

Panasonic



Guide sommaire et livre de cuisson avec recettes

Four à cuisson combinée 4-en-1

Convection · Vapeur · Grilloir · Micro-ondes





« Oui, Chef. »

Le **four à cuisson combinée 4-en-1 de Panasonic** élève l'art de la cuisine maison à un niveau de commodité dont nous pouvons tous profiter. Avec la puissance et la polyvalence de la **CONVECTION**, de la **VAPEUR**, du **GRILLOIR** et des **MICRO-ONDES**, il s'adapte toujours à votre humeur du moment.

Utilisez l'une de ces quatre méthodes de cuisson individuellement ou en combinaison pour préparer n'importe quoi, d'une collation rapide et savoureuse à un festin d'entrées impressionnantes que tout le monde appréciera. Le temps est venu de passer de la cuisine à l'élaboration des mets. Bonne cuisine!



Préparatifs	6
Fonctions	7
Fonction – 6 programmes de cuisson combinée	8 - 9
Fonction – Vapeur	10
Fonction – Cuisson par convection	11
Fonction – Grilloir	12
Fonction – Micro-ondes	13
Présentation de recettes	15
Saumon à la sauce crémeuse citronnée à l'aneth	16 - 17
Morue à la vapeur avec gingembre, carottes et chou	18 - 19
Saumon poché au miso	20 - 21
Crème brûlée	22 - 23
Macaroni au fromage	24 - 25
Poulet Jerk en crapaudine	26 - 27
Pain artisanal sans pétrissage	28 - 29
Choux de Bruxelles au parmesan et à l'ail	30 - 31
Biscuits feuilletés	32 - 33
Poulet piccata	34 - 35
Mais éclaté au caramel	36 - 37
Gâteau renversé à l'orange sanguine	38 - 39
Trempe à la sauce au poivron rouge rôti	40 - 41
Pâtes aux saucisses	42 - 43
Gâteau fondant au chocolat	44 - 45
Herbes séchées	46 - 47
Instructions de nettoyage	48
Nécessaire d'encastrement en option pour une apparence intégrée	49

Accessoires fournis



1



2



3



4

1. Plateau émaillé

Vapeur
Grilloir
Cuisson par convection
Modes cuisson combinée 1/2/4

3. Grille

Vapeur
Grilloir
Cuisson par convection
Modes cuisson combinée 1/2/4

2. Plateau en verre

Micro-ondes
Mode cuisson combinée
Vapeur

4. Clayette

Vapeur
Grilloir
Cuisson par convection
Cuisson combinée

S'utilise pour

- Cuire le poisson, les légumes, la viande, les œufs, le riz, le gruau
- Cuire lentement les soupes, ragoûts, plats préparés
- Préparer des compotes de fruits, des confitures, des sauces, des crèmes anglaises, des pâtisseries, du caramel, de la viande, du poisson
- Maintenir des aliments cuits au chaud
- Décongeler
- Réchauffer
- Faire fondre du beurre, du chocolat, du fromage

Son de refroidissement

Une fois la cuisson terminée, vous remarquerez peut-être que le **four à cuisson combinée 4-en-1** fait le même bruit que lorsqu'il est en fonctionnement, même avec la porte ouverte. Ne vous inquiétez pas, ce n'est qu'un système de ventilation qui refroidit le four. Cette période de refroidissement peut durer de 1 à 6 minutes et est une fonction normale du four combiné.



Cuisson auto

2

Décongélation Turbo

La décongélation Turbo permet de décongeler et de préparer facilement les aliments surgelés pour une cuisson uniforme et plus efficace. Utilisant un système de séquençage de micro-ondes intelligent basé sur la fourniture de puissance continue de l'onduleur, la décongélation rapide protège et préserve également la saveur, la texture et les nutriments des aliments – pas de centres gelés ni de bords cuits.



Cuisson auto

17

Cuisson auto

Avec 36 programmes de cuisson auto, il est facile de préparer d'excellentes collations. Prenez le maïs éclaté par exemple. Placez le sac de maïs pour micro-ondes dans le four, sélectionnez « Cuisson auto », puis « Maïs éclaté » et appuyez **Marche/Réglage**. Sélectionnez la taille du sac et le four réglera automatiquement la durée optimale pour que les grains soient parfaitement éclatés.



Cuisson auto

Réchauffage en une seule touche

Chaque ingrédient a sa propre température de cuisson idéale... celle qui fait naturellement ressortir sa vraie saveur, sa texture et sa valeur nutritive. Le **four à cuisson combinée 4-en-1** surveille la quantité de vapeur générée par le plat, puis règle et ajuste automatiquement le temps pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante.



Micro-ondes

Appuyez 7 fois

Fonction de maintien au chaud

Gardez les aliments préparés, comme les petits pains, les légumes, les soupes, les hors-d'œuvre, les jus, les sauces et les desserts au chaud, toujours délicieux et prêts à servir jusqu'à 30 minutes après la cuisson.



Cuisson auto

3

Cuisson supplémentaire du pain

Ce programme convient pour réchauffer, dorer et faire croustiller des baguettes, des petits pains et des croissants précuits à température ambiante. Placez le pain sur la clayette à la position centrale et sélectionnez le bon numéro de programme en fonction du type de pain. Sélectionnez le poids et appuyez sur **Marche/Réglage**. Une fois terminé, laissez-le refroidir sur une grille pendant quelques minutes.



Technologie Inverter® brevetée – toujours en marche!



Grâce à l'avantage indéniable de la technologie Inverter®, vous pouvez non seulement cuisiner rapidement et à point tout ce que vous voulez, des collations surgelées aux omelettes savoureuses en passant par les soupes, les sauces, les accompagnements et autres, mais aussi pocher, braiser et cuire à la vapeur les aliments à la perfection, tout en préservant les vitamines et les nutriments essentiels que vous souhaitez intégrer dans vos repas.

Bien manger n'a jamais été aussi facile

Combo 1


Vapeur
1

+


Grilloir
1



Saumon à la sauce
crémeuse citronnée
à l'aneth

Combo 2


Vapeur
1

+


Cuisson par convection
230 °F



Biscuits feuilletés

Combo 3


Micro-ondes
1000 W

+


Cuisson par convection
190 °F



Macaroni au fromage

Fonction – 6 programmes de cuisson combinée

Combo 4


Grilloir
1

+


Cuisson par convection
230 °F



Trempe au
poivron rouge rôti

Combo 5


Grilloir
1

+


Micro-ondes
1 000W



Pâtes aux
saucisses

Combo 6


Micro-ondes
1 000 W

+


Cuisson par convection
230 °F



Choux de Brussels au
paremsan et à l'ail

Vapeur

La fonction VAPEUR permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson jusqu'à 30 minutes. La cuisson à la vapeur est l'un des meilleurs moyens de préserver les nutriments et d'améliorer les saveurs naturelles de votre plat.



Vapeur



Conseils professionnels :

- L'utilisation de la vapeur avant la cuisson créera des gâteaux et des choux à la crème plus moelleux.
- Il est normal que l'intérieur du four soit couvert de vapeur lors de l'utilisation de la fonction VAPEUR – elle disparaîtra à la fin du cycle de cuisson.

Cuisson par convection

La fonction CUISSON PAR CONVECTION fait circuler de l'air chaud dans le four et autour des aliments pour une cuisson rapide et facile. Plages de température de 30 à 230 (85 à 445) Le préchauffage est facultatif.



Cuisson par convection

Conseils professionnels :

- Préchauffez toujours le four à la bonne température.
- Lors du préchauffage, l'écran affiche la température réelle de la cavité du four. La température actuelle ne s'affiche que lorsque plus de 70 °C (160 °F) sont atteints. Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyer sur **CUISSON PAR CONVECTION**.
- Tourner les accessoires de 180° à mi-cuisson pour obtenir une cuisson plus uniforme.

Accessoires du four à utiliser



Niveau 1:

Pour la CUISSON PAR CONVECTION, le plateau émaillé ou la clayette est à placer à la position centrale ou inférieure de l'étagère. Placez le plateau en verre sur le fond du four pour recueillir la graisse et les gouttes.

Niveau 2:

Pour la CUISSON PAR CONVECTION, le plateau émaillé peut être placé à la position inférieure de l'étagère du four et la clayette à la position supérieure de l'étagère.

Grilloir

La fonction GRILLOIR utilise deux éléments chauffants au quartz à haut rendement à l'intérieur du four. Ce processus unique est particulièrement adapté pour chauffer, dorer et faire croustiller les macarons au fromage, les gratins, les tranches fines de viande, les fruits de mer et plus encore, y compris le pain et les repas. Choisissez parmi deux niveaux de puissance. Aucun préchauffage requis.



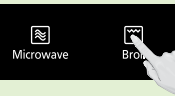
Grilloir

Conseils professionnels : Ajout de temps

(Exemple : pour ajouter du temps de cuisson après Grilloir 1 (élevé).)



- Réglez le programme de cuisson souhaité, en entrant la méthode de cuisson et le temps requis. Après la cuisson, « AJOUTER DUREE OU SAVOURER LE REPAS » s'affiche à l'écran.
- Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur « V » / « ^ »
- Appuyer sur **Marche/Réglage**. Du temps sera ajouté. Le compte à rebours s'amorce à l'écran.



Micro-ondes

Grâce à l'avantage indéniable de la technologie Inverter®, vous pouvez cuisiner rapidement et à point des omelettes savoureuses, des soupes, des sauces, des accompagnements, des collations surgelées et plus encore, tout en préservant les vitamines et les nutriments essentiels que vous souhaitez intégrer dans vos repas.



Conseils professionnels :

Plus besoin d'enfoncer une cuillère dans un pot de crème glacée rigide surgelée. Vous pouvez ramollir la crème glacée à puissance faible (300 W) sans la faire fondre.



Micro-ondes

Raccourcis pour le four à micro-ondes

ALIMENT	PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	PRÉPARATION
Boeuf haché, à brunir, 450 g (16 oz)	1 000 W	4 - 5	Émiettez dans une passoire allant aux micro-ondes placée dans un autre plat. Couvrez avec une pellicule plastique. Remuez deux fois. Égouttez la graisse.
Tomates, pour retirer la peau (une à la fois)	1 000 W	30 secondes	Mettez la tomate dans un bol allant aux micro-ondes avec de l'eau bouillante. Retirez et pelez. Recommencez pour chaque tomate.
Chocolat, à fondre, 1 carré, 25 g (1 oz) Brisures de chocolat, à fondre, 125 ml (½ tasse)	600 W 600 W	1 - 1½ 1 - 1½	Retirez l'emballage et placez le chocolat dans un plat allant aux micro-ondes. Après le chauffage, remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. NOTA : le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.



Asseyez-vous, détendez-vous et laissez le **FOUR À CUISSON COMBINÉE 4-en-1 de Panasonic** vous servir cet assortiment savoureux de recettes soigneusement sélectionnées qui vous permettront de dîner plus souvent à la maison.

Choisissez parmi 16 plats spécialement élaborés, conçus pour tous les appétits et toutes les occasions, et offrez-vous une expérience culinaire chaque fois. Que vous ayez envie de quelque chose de rapide, de frais ou de festif, il y aura toujours ici un plat qui vous attendra.

Saumon à la sauce crémeuse citronnée à l'aneth

Cette recette de saumon cuit à la vapeur assure une texture juteuse et succulente qui s'imprègne d'un savoureux goût citronné. Accompagné d'une sauce à l'aneth aromatique et de pak-choï assaisonné, ce plat est en bonne compagnie.



Temps de préparation : 5 minutes
Durée de cuisson : 25 minutes
Durée totale : 30 minutes

Portions : 4

Ingrédients

Sauce

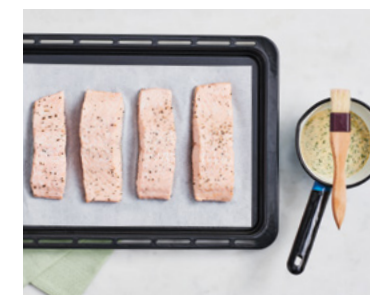
30 ml (2 c. à soupe) de beurre doux, divisé en morceaux
2 échalotes, émincées
2 gousses d'ail, émincées
125 ml (½ tasse) de bouillon de légumes
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
Une pincée de poivre noir moulu
60 ml (¼ tasse) d'aneth frais haché
125 ml (½ tasse) de crème épaisse

Poisson

4 morceaux de saumon de 113 g (4 oz)
Sel et poivre, pour l'assaisonnement
1 tête de brocoli, coupée en bouquets
6 mini-pak-choï, coupés en deux

Préparation

- Dans une casserole moyenne à feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter les échalotes et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le bouillon de légumes, le jus de citron, la moutarde de Dijon et mélanger. Porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Baisser le feu et incorporer la crème épaisse. Laisser mijoter en fouettant constamment jusqu'à épaississement. Retirer du feu et incorporer le beurre un morceau à la fois. Incorporer le poivre et l'aneth.
- Placer le saumon sur un plateau émaillé recouvert de papier sulfurisé et assaisonner de sel et de poivre.
- Régler le four sur **Vapeur 1** (élevé) et placer le saumon sur la position centrale de l'étagère. Cuire à la vapeur pendant six minutes.
- Pendant que le saumon cuit, ajouter le brocoli et le pak-choï sur le plateau en verre et assaisonner de sel et de poivre.
- Une fois que le saumon a cuit pendant six minutes, ajouter les légumes à la position inférieure de l'étagère du four et faire cuire à la vapeur pendant encore dix minutes. Retirer les légumes.
- Badigeonner le saumon de sauce à l'aneth et régler le four sur **Grilloir 1** (élevé).
- Faire griller le saumon pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à la température désirée.
- Servir le saumon avec des légumes cuits à la vapeur et la sauce restante à l'aneth.





Cabillaud vapeur avec gingembre, carottes et chou

Essayez cette option de dîner sain de morue dont la texture et l'aspect révèlent la fraîcheur, servi dans une sauce soja à l'ail savoureuse accompagnée de légumes cuits à la vapeur et assaisonnés.

Temps de préparation : 5 minutes
Durée de cuisson : 15 minutes
Durée totale : 20 minutes

Portions : 2

Ingrédients

2 portions de morue de 113 g (4 oz)
5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
Pincée de sel
500 ml (2 tasses) de chou nappa, râpé
250 ml (1 tasse) carottes, coupées en julienne
22 ml (1½ c. à soupe) de gingembre, en bâtonnets
3 oignons verts, en bâtonnets
60 ml (¼ tasse) de sauce soja
22 ml (1½ c. à soupe) de vinaigre de riz
2.5 ml (½ c. à thé) de sucre
1 gousse d'ail, émincée

Garniture facultative : Oignon vert frisé



Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher **Combinée** deux fois pour sélectionner **Combo 2**, puis appuyer sur **Marche/Réglage**.
- Badigeonner la morue d'huile de sésame et assaisonner chaque morceau d'une pincée de sel, réserver.
- À l'aide de deux poches en papier sulfurisé, déposer le chou et les carottes au fond. Ajouter le poisson sur les légumes et garnir de gingembre et d'oignons verts. Fermer chaque poche et placer sur la grille sur le plateau émaillé. Régler la durée de cuisson sur 10 minutes.
- Pendant ce temps, dans une petite casserole, chauffer la sauce soja, le vinaigre de riz, le sucre et l'ail à feu moyen-vif. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter doucement pendant cinq minutes en remuant de temps en temps.
- Lorsque le poisson et les légumes sont cuits, ouvrir avec soin la poche pour permettre à tout excès de vapeur de s'échapper. Garnir au besoin, napper le poisson de sauce chaude et servir avec les légumes cuits.





Saumon poché au miso

Cette option de dîner sain deviendra à coup sûr un favori des repas rapides avec sa riche saveur umami et son goût léger et raffiné. Savourez ce bouillon miso merveilleusement garni, versé sur l'accord délicat de saumon poché, de pak-choïet de nouilles soba.

Temps de préparation : 10 minutes
Durée de cuisson : 15 minutes
Durée totale : 25 minutes

Portions : 2

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
Morceau de 3 cm (1 pouce) de gingembre, pelé, coupé en julienne
1 botte d'oignons verts, hachés, les extrémités blanches mises de côté
1 gousse d'ail, émincée
15 ml (1 c. à soupe) de pâte miso
750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes
2 filets de saumon de 113 g (4 oz), sans peau
170 g (6 oz) de nouilles soba
10 ml (2 c. à thé) d'huile de sésame
4 mini- pak-choï, en quartiers
2 radis, tranchés finement
5 ml (1 c. à thé) de graines de sésame noir
Oignon vert, tranché

Garniture facultative : Œufs poché

Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher Combinée deux fois pour sélectionner **Combo 2**, puis appuyer sur **Marche/Réglage**.
- Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile végétale à feu moyen. Ajouter le gingembre et les blancs d'oignons verts, cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le gingembre commence à ramollir. Ajouter l'ail et cuire encore une minute. Ajouter la pâte miso et le bouillon de légumes, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter pendant cinq minutes.
- Placer le saumon dans un plat allant au four de 20 x 20 cm (8 x 8 po), verser le bouillon sur le



saumon. Placer sur la clayette à la position centrale de l'étagère du four.. Placer le mini- pak-choï sur le plateau en verre à la position inférieure de l'étagère.. Régler la durée de cuisson sur 15 minutes et appuyer sur **Marche/Réglage**.

- Cuire les nouilles soba selon les indications sur l'emballage. Une fois cuites, rincer sous l'eau froide. Mélanger les nouilles soba dans l'huile de sésame.
- Servir le saumon et le pak-choï sur les nouilles soba. Garnir de bouillon, de radis, de graines de sésame noir et d'oignon vert.



Crème brûlée

Croustillant. Crémeux. Crème anglaise. Ne cherchez pas plus loin que ce dessert français classique pour satisfaire votre gourmandise. L'association délicieuse de la couche croustillante de sucre caramélisé sur une base de crème anglaise onctueuse et sucrée satisfait tous vos désirs. Ne vous laissez pas intimider par sa réputation chic, cette crème brûlée est simple à réaliser!

Temps de préparation : 15 minutes
Durée de cuisson : 30 minutes
Durée totale : 45 minutes

Portions : 4

Ingrédients

3 jaunes d'œufs
80 ml (⅓ tasse) de sucre cristallisé, plus 60 ml (¼ tasse) pour caraméliser
430 ml (1½ tasse) de crème épaisse
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Garniture facultative : Baies fraîches et menthe



Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher **Combinée** deux fois pour sélectionner **Combo 2**, puis appuyer sur **Marche/Réglage**.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec 80 ml (⅓ tasse) de sucre, réserver.
- Dans une petite casserole, chauffer la crème épaisse et le sel à feu moyen. Retirer du feu dès qu'il commence à mijoter. Incorporer la vanille.
- Depuis la casserole, fouetter lentement et régulièrement environ ¼ de la crème chaude dans le mélange d'œufs.. S'assurer de fouetter constamment, en veillant à ne pas aller trop vite pour ne pas brouiller les d'œufs. Une fois mélangé et épaissi, fouetter lentement le mélange d'œufs dans la crème chaude, en fouettant constamment.
- Remplir une bouilloire et porter à ébullition.
- Placer quatre ramequins de 225 g (8 oz) dans un plat allant au four. Répartir uniformément le mélange dans les quatre ramequins.
- Remplir soigneusement le plat de cuisson avec environ 1 cm (½ po) d'eau chaude.
- Transférer délicatement au four. Régler la durée de cuisson sur 30 minutes
- ou jusqu'à ce que les bords commencent à prendre et que le milieu encore un peu liquide, ou jusqu'à ce que la crème anglaise soit à 76,7 °C (170 °F).
- Sortir délicatement du four et laisser refroidir. Une fois refroidis, mettre au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de servir.
- Couvrir chaque crème brûlée de 15 ml (1 c. à soupe) de sucre cristallisé et passer au chalumeau, en tournant lentement, jusqu'à ce que le sucre soit fondu et doré.
- Garnir et servir.





Macaroni au fromage

Vous ne pouvez pas vous tromper avec ce classique crémeux au fromage. Garnie d'une généreuse couche de chapelure panko et de parmesan pour une surface brun doré croustillante, cette recette de macaroni au fromage maison est une valeur sûre.

Temps de préparation : 15 minutes
Durée de cuisson : 25 minutes
Durée totale : 40 minutes

Portions : 6

Ingrédients

625 ml (2½ tasses) de macaronis coudés
375 ml (1½ tasse) de crème épaisse
1 000 ml (4 tasses) de cheddar râpé, divisé
10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
Pincée de sel
Pincée de poivre
125 ml (½ tasse) de chapelure panko
25 ml (½ tasse) de parmesan, râpé

Garniture facultative : Persil haché



Préparation

- Cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
- Dans un bol allant aux micro-ondes, mélanger la crème épaisse et le cheddar. Cuire en mode **micro-ondes** à puissance élevée par incréments d'une minute, en remuant après chaque fois, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce soit crémeuse (environ trois minutes au total).
- Pour préchauffer le four, toucher **Combinée** trois fois pour sélectionner **Combo 3**, puis appuyer sur **Marche/Réglage**.
- Dans un grand bol, ajouter les nouilles cuites et la sauce crémeuse au fromage, remuer jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées. Incorporer le reste du fromage, le sel, le poivre et la fécule de maïs. Transférer dans un plat de cuisson en verre de 20 × 28 cm (8 × 11 po).
- Dans un bol, mélanger la chapelure panko avec le parmesan. Étendre uniformément sur les pâtes.
- Placer le plat de cuisson sur la clayette à la position inférieure de l'étagère du four régler la durée de cuisson sur 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et bouillonnant. Garnir au besoin et servir.



Poulet Jerk en crapaudine

Le poulet en crapaudine nécessite le retrait de la colonne vertébrale pour permettre au poulet de rester ouvert à plat, assurant une cuisson plus uniforme et une marinade plus rapide. La texture succulente de la volaille associée à la saveur corsée de l'assaisonnement Jerk deviendra à coup sûr un plat de base de votre menu maison.

Temps de préparation : 10 minutes
Durée de cuisson : 45 minutes
Durée totale : 55 minutes

Portion : 1 poulet

Ingrédients

1 poulet entier, en crapaudine
1 petit oignon jaune, haché
8 oignons verts, hachés
3 gousses d'ail, épluchées
2 piments Scotch Bonnet, hachés
2,5 cm (1 pouce) de gingembre, pelé et haché
30 ml (2 c. à soupe) de feuilles de thym frais
30 ml (2 c. à soupe) de piment de la Jamaïque
5 ml (1 c. à thé) de muscade moulue
5 ml (1 c. à thé) de sel
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre moulu
2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle
60 ml (¼ tasse) de sauce soja
45 ml (3 c. à soupe) de sucre roux
80 ml (⅓ tasse) d'huile végétale
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre de pomme

Garniture facultative : Thym et limes rôties

Préparation

- Placer le poulet dans un plat allant au four et laisser reposer le temps de faire la marinade.
- Placer le reste des ingrédients dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à consistance lisse.
- Verser la marinade sur le poulet, en s'assurant qu'il est bien couvert. Couvrir le plat de cuisson de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 1 heure ou jusqu'à 24 heures.
- Pour préchauffer le four, toucher **Cuisson par convection** huit fois jusqu'à ce que 220 °C (425 °F) s'affiche dans la fenêtre.
- Retirer le poulet du réfrigérateur et ôter la pellicule plastique. Placer sur un plateau émaillé tapissé de papier sulfurisé.
- Cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre indique 71 °C (160 °F) lorsqu'il est inséré dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Retirer le poulet et laisser reposer 10 minutes.
- Ajouter la garniture. Servir avec vos accompagnements préférés et déguster!



Conseil : Le barbecue a-t-il besoin de quelque chose de plus succulent? Pour un poulet moins croustillant, plus juteux, faites-le cuire sur un plateau en verre tapissé de papier sulfurisé sur le Combo 3 pendant 45 minutes.

Pain artisanal sans pétrissage

Le pain artisanal sans pétrissage est la preuve que moins, c'est plus. Ce délicieux pain dense avec une croûte croustillante est un aliment de base polyvalent pour chaque menu maison.

Temps de préparation : 10 minutes
Durée de repos : 1 heure et 10 minutes
Durée de cuisson : 45 minutes
Durée totale : 1 heure et 55 minutes

Portion : 1 pain

Ingrédients

875 ml (3½ tasses) de farine tout-usage
1 sachet de levure instantanée
7 ml (1½ c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de parmesan râpé
60 ml (¼ tasse) d'oignons verts, hachés
375 ml (1½ tasse) d'eau très chaude



Préparation

- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que tout soit bien assemblé et combiné. La pâte aura toujours l'air un peu irrégulière. Couvrir le bol avec une pellicule plastique ou un torchon et laisser reposer la pâte pendant 20 minutes.
- Pour préchauffer le four, toucher **Cuisson par convection** neuf fois jusqu'à ce que 230 °C (445 °F) s'affiche dans la fenêtre. Appuyer sur **Marche/Réglage**.
- Retirer la pellicule plastique, en faisant 4 ou 5 fois le tour de la pâte, tirer délicatement la pâte depuis le bord et la replier vers le centre, jusqu'à avoir fait le tour de tout le pâton. Couvrir le bol et laisser reposer pendant 30 minutes ou jusqu'au double du volume.
- Dérouler la pâte sur une surface légèrement farinée. En utilisant la même technique que précédemment, tirer doucement la pâte par le bord et la replier vers le centre. Faire cela 8 à 10 fois jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Pincer le centre du pâton pour sceller le joint puis le placer côté

joint vers le bas sur une grande feuille de papier sulfurisé. Couvrir la pâte et laisser lever pendant 20 minutes. La pâte est prête lorsqu'elle reprend sa forme après avoir été enfoncée.

- Pendant les 20 dernières minutes de repos de la pâte, placer un récipient en acier dans le four.
- Retirer délicatement le récipient chaud du four. Pratiquer 2 à 3 incisions dans le haut de la pâte à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Soulever la pâte à l'aide du papier sulfurisé et placer le papier et la boule de pâte dans le récipient. Couvrir ce dernier avec le couvercle et cuire au four pendant 20 minutes.
- Après ce délai, retirer le couvercle, baisser la température à 220 °C (425 °F) et poursuivre la cuisson pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Mettre le four hors marche et laisser le pain refroidir pendant 15 à 20 minutes dans le four en entrouvrant légèrement la porte. Le retirer du four et le laisser refroidir sur une grille.



Choux de Bruxelles au parmesan et à l'ail

Aucun dîner n'est complet sans la texture délicate des choux de Bruxelles potelés aux feuilles croustillantes, aromatisés dans un savoureux mélange de parmesan, d'ail, d'herbes et d'épices. Ce plat exquis peut constituer un repas sain ou se marier très bien avec les rôtis.

Temps de Préparation : 5 minutes
Durée de cuisson : 25 minutes
Durée totale : 30 minutes

Portions : 4

Ingrédients

454 g (1 lb) de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux
30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
3 gousses d'ail, râpées
5 ml (1 c. à thé) de persil séché
1 ml (¼ c. à thé) de sel
1 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu
175 ml (¾ tasse) de parmesan râpé, divisé

Garniture facultative : Flocons de piment

Préparation

- Pour préchauffer le four, appuyer sur **Cuisson par convection** six fois jusqu'à ce que 200 °C (400 °F) s'affiche dans la fenêtre.
- Dans un grand bol, mélanger les choux de Bruxelles, l'huile, l'ail, le persil séché, le sel, le poivre et 125 ml (½ tasse) de parmesan. Mélanger jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient uniformément enrobés.
- Placer une couche de papier sulfurisé sur le plateau émaillé et répartir uniformément les choux de Bruxelles. Placer le plateau émaillé à la position centrale de l'étagère du four.
- Cuire au four pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient dorés.
- Retirer du four et garnir des 60 ml (¼ tasse) restants de parmesan.

Conseil : Qu'est-ce qu'un bon dîner sans rebondissement inattendu? Ne soyez pas surpris si ce plat fait plus de tours que l'hôte. Pour des choux de Bruxelles encore plus croustillants, utilisez **Combo 6, Cuisson par convection + Micro-ondes**. N'oubliez pas d'utiliser la clayette et le plateau en verre au lieu du plateau émaillé.





Biscuits feuilletés

Au moment où vous percez cette surface croustillante et séparez les couches moelleuses de délice au beurre avec un soupçon de ciboulette, vous comprendrez pourquoi ces biscuits feuilletés continuent à apparaître sur votre table, pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Dégustez-les avec votre tartinaade préférée ou en accompagnement d'une soupe, d'un ragoût de boeuf, d'un chili ou d'un barbecue du Sud.

Temps de préparation : 10 minutes
Durée de cuisson : 15 minutes
Durée totale : 25 minutes

Portions : 10

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout usage, plus un supplément pour saupoudrer la surface
1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
125 ml (½ tasse) de beurre froid non salé, coupé en cubes
250 ml (1 tasse) de babeurre, plus un supplément pour badigeonner
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette, hachée

Garniture facultative : Ajouter du bacon haché précuit en même temps que la ciboulette



Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher **Cuisson par convection** quatre fois jusqu'à ce que 180 °C (350 °F) s'affiche dans la fenêtre.
- Dans un bol moyen, bien mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- À l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, couper dans le beurre froid et mélanger jusqu'à la taille d'un pois.
- Ajouter le babeurre et la ciboulette, bien mélanger.
- Saupoudrer légèrement la surface de farine.

Transférer la pâte sur la surface et pétrir doucement pendant une minute. Rouler la pâte jusqu'à 1 cm (½ pouce) d'épaisseur.

- À l'aide d'un emporte-pièce rond de 6,35 cm (2,5 po), couper les ronds et les placer sur le plateau émaillé recouvert de papier sulfurisé. Rouler à nouveau la pâte une fois de plus et couper de la même manière.
- Badigeonner les biscuits de babeurre.
- Faire cuire à la position centrale de l'étagère pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Conseil : Chaque jour peut être une occasion spéciale avec un délicieux accompagnement. Coupez les biscuits cuits en deux et faites-les revenir dans du beurre avant de servir pour ajouter une touche de gourmandise à votre repas.





Poulet piccata

Avec son délicieux ensemble de goût délicat de beurre et de zeste, ce classique d'inspiration italienne mérite une apparition hebdomadaire à votre table. Le répertoire de recettes de la maison n'est pas complet sans ce plat de poitrine de poulet assaisonnée garnie de parmesan râpé, recouverte d'une sauce au citron parfumée et savoureuse, parsemée de câpres saumâtres.

Temps de préparation : 10 minutes
Durée de cuisson : 35 minutes
Durée totale : 25 minutes

Portions : 2

Ingrédients

2 poitrines de poulet, coupées en deux horizontalement
1 ml (⅓ c. à thé) de sel
Pincée de poivre
60 ml (¼ tasse) de parmesan, râpé
45 ml (3 c. à soupe) de câpres, divisées
1 citron, tranché
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé
1 échalote, coupée en dés
2 gousses d'ail, hachées
30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage
250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
60 ml (¼ tasse) de bouillon de poulet
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
Zeste de 1 citron
Persil haché
Quartiers de citron

Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher **Cuisson par convection** six fois jusqu'à ce que 200 °C (400 °F) s'affiche dans la fenêtre.
- Placer les morceaux de poitrine de poulet sur le plateau émaillé recouvert de papier sulfurisé. Saler et poivrer, garnir de parmesan. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de câpres et de citron tranché autour du poulet. Faire cuire pendant 15 à 18 minutes.
- Pendant que le poulet cuit, faire une sauce au citron. Dans une casserole moyenne, chauffer 30 ml (2 c. à soupe) de beurre à feu moyen-doux. Ajouter les échalotes et l'ail et cuire jusqu'à ce



qu'ils soient translucides et parfumés. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de farine pour faire un roux, en mélangeant constamment pendant 1 minute pour faire cuire la farine. Incorporer le vin blanc et le bouillon et augmenter le feu à moyen. Porter la sauce à ébullition douce en fouettant constamment. Baisser légèrement le feu et cuire pour épaissir pendant environ 3 minutes, en fouettant de temps en temps. Incorporer le jus et le zeste de citron et le reste des câpres.

- Verser la sauce sur le poulet et garnir de persil haché. Servir avec des quartiers de citron frais et votre accompagnement préféré!



Maïs soufflé au caramel

Cette confiserie sucrée-salée mérite les quelques étapes supplémentaires pour transformer une simple collation en une gourmandise. Il est temps d'habiller ce maïs éclaté nature d'un délicieux caramel et de s'offrir une note festive!

Temps de préparation : 15 minutes
Durée de cuisson : 10 minutes
Durée totale : 25 minutes

Portions : 4

Ingrédients

60 ml (¼ tasse) de beurre non salé
175 ml (¾ tasse) de cassonade
30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs blanc
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
1 500 ml (6 tasses) de maïs éclaté cuit

Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher **Cuisson par convection** dix-huit fois jusqu'à ce que 110 °C (230 °F) s'affiche dans la fenêtre.
- Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Incorporer la cassonade, le sirop de maïs et le sel. Augmenter le feu à moyen et porter le mélange à ébullition, en remuant constamment. Une fois à ébullition, laisser bouillir pendant deux

minutes sans remuer. Retirer du feu et incorporer le bicarbonate de soude et la vanille.

- Dans un grand bol, mélanger soigneusement le maïs éclaté cuit avec le mélange de sucre. Transférer sur le plateau émaillé recouvert de papier sulfurisé et cuire au four pendant 45 minutes, en remuant toutes les 15 minutes.



Gâteau renversé à l'orange sanguine

Cette gâterie digne des plus beaux bijoux est aussi délicieuse pour les yeux que pour les papilles! La saveur exquise de l'orange sanguine est capturée dans la couche vibrante d'agrumes caramélisés parfaitement équilibrée avec un délicieux gâteau au beurre au yogourt grec. N'hésitez pas à ajouter cette décadence étonnante mais simple à votre carte de desserts.



Temps de préparation : 20 minutes
Durée de cuisson : 55 minutes
Durée totale : 1 heure et 15 minutes

Portions : 10

Ingrédients

Gâteau

3 oranges sanguines
5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron
125 ml (½ tasse) de beurre non salé, à température ambiante
250 ml (1 tasse) de yogourt grec nature
250 ml (1 tasse) de sucre
2 œufs, à température ambiante
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
430 ml (1½ tasse) de farine tout-usage
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
2 ml (1/3 c. à thé) de sel
60 ml (¼ tasse) de jus d'orange sanguine
7 ml (½ c. à soupe) de zeste d'orange sanguine

Sauce au caramel

175 ml (¾ tasse) de sucre
60 ml (4 c. à soupe) de beurre
1 ml (¼ c. à thé) de sel
Garniture facultative : Oranges sanguines pelées et tranchées, et crème fouettée épicée



Conseil : Les oranges sanguines sont généralement disponibles pendant les fêtes, mais n'hésitez pas à profiter de cette délicieuse gâterie à tout moment de l'année en utilisant des oranges navel!

Préparation

- Pour préchauffer le four, toucher **Cuisson par convection** quatre fois jusqu'à ce que 180 °C (350 °F) s'affiche dans la fenêtre.
- Graisser un moule à gâteau rond de 20 cm (8 po) avec du beurre. Peler 2 oranges sanguines et les trancher en rondelles. Veiller à enlever tous les pépins, la peau restante ou la peau blanche. Placer une couche de tranches d'orange au fond du moule à gâteau. Il est également possible de couper des tranches en demi-lunes pour s'adapter aux bords du moule.
- Pour la sauce au caramel, ajouter le sucre avec 90 ml (6 c. à soupe) d'eau dans une casserole moyenne. Chauffer sur la cuisinière à feu moyen-élevé. Mélanger de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois, en laissant bouillir le sucre dissous. Laisser bouillir pendant environ 10 minutes, en remuant la casserole de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange atteigne une couleur ambrée moyenne. Retirer du feu et incorporer le beurre et le sel. Verser délicatement la sauce caramel sur les oranges et laisser reposer et refroidir.

- À l'aide d'un batteur à main à vitesse moyenne, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, puis l'extrait de vanille.
- Dans un bol séparé, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Dans un troisième petit bol, mélanger le yogourt grec avec le jus et le zeste
- Régler le batteur à main à basse vitesse, puis mélanger alternativement les ingrédients secs et humides dans le mélange de beurre. Mélanger encore une minute, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser délicatement la pâte sur le caramel et les oranges en l'étalant à la spatule.
- Mettre au four et régler la minuterie pour 50 à 55 minutes.
- Retirer du four et laisser reposer et refroidir pendant 10 minutes. Retourner le moule à gâteau sur une assiette et tapoter le fond du moule pour aider à libérer le gâteau. Servir chaud avec une cuillerée de crème fouettée épicée et garnir de tranches d'oranges sanguines.

Trempelette au poivron rouge rôti

Ce savoureux mélange de poivrons, de haricots blancs, de feta, de noix, d'ail et de zestes, offre de multiples possibilités. Qu'il s'agisse d'une farce crémeuse pour une poitrine de poulet ou d'une trempelette à croustilles irrésistible, ce petit plus confèrera une touche savoureuse à chaque occasion.



Temps de préparation : 15 minutes
Durée de cuisson : 40 minutes
Durée totale : 55 minutes

Portion : 1 gâteau

Ingrédients

3 poivrons rouges
15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
1 boîte de 397 g (14 oz) de haricots blancs, égouttés et rincés
227 g (8 oz) de feta émiettée, divisée
60 ml (¼ tasse) de noix de Grenoble
1 gousse d'ail, hachée
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
5 ml (1 c. à thé) de flocons de piment
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
60 ml (¼ tasse) de crème épaisse
2,5 ml (½ c. à thé) de sel

Garniture facultative : Feuilles de persil et huile d'olive.

Préparation

- Régler le **four à cuisson combinée 4-en-1 Panasonic** sur **Grilloir** (élevé). -Couper les poivrons en morceaux, les placer sur le plateau émaillé et arroser d'huile végétale, mélanger pour bien enrober. Toucher **Grilloir** une fois et régler la durée de cuisson sur dix minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et noircis.
- Dans un robot culinaire, mélanger les poivrons grillés, les haricots blancs, 170 g (6 oz) de feta, les noix, l'ail, le jus de citron, les flocons de piment,

l'huile d'olive, la crème épaisse et le sel. Brasser jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et crémeux.

- Pour préchauffer le four, toucher **Combinée** quatre fois pour sélectionner Combo 4, puis appuyer sur **Marche/Réglage**.
- Transférer dans un plat résistant à la chaleur, ajouter les 57 g (2 oz) restants de feta émiettée, régler la durée de cuisson et cuire au four pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'au bouillonnement.
- Garnir au besoin et servir.





Pâtes aux saucisses

Avec son copieux mélange de sauce tomate crémeuse, de savoureuses saucisses italiennes et de penne, garnis d'une généreuse couche de mozzarella fondue, ces délicieuses pâtes aux saucisses règnent en maître dans le monde des aliments réconfortants.

Temps de préparation : 20 minutes
Durée de cuisson : 45 minutes
Durée totale : 1 heure et 5 minutes

Portions : 6

Ingrédients

- 1 250 ml (5 tasses) de penne cuites
- 1 000 ml (4 tasses) de tomates cerises
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile végétale
- 125 ml (½ tasse) de crème épaisse
- 125 ml (½ tasse) de ricotta crémeuse
- 3 ml (½ c. à thé) de sel
- 454 g (1 lb) de saucisse italienne, retirée de l'enveloppe
- 3 gousses d'ail, émincées
- ½ oignon, coupé en dés
- 1 poivron, coupé en carrés de 1 cm (½ po)
- 750 ml (3 tasses) d'épinards
- 2,5 ml (½ c. à thé) de flocons de piment
- 2,5 ml (½ tasse) de parmesan râpé
- 500 ml (2 tasses) de mozzarella râpée

Garniture facultative : Basilic frais



Préparation

- Cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
- Appuyer sur **Grilloir** une fois pour sélectionner le réglage **Grilloir 1**.
- Placer les tomates cerises sur le plateau émaillé et mélanger avec de l'huile végétale. Faire griller les tomates pendant 15 minutes à la position supérieure de l'étagère, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement noircies.
- Dans un robot culinaire, mélanger les tomates cerises cuites avec la crème épaisse, la ricotta et le sel, bien mélanger, réserver.
- Chauffer une grande poêle à feu moyen, ajouter la saucisse et cuire. Une fois la saucisse cuite, l'enlever de la poêle et réserver.
- Dans la même poêle ajouter l'ail, l'oignon et le poivron. Cuire 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit doré.
- Dans un grand bol à mélanger, brasser les pâtes cuites, la saucisse et le mélange de légumes avec la sauce tomate préparée. Incorporer les épinards, les flocons de piment et le parmesan. Transférer le mélange dans une cocotte de 20 × 28 cm (8 po × 11 po).
- Placer la cocotte sur la grille en position centrale. Appuyer sur **Combinée** cinq fois et régler le temps de cuisson sur 15 minutes.
- Retirer du four, garnir de mozzarella et cuire encore 10 à 15 minutes.
- Garnir de basilic frais et déguster!





Gâteau fondant au chocolat

Amateurs de chocolat, réjouissez-vous! Cette folie chocolatée emblématique est le parfait trio de gâteau, de soufflé et de centre chocolaté fondu. Une recette étonnamment simple que tout amateur de chocolat et de dessert devrait avoir sous la main.

Temps de préparation : 15 minutes
Durée de cuisson : 10 minutes
Durée totale : 25 minutes

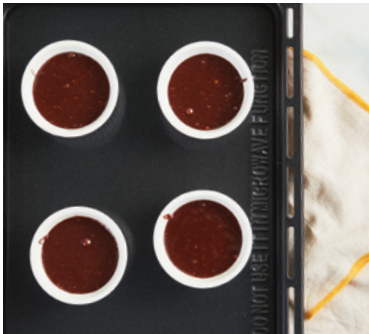
Portions : 4

- Ingédients**
- 125 ml (½ tasse) de beurre non salé
 - 170 g (6 oz) de chocolat mi-sucré, haché
 - 2 œufs
 - 2 jaunes d'œufs
 - 80 ml (⅓ tasse)) de sucre
 - 1 ml (¼ c. à thé) de sel
 - 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage

Garniture facultative : Cacao en poudre

- Préparation**
- Vaporiser 4 ramequins de 113 à 170 g (4 à 6 oz) d'enduit à cuisson antiadhésif et saupoudrer de farine.
 - Dans un bol allant au micro-ondes, placer d'abord le beurre, puis le chocolat par-dessus. Appuyer sur Micro-ondes une fois pour que 1 000 W s'affiche. Chauffer le mélange par paliers de 10 secondes, en remuant à chaque fois jusqu'à consistance lisse.
 - Pour préchauffer le four, toucher Cuisson par convection neuf fois jusqu'à ce que 230 °C (445 °F) s'affiche dans la fenêtre.
 - Dans un batteur sur socle; fouetter les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce qu'ils épaississent et prennent une couleur jaune pâle.
 - Incorporer le mélange de chocolat fondu et la farine dans le mélange d'œufs jusqu'à ce que le tout soit homogène.
 - Répartir uniformément la pâte dans 4 ramequins et placer sur le plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Faire cuire au four pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que les bords semblent fermes.
 - Laisser refroidir les gâteaux 1 à 2 minutes, puis recouvrir chaque ramequin d'une assiette à l'envers et retourner délicatement. Garnir et servir chaud.

Conseil : Vous souhaitez terminer la soirée sur une note élégante? Décorez ce dessert avec une boule de glace à la vanille et des baies fraîches à part.





Herbes séchées

Veillez à ce que vos repas ne manquent jamais de saveur et de garniture en stockant vos herbes maison tout au long de l'hiver.

Temps de préparation : 2 minutes
Durée de cuisson : 3 minutes
Durée totale : 5 minutes

Ingrédients

Brins d'herbes fraîches de votre choix.

Préparation

- Couvrir une assiette allant aux micro-ondes avec une couche d'essuie-tout.
- Placer les herbes sur l'assiette en une seule couche, en veillant à ce que les feuilles ne se touchent pas. Couvrir d'une autre couche d'essuie-tout.
- Passer au mode **Micro-ondes** à puissance élevée par incréments de 45 secondes jusqu'à ce que les herbes soient sèches et friables au toucher, environ 3 minutes.
- Une fois refroidies, émietter les herbes et les conserver dans un contenant hermétique.



Design d'intérieur plat

L'intérieur du four est plat, il est donc facile à nettoyer. Et parce les éléments de chauffage sont plats, un simple coup de chiffon suffit pour nettoyer le dessus. L'absence de plateau rotatif signifie également qu'il y a moins d'éléments, ce qui simplifie encore le nettoyage.



Pas besoin de retirer le plateau rotatif



Pas de tube chauffant gênant

Programmes de nettoyage

Quatre programmes de nettoyage automatique intégrés gèrent les tâches fastidieuses pour garder le four propre d'une simple pression sur une touche.

Évacuation de l'eau (Cuisson auto + F1)

L'eau est pompée dans le système pour nettoyer les conduits. L'eau est évacuée dans l'égouttoir.

Nettoyage du système (Cuisson auto + F2)

La première étape de ce programme nettoie le système avec une solution d'acide citrique. La deuxième étape fait circuler de l'eau dans le système pour rincer les conduites.

Désodorisation (Cuisson auto + F3)

Cette fonction est recommandée pour éliminer toute odeur du four.

Nettoyage de l'intérieur du four (Cuisson auto + F4)

Cette fonction permet d'éliminer l'accumulation de graisse ou d'huile dans le four.



Pour un look épuré et intégré, nous offrons en option un nécessaire **d'encastrement en acier inoxydable** (NN-TK81LC, vendu séparément) à utiliser dans un espace d'armoire existant ou pour une rénovation personnalisée. Des vidéos éducatives sont disponibles pour aider à l'installation.



Panasonic

Panasonic Canada
panasonic.com

Le produit réel peut différer légèrement des photographies.