



Bienvenue dans la Solar Brother family !

Vous êtes sur le point de vous lancer dans un voyage culinaire qui vous simplifiera la vie et vous aidera à préparer des repas sains et délicieux pour votre famille et vos amis.

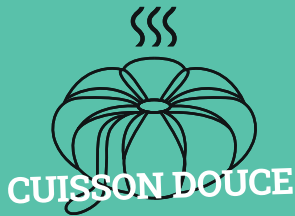
Solar Brother, en partenariat avec Wonderbag, est heureux de proposer une mijoteuse portable non électrique simple mais révolutionnaire. Elle continue de cuire les aliments (qui ont été portés à ébullition par des méthodes conventionnelles) pendant 8 heures maximum sans utiliser d'électricité ou de carburant supplémentaire. Pas de surveillance. Pas de soucis.



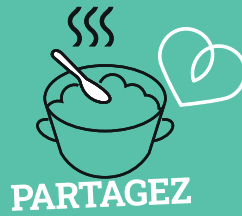
Porter votre plat à ébullition pendant 10 mn pour lancer la cuisson



Placer la marmite chaude dans le sac Cocoon, puis fermer avec son "couvercle".



La cuisson continue doucement. La Cocoon ne demande pas de surveillance.



Retirer votre plat du Cocoon. Partager votre plat avec famille et amis !

CONSEILS & ASTUCES



Une fois que vous aurez commencé à utiliser Cocoon, vous vous y habituerez rapidement. La plupart des recettes restent bien au-dessus de 60°C pendant au moins 4 ou 5 heures, certaines jusqu'à 8 heures.

- Seules des casseroles avec couvercle et manche court doivent être utilisées dans la Cocoon. La casserole dans laquelle vous faites cuire les aliments doit être celle que vous placez à l'intérieur de la Cocoon (la chaleur est conservée dans la casserole).
- La marmite chaude contenant les aliments doit être placée dans le sac, après avoir posé un torchon ou un dessous de plat en silicone, sans délai et le sac doit être immédiatement fermé. Mettez une couverture supplémentaire autour de la marmite avec un torchon si vous utilisez une casserole en fonte.

Comment nettoyer votre Cocoon :

La Cocoon peut être lavée en cas de taches et suspendue pour sécher. Les machines à laver plus récentes avec un cycle de lavage doux peuvent également être utilisées avec de l'eau froide et un minimum de détergent : séchez-la à l'air libre ou réglez-la à basse température sur le sèche-linge. Pour tout déversement important dans votre Cocoon, nous vous recommandons de faire tremper votre Cocoon dans une bassine d'eau et de laver les taches à la main. Ensuite, suspendez-la délicatement pour le sécher.

ATTENTION. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

- Ne transférez pas un plat du four à la Cocoon si le four est plus chaud que 180°C car cela pourrait faire fondre le tissu.
- Gardez votre Cocoon à l'abri des flammes car étant un produit à base de tissu, il est hautement inflammable.
- Un seul récipient de cuisson par Cocoon doit être utilisé et lorsque vous transportez ou manipulez la Cocoon, veillez à éviter les déversements, car cela peut brûler la peau.
- Utiliser Cocoon conformément à cet usage.

TEMPS DE CUISSON

Aliments	Minimum de temps sur la plaque de cuisson	Minimum de temps dans la marmite norvégienne
Volailles et viandes avec os	30 - 40 minutes	4 heures
Volailles et viandes tendres et désossées	5 minutes	2 heures
Riz et produits céréaliers	15 minutes	45 minutes
Légumineux (haricots secs, lentilles, pois chiches)	15 minutes	1 heure
Légumes-racines	5 minutes	1 heure



Welcome to the Solar Brother family !

You are about to embark on a culinary journey, one that will make your life simpler and help you to make healthy and delicious meals for your family and friends.

Solar Brother in partnership with Wonderbag is happy to propose a simple but revolutionary non-electric, portable slow cooker. It continues to cook food (which has been brought to a boil by conventional methods) for up to 8 hours without the use of additional electricity or fuel. No Plugs. No Fuss.



Bring your dish to a boil for 10 minutes to start cooking.



Place the hot pot in the Cocoon then close with its "lid".



Cooking continues slowly for ideal cooking. No supervision needed.



Remove your dish from the Cocoon. Share your dish with family and friends.

TIPS & TRICKS



Once you start using the Cocoon, you will quickly get a feel for it. Most recipes stay well above 60°C for at least 4 or 5 hours, some up to 8 hours.

- Only lidded pots with short handles should be used in the Cocoon. The pot that is used to cook the food in should be the one that you place inside the Cocoon (heat is retained in the cooking pot).

- The hot pot containing the food must be placed into the Cocoon, once a dish towel or silicone pad has been laid down, without delay and the bag then immediately sealed. Put an extra cover around the pot with a kitchen towel if using a cast iron pan.

How to clean your Cocoon:

The Cocoon can be spot-washed and hung to dry. Newer washing machines with a gentle wash cycle can also be used with cold water and minimal detergent: hang dry or low temperature setting on dryer. For any heavy spills in your Cocoon, we recommend you soak your Cocoon in a basin of water, and spot wash by hand. Thereafter gently hang to dry.

CAUTION. PRECAUTIONS FOR USE :

- Do not transfer a dish from the oven to the Cocoon if the oven is hotter than 180°C as this might cause the fabric to melt.
- Keep your Cocoon away from flames as being fabric based product it is highly flammable.
- Only one cooking container per Cocoon should be used and when carrying or handling the Cocoon, care must be taken to avoid spills as this can cause the skin to burn.
- Use Cocoon in accordance with its intended use.

COOKING TIMES

Food	Minimum time on the griddle	Minimum time in the Norwegian pot
Poultry and bone-in meats	30 - 40 minutes	4 hours
Tender, boneless poultry and meats	5 minutes	2 hours
Rice and cereal products	15 minutes	45 minutes
Pulses (dried beans, lentils, chickpeas)	15 minutes	1 hour
Root vegetables	5 minutes	1 hour