

Mit Karotten, Sellerie, Chardonnay, Tomaten, Petersilie, Zitrone und Knoblauch
Avec carotte, céleri, chardonnay, tomates, persil, citron et ail

Met wortel, bleekselderij, Chardonnay, tomaten, peterselie, citroen en knoflook



90-120 MIN.

OSSOBUCO - CALF | OSSOBUCO - KALB
OSSOBUCO - VEAU | OSSOBUCO - KALF



With aubergines, onion, celery, tomato, olives and basil

Mit Auberginen, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Oliven und Basilikum

Avec aubergines, oignon, céleri, tomate, olives et basilic

Met aubergines, ui, bleekselderij, tomaat, olijven en basilicum

+ Bruschetta



15-20 MIN.

CAPONATA SALAD | CAPONATA SALAT
SALADE CAPONATA | CAPONATA SALADE



With flour, carrot, tomato paste, pancetta, rosemary and chicken stock
Mit Mehl, Karotten, Tomatenmark, Pancetta, Rosmarin und Hühnerbrühe
Avec farine, carotte, pâte de tomate, pancetta, romarin et bouillon de volaille
Met bloem, wortel, tomatenpuree, pancetta, rozemarijn en kippenbouillon



120-140 MIN.

ITALIAN RABBIT STEW | ITALIENISCHER KANINCHENEINTOPF
RAGOÛT DE LAPIN ITALIEN | ITALIAANSE KONIJNENSTOOF

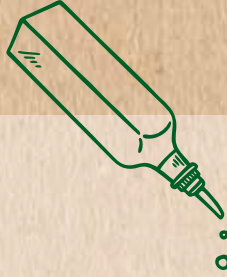
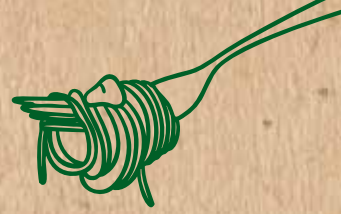


With fresh tomato, onion, garlic, sea salt, basil, olive oil and thyme
Mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Basilikum, Olivenöl und Thymian
Avec tomate fraîche, oignon, ail, sel de mer, basilic, huile d'olive et thym
Met verse tomaat, ui, knoflook, zeezout, basilicum, olijfolie en tijm

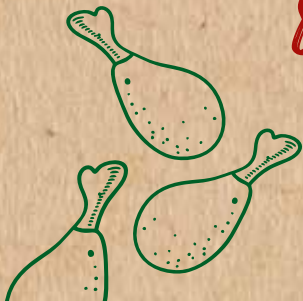


60-75 MIN.

TOMATO SAUCE | TOMATENSAUCE
SAUCE TOMATE | TOMATENSAUS



I want to
share my food
with you





What you want to know about your **party pan**.

Thanks to the five different temperature settings, the party pan is ideal for cooking, roasting, steaming, defrosting, keeping warm and heating up. The indicator light let's you know when the correct temperature has been reached.

1

115°C

2

155°C

3

175°C

4

185°C

5

220°C



WAS SIE ÜBER IHRE PARTY PFANNE WISSEN SOLLTEN.

Dank der fünf verschiedenen Temperatureinstellungen eignet sich die Partypfanne ideal zum Kochen, Braten, Dämpfen, Auftauen, Warmhalten und Aufheizen. Die Kontrolleuchte zeigt an, wenn die richtige Temperatur erreicht wurde.

CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE POÊLE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE.

Grâce aux cinq réglages de température différents, la poêle de fête est idéale pour cuisiner, rôtir, cuire à la vapeur, décongeler, garder au chaud et se réchauffer. Le voyant vous indiquera que la température idéale à été atteinte

WAT JE WIL WETEN OVER JE PARTY PAN.

Dankzij de vijf verschillende temperatuurstanden is de party pan ideaal voor koken, braden, stomen, ontdooien, warmhouden en opwarmen. Het indicatielampje geeft aan wanneer de juiste temperatuur is bereikt.



WWW.BESTRON.COM

Bestron Nederland BV | info@bestron.com

Published by Bestron Nederland BV. All rights reserved. Any and all material to be found in this publication is protected by copyright laws. It may not be used for any purpose whatsoever without obtaining the publisher's explicit written permission in advance.

v210107-01