

 **BESTRON**<sup>®</sup>  
copper collection



# Tips for cooking

TIPS FOR COOKING WITH THE SLOW COOKER  
TIPPS ZUM KOCHEN MIT DER SCHONGARER  
CONSEILS POUR CUISINER AVEC LA MIJOTEUSE  
TIPS VOOR KOKEN MET DE SLOWCOOKER



**16 ideas** for making  
the most out of your  
slow cooker

*Get inspired*

good things  
take time





## Sit back and relax

With your slow cooker you can easily braise, simmer and cook on a very low temperature. It is very simple; just add all the (sliced) ingredients with the right amount of moisture to the pan, and a few hours later you have a tasty meal.



### **Lehnen Sie sich zurück und entspannen Sie sich.**

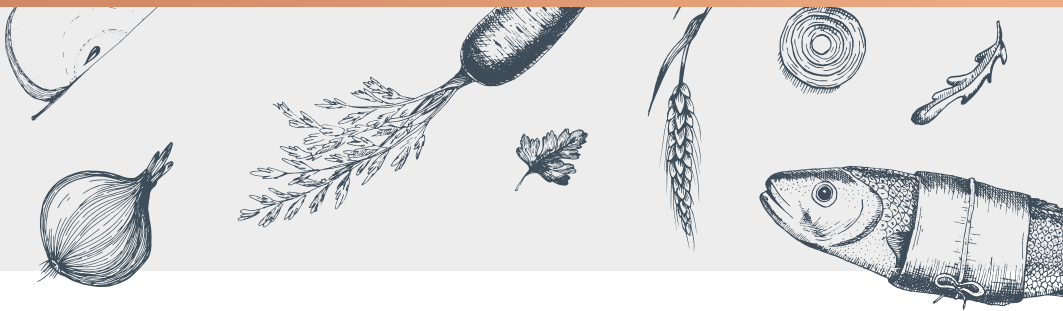
Mit Ihrem Slow Cooker können Sie bei niedrigen Temperaturen schmoren, köcheln und garen. Es ist sehr einfach: Geben Sie alle (geschnittenen) Zutaten mit der richtigen Menge an Feuchtigkeit in die Pfanne, und ein paar Stunden später haben Sie ein leckeres Essen.

### **Asseyez-vous et détendez-vous.**

Avec la mijoteuse, vous pouvez laisser mijoter, mijoter et cuire à très basse température. C'est très simple; Ajoutez tous les ingrédients et la quantité d'humidité nécessaire dans la casserole et quelques heures plus tard, vous aurez un délicieux repas.

### **Sit back and relax.**

Met de slowcooker kun je op een heel lage temperatuur stoven, sudderen en koken. Het is heel eenvoudig; voeg alle ingrediënten en de nodige hoeveelheid vocht in de pan en enkele uren later heb je een smakelijke maaltijd.



### **TASTY, THANKS TO COOKING ON A LOW TEMPERATURE**

Due to the slow cooking process the taste, vitamins and nutrients stay preserved. That's why slowcooker dishes are much tastier than dishes cooked faster and at higher temperatures. Your dish will have the time to release all of its flavours, so it will be tastier and smell delicious. The slow cooker has no baking function, so you don't have to worry about burning your dish. Therefore no fat has to be added, making it a healthier way of preparing food.

### **LECKER, DANK DES KOCHENS BEI NIEDRIGER TEMPERATUR**

Durch den langsamen Garprozess bleiben Geschmack, Vitamine und Nährstoffe erhalten. Deshalb sind Slowcooker-Gerichte viel leckerer als Gerichte, die in kürzerer Zeit und bei höheren Temperaturen zubereitet werden. Ihr Gericht wird die Zeit haben, alle seine Geschmacksrichtungen freizusetzen, damit es schmackhafter wird und köstlich riecht. Der Slow Cooker hat keine Backfunktion, damit Sie sich keine Sorgen machen müssen, Ihr Gericht zu verbrennen. Sie brauchen kein Fett hinzuzufügen, die Zubereitung von Speisen wird somit gesünder.

### **SAVOUREUX, GRÂCE À LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE**

En raison de la cuisson lente, le goût, les vitamines et les nutriments restent préservés. C'est pourquoi un plat de la mijoteuse est beaucoup plus savoureux qu'un plat cuit plus rapidement et à une température plus élevée. Votre plat aura le temps de libérer toutes les saveurs, il sera donc plus savoureux et aura une odeur délicieuse. La mijoteuse n'a pas de fonction de cuire donc le repas ne risque pas d'être brûlé. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'ajouter de graisse, ce qui en fait un moyen plus sain de préparer les aliments.

### **SMAAKVOL, DOOR HET GAREN OP LAGE TEMPERATUUR**

Door het langzame garen blijven de smaak, vitamines en voedingsstoffen behouden. Een gerecht uit de slowcooker is daarom veel smaakvoller dan een gerecht dat sneller en op hogere temperatuur bereid wordt. Je gerecht krijgt de tijd om te trekken, hierdoor komen de smaken beter vrij en zal je gerecht smakelijker zijn en heerlijk ruiken. De slowcooker heeft geen bakfunctie waardoor je niet bang hoeft te zijn dat je gerecht aanbakt. Je hoeft daarom ook geen vet toe te voegen, waardoor het een gezondere manier van eten bereiden is.



**With onion, garlic, red pepper, caraway seed and bay leaf**  
Mit Zwiebeln, Knoblauch, rote Paprika, Kümmel und Lorbeerblatt  
Avec oignon, ail, poivron rouge, graines de carvi et laurier feuille  
Met ui, knoflook, rode paprika, karwijzaad en laurierblad



LOW



8 TO 9 HOURS

**GOULASH | GULASCH**  
**GOULACHE | GOULASH**

  
Hungary



**With beef broth, onion, sour cream and dijon mustard**  
Mit Rinderbrühe, Zwiebeln, Sauerrahm und Dijon-Senf  
Au bouillon de boeuf, l'oignon, à la crème sure et à la moutarde de Dijon  
Met runderbouillon, ui, zure room en dijnmosterd



LOW



5 TO 6 HOURS

**BEEF STROGANOFF | RINDFLEISCH STROGANOFF**  
**BOEUF STROGANOFF | BEEF STROGANOFF**

  
Russia



**With red Bourgogne wine, mushroom, bacon and carrot**

Mit Rotwein aus der Bourgogne, Champignon, Speck & Karotte

Au vin de Bourgogne rouge, aux champignons, au bacon et à la carotte

Met rode Bourgogne-wijn, champignon, spek en wortel



**5 TO 6 HOURS**

**BEEF BOURGUIGNON | RINDFLEISCH BOURGUIGNON  
BOEUF BOURGUIGNON | BEEF BOURGUIGNON**

  
France



**With shallots, bay leaf, cloves, vinegar and gingerbread**

Mit Schalotten, Lorbeerblatt, Nelken, Essig und Lebkuchen

Avec échalotes, laurier feuille, clou de girofle, vinaigre et pain d'épices

Met sjalotjes, laurierblad, kruidnagels, azijn en ontbijtkoek



**8 TO 9 HOURS**

**HACHEE MEAT | HACHEE FLEISCH  
VIANDE HACHÉE | HACHEE VLEES**

  
The Netherlands



**With tomatoes, beans, peppers, corn, cinnamon and cumin**

Mit Tomaten, Bohnen, Paprika, Mais, Zimt und Kumin

Avec tomates, haricots, poivrons, maïs, cannelle et cumin

Met tomaten, bonen, paprika, mais, kaneel en komijn



HIGH



4 TO 5 HOURS

**CHILI CON CARNE | CHILI MIT FLEISCH  
CHILI AVEC VIANDE | CHILI CON CARNE**

  
Spain



**With bay leaf, thyme, shallots, red wine and brandy**

Mit Lorbeerblatt, Thymian, Schalotten, Rotwein und Brandy

Avec laurier, thym, échalotes, vin rouge et brandy

Met laurierblad, tijm, sjalotjes, rode wijn en cognac



LOW



3 TO 4 HOURS

**ROOSTER IN WINE | HAHN IN WEIN  
COQ AU VIN | HAAN IN WIJN**

  
France





**With bacon, onion, red wine, wild stock, carrot and mushroom**  
Mit Speck, Zwiebeln, Rotwein, Wild-Fond, Karotte und Champignon  
Aux lardons, l'oignon, vin rouge, fond, carotte et champignon  
Met bacon, ui, rode wijn, wildfond, wortel en champignon



HIGH



4 TO 5 HOURS

**HARE STEW | HASENPFEFFER**  
**CIVET DE LIÈVRE | HAZENPEPER**



**With yogurt, garam masala, cumin, cajun and coconut milk**  
Mit Joghurt, Garam Masala, Kreuzkümmel, Cajun und Kokosmilch  
Avec du yaourt, du garam masala, du cumin, du cajun et du lait de coco  
Met yoghurt, garam masala, komijn, cajun en cocosmelk



HIGH



5 TO 6 HOURS

**CHICKEN TIKKA MASALA | HUHNTIKKA MASALA**  
**POULET TIKKA MASALA | KIP TIKKA MASALA**





**With shallots, tomatoes, cinnamon, cumin and red wine**

Mit Schalotten, Tomaten, Zimt, Kumin und Rotwein  
Avec échalotes, tomates, cannelle, cumin et vin rouge  
Met sjalotjes, tomaten, kaneel, komijn en rode wijn



HIGH



6 TO 7 HOURS

**GREEK STIFADO | GRIECHISCHES STIFADO**  
**STIFADO GREC | GRIEKSE STIFADO**



**With egg, milk, breadcrumb, garlic, parsley and tomato**

Mit Ei, Milch, Paniermehl, Knoblauch, Petersilie und Tomate  
Avec œuf, lait, chapelure, ail, persil et tomate  
Met ei, melk, broodkruimel, knoflook, peterselie en tomaat



LOW



5 TO 6 HOURS

**MEATBALLS | FRIKADELLE**  
**BOULETTES DE VIANDE | GEHAKTBALLEN**





**With potatoes, leek, carrot and beef bouillon**

Mit Kartoffeln, Lauch, Karotten und Rinderbrühe

Avec pommes de terre, poireaux, carottes et bouillon de boeuf

Met aardappelen, prei, wortel en runderbouillon



HIGH



5 TO 6 HOURS

**IRISH STEW | IRISCHER EINTOPF  
RAGOÛT IRLANDAIS | IERS STOOFPOTJE**

  
Ireland



**With orange, cinnamon, star anise, madeira and honey**

Mit Orange, Zimt, Sternanis, Madeira und Honig

Avec l'orange, à la cannelle, à l'anis étoilé, au madère et au miel

Met sinaasappel, kaneel, steranijs, madeira en honing



LOW



6 TO 7 HOURS

**DUCK WITH ORANGE | ENTE MIT ORANGE  
CANARD A L'ORANGE | EEND MET SINAASAPPEL**

  
France



**With garlic, thyme, bay leaf, vegetable broth**  
Mit Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, Gemüsebrühe  
Avec ail, thym, laurier feuille, bouillon de légumes  
Met knoflook, tijm, laurierblad, groentebouillon



2 TO 3 HOURS

**ONION SOUP | ZWIEBELSUPPE**  
**SOUPE À L'OIGNON | UIENSOEP**



**With red wine, lemon, vanilla, cinnamon and sugar**  
Mit Rotwein, Zitrone, Vanille, Zimt und Zucker  
Au vin rouge, citron, vanille, cannelle et sucre  
Met rode wijn, citroen, vanille, kaneel en suiker



6 TO 8 HOURS

**POACHED PEARS | POCHIERTE BIRNEN**  
**POIRE À LA BEAUJOLAIS | GESTOOFFDE PEREN**





**With onion, garlic, fresh ginger, red chili and coconut milk**

Mit Zwiebel, Knoblauch, frischem Ingwer, rotes chili und Kokosmilch

Avec oignon, ail, gingembre frais, piment rouge et lait de coco

Met ui, knoflook, verse gember, rode peper en kokosmelk



LOW



5 TO 6 HOURS

**SWEET POTATO SOUP | SÜSSE KARTOFFELSUPPE**  
**VELOUTÉ DE PATATES DOUCE | ZOETE AARDAPPELSOEP**

India



**With milk, cinnamon, vanilla, cocos and honey**

Mit Milch, Zimt, Vanille, Kokos und Honig

Au lait, cannelle, vanille, cocos et miel

Met melk, kaneel, vanille, kokos en honing



HIGH



2 TO 3 HOURS

**RICE PUDDING | REISPUDDING**  
**RIZ AU LAIT | RIJSTPAP**

The Netherlands



good things  
take *time*





# What you want to know about your **slow cooker**.

The electric slow cooker consists of a metal housing with heating element, a ceramic pan – which you fill up to a maximum of 3/4 with ingredients – and a glass lid. Keep the lid closed as much as possible during cooking to retain the most flavour. The slow cooker has three settings: Low, High and Keep Warm. The right setting for every recipe!



## **WAS SIE ÜBER IHREN SCHONGARER WISSEN SOLLTEN.**

Der elektrische Slow Cooker besteht aus einem Metallgehäuse mit Heizelement, einer Keramikpfanne - die Sie maximal zu 3/4 mit Zutaten füllen - und einem Glasdeckel. Halten Sie den Deckel während des Garvorgangs so weit wie möglich geschlossen, um das meiste Aroma zu erhalten. Der Slow Cooker hat drei Einstellungen: Niedrig, Hoch und Warmhalten. Für jedes Rezept die richtige Einstellung!

## **CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE MIJOTEUSE.**

La mijoteuse électrique se compose d'un boîtier en métal avec élément chauffant, une casserole en céramique - que vous remplissez au maximum avec les 3/4 d'ingrédients - et un couvercle en verre. Gardez le membre fermé autant que possible pendant la cuisson pour conserver le plus de saveur possible. La mijoteuse a trois réglages: Bas, Haut et Maintien au chaud. Le bon réglage pour chaque recette!

## **WAT JE WIL WETEN OVER JE SLOWCOOKER.**

De elektrische slowcooker bestaat uit een metalen behuizing met verwarmingselement, een keramische pan – deze vul je tot maximaal 3/4 met ingrediënten – en een glazen deksel. Deze laat je zoveel mogelijk dicht tijdens het koken om de meeste smaak te behouden. De slowcooker heeft drie standen: Low, High en Keep Warm. Voor ieder recept de juiste stand!



**WWW.BESTRON.COM**

Bestron Nederland BV | [info@bestron.com](mailto: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.

V200812-01