

*Parce que manger est avant tout un plaisir !*



*Le Set Chauffant & Isothermique*

*Sans fil®*

pour

**Dresser, Emporter, Servir & Maintenir Chaud**

**Facilité d'emploi & Efficacité**

**ALUNGO**®™  
*Un Art de Vivre*

3 essences de bois

Wengé

Hêtre

Acajou

I  
N  
N  
O  
V  
A  
T  
I  
O  
N  
-  
E  
X  
C  
L  
U  
S  
I  
V  
I  
T  
E

**ALUNGO**®™

# Table des Matières



## Servir chaud sans stress !

- *L'inertie thermique*



## Maintenir chaud où vous voulez !

- *Un équipement professionnel*



## Les principaux avantages ?

- *Un « relais » thermique*



## Le coin des Professionnels:

- *Quelles types de prestations, pour quelles tendances?*



## Le coin des Gastronomes:

- *Pour être à table avec vos convives !*



## Entretien, Sécurité & Garantie



## Mode d'emploi:

- *Simplifiez-vous la cuisine !*



## Un Art de vivre:

- *Cocoonnez-vous avec les meilleurs produits.*

D'autres informations sur :

[www.alungo.com](http://www.alungo.com)

ou

Posez votre question sur  
[contact@alungo.com](mailto:contact@alungo.com)

400 watts—230 V



Alungo Ltd—UK  
Produit breveté  
Marque déposée  
Produit dans UE

# Un Art de vivre

## *Vous aimez .....*

- ◆ *Recevoir, et partager le repas avec les hôtes, prendre le temps de savourer des moments de convivialité.*
- ◆ *Organiser des goûters de crêpes, crumbles, beignets tièdes ou chauds pour les petits et grands.*
  - ◆ *La vie au grand air mais sans déplacer à l'extérieur, tous les accessoires qui vous permettent de cuisiner !*
  - ◆ *Le barbecue accompagné de garnitures variées et chaudes: couscous, riz, pâtes, légumes*

## *Vous n'aimez ....pas.*

- ◆ *Les plats tous préparés*

# Servir chaud sans stress!

## Maintenir chaud par l'Inertie thermique, c'est:

- Pas d'écarts brusques de température
- ◆
- Une facilité d'utilisation (en mode connecté ou déconnecté)
- ◆
- Des températures stables et précises
- ◆
- Une chaleur enveloppante, douce et constante
- ◆
- Sans assécher, sans modifier le degré d'humidité
- ◆
- Un mode d'action naturel (sans ondes)
- ◆
- Une économie d'énergie



## Une somme d'avantages

**POUR TOUS LES TYPES D'ALIMENTS**

**A SERVIR CHAUD**

à

L' ENDROIT DE VOTRE CHOIX,

à

L' INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR

# Maintenir chaud, où vous voulez !

Pour maintenir chaud « **valablement** » il faut maintenir une température « **au cœur des aliments** » qui se situe entre, la température de **cuisson** et la température de **consommation** (65° - 55°)

## COMMENT ÇA MARCHE?

Le Set Chauffant & Isothermique® Alungo™

1. Prolonge l'inertie thermique naturelle de la porcelaine
2. Règle automatiquement la bonne température

La chaîne du chaud est préservée,  
Les produits sont chauds « à cœur »

 Le Set chauffant et isothermique® Alungo™  
MAINTIENT CHAUD « VALABLEMENT », & SANS FIL,  
PENDANT 1H (ET PLUS\*).

Afin de rendre le service en température plus facile

Utilisez-le, selon les Recommandations. Lire les pages:

« MODE D'EMPLOI »  
ET  
«LE COIN DES GASTRONOMES »

\* Les aliments cuisinés préalablement et dressés dans Alungo à une température à cœur sont encore au-dessus de 63° après 40 min et 55° après 1H et restent tièdes encore longtemps après.

# Mode d'emploi

Plus d'informations sur [www.alungo.com](http://www.alungo.com)



Le Set Thermique® est un **concept innovant**. Il ne s'utilise pas comme un chauffe-plats classique. Vous trouverez vous-même toutes les astuces pour vous faciliter et personnaliser le service en toutes circonstances.

## 1 Préchauffer

Préchauffez **le Set Thermique® complet (1) (base chauffante + porcelaine vide + couvercle)** en le connectant au secteur électrique pendant **20 minutes (min\*)**

[Pour des mets délicats, tels que: poisson, œuf, viande rouge, il est possible de moduler l'accumulation de chaleur en préchauffant sans couvercle puis couvrir après avoir dressé la préparation, ou inversement, préchauffer avec le couvercle et ne pas couvrir pour le service ( friture par exemple) voir le « coin des gastronomes ».

(1) Mode d'emploi recommandé

(2) Autre usage professionnel voir [www.alungo.com](http://www.alungo.com)

\* En cas de connexion plus longue, la température est limitée.

## 2 Dresser

Après avoir terminé et finalisé la recette, dressez-la dans le Set Thermique® et débranchez. Il est possible d'utiliser du papier de cuisson ou autre petits contenants pour varier le dressage.

## 3 Servir

### Consignes importantes pour une bonne utilisation

- ✓ **Le maintien en température est réalisé sans séparer** la porcelaine de son support chauffant. (vérifiez qu'elle soit convenablement emboîtée). N'utilisez que les éléments conçus spécifiquement pour ce produit
- ✓ Pour « **remettre en température** », rebranchez le Set quelques minutes seulement. sans accès brusque de température pour respecter vos produits et le dressage.
- ✓ Utilisé connecté avec un programmeur (Timer) intercepté sur la prise, la température au cœur des aliments peut être prolongée au-delà d'une heure (alimentation par séquence de quelques minutes seulement).

**Le Set chauffant & isothermique®**

**supprime les risques de rupture de la chaîne du chaud ainsi protégée pendant les différentes étapes du service**

Il en résulte plus de :

**Commodité, Qualité, Sécurité et Hygiène.**

## Garantie & Sécurité, Entretien

La **Porcelaine** est résistante aux ébréchures. Sa forme facilite la mise en place des aliments (**contenance 3L**). Elle répond à toutes les normes internationales de sécurité alimentaire.

**Amovible, elle est lavable en lave vaisselle.**

Le **Cadre en bois noble** est imperméable aux souillures. Entretenez-le avec un chiffon humide et, si nécessaire, avec un peu de savon ou comme n'importe quel bois. **Ne pas mettre au lave-vaisselle.**

Le **Couvercle en métal argenté**. Entre deux utilisations lavez-le avec du produit de vaisselle et une **éponge douce**, rincez et séchez avant de le remettre dans sa housse. (sous plastique il restera intact jusqu'à la nouvelle utilisation). Comme toute argenterie, il peut noircir. Renovez-le avec les **produits spéciaux destinés à cet usage** et un **chiffon doux**

Le **Support chauffant (garanti\* 2 ans)**. Enlevez les salissures uniquement sur la surface supérieure (en contact avec la porcelaine) avec un chiffon humide, si nécessaire un peu de savon ou un peu d'alcool. Ne pas boucher l'encoche du limiteur de température.

**NE JAMAIS PLONGER LE CORPS DE CHAUFFE DANS L'EAU!  
NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE**

Après utilisation, rangez **ALUNGO®**  
sous la forme de *Set Thermique* prêt à l'emploi  
Dimensions : 40 cm x 31 cm x 18 cm

**\*Conditions de garantie : ne jamais démonter les parties électriques au préalable. Utilisez selon les recommandations du mode d'emploi et d'entretien.**

**MANIPULEZ AVEC LES MÊMES PRÉCAUTIONS  
QUE POUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL ELECTRIQUE.**

## Principaux Avantages

- ✓ **Un « Relais » thermique qui maintient chaud ou remet en température** ce que vous avez cuisiné au préalable **sans abîmer la présentation**. Le **Set chauffant & isothermique®** n'est pas conçu pour cuire ou réchauffer des aliments froids.
- ✓ **Manger Chaud où Vous le souhaitez, loin des cuisines.** Le Set chauffant et isothermique® **ALUNGO™, sans fil**, permet de **manger chaud**, là où Vous le souhaitez, à **l'Intérieur** comme à **l'Extérieur**. Autonome, Flexible et Polyvalent pour se concentrer sur la qualité et la convivialité.
- ✓ **Assurer un Service Simplifié et Rationnel.** Il transporte, présente, sert et maintient chaud toutes vos préparations et diminue **considérablement** toutes les manipulations liées au service. Il est **Simple d'emploi** et **Vite prêt**.
- ✓ **Allier la fonctionnalité à l'Art de la Table.** Un matériel d'une efficacité professionnelle qui s'intègre dans les décors les plus raffinés. **Les 3 essences de bois** vous permettent d'assortir au style **Classique, Asiatique ou Contemporain**
- ✓ **Servir en toute Sécurité**  
**Sans fil, Sans flamme, Sans eau bouillante sur le lieu de service.** Un transport aisé grâce au Cadre-support ergonomique et **isolant**. Le respect de la **Chaîne du chaud** et des **Normes de température**, alliés à une Porcelaine blanche d'excellente qualité, sont autant d'éléments en faveur de **l'Hygiène alimentaire** et de la **Sécurité d'emploi** partout où l'on aime vivre et faire la fête. (bâtiment public, chapiteaux,..)

# Le coin des Professionnels

## Un "Relais" thermique

### ↳ Moins de manipulations:

Après avoir cuisiné avec les ustensiles habituels indispensables pour exhiler les goûts (poêle, grill, vapeur, cocotte, four, wok.., le Set chauffant & isothermique® prend le **relais pour maintenir chaud** et faciliter le service et préserver l'aspect des produits préparés.

### ↳ Pour improviser :

La maintenance des Sets chauffants & isothermiques® ne requière aucune qualification particulière. Vous pourrez improviser: Buffets, Cocktails, Goûters, Snacks, Repas d'affaires, Catering, en exploitant, **en toute sécurité**, les espaces conviviaux: Lounge, Terrasse, Room-service, Bureau, Domicile, Spa, salon VIP, Yachting, Atelier de cuisine

### ↳ Une alternative au « service sur assiette »:

Un nouvel outil pour découvrir ou redécouvrir une foule de garnitures, la convivialité & les terroirs.

### Un outil adapté aux défis du développement durable

#### Confort et sécurité d'utilisation :

Plus de confort pour le personnel, sécurité pour le public, sans ondes.

#### Produits locaux:

De la plus valeur pour un grand éventail de produits destinés à une clientèle exigeante, à l'écoute des saisons, de l'origine des produits, de la santé, de la diversité

#### Gestion des quantités:

Une flexibilité de l'offre en fonction des besoins entraînent moins de pertes

**Consommation réduite:** Ne consomme que de façon séquentielle (Multiplie par 4 l'inertie thermique) tout en réduisant les pertes de chaleur par rayonnement.

# Le coin des Gastronomes

La température du Set chauffant & isothermique® ALUNGO™ est ajustée (limiteur) pour répondre aux situations les plus courantes rencontrées lorsqu'on veut garder des aliments chauds dont les points de cuisson varient en moyenne de : +/- 65° à +/- 85° selon le type d'aliments (viande, poisson, riz, pâtes, légumes, desserts sucrés, fritures, etc..).

**Pas de panique :** pendant que vous finalisez votre recette (découpe, décoration, etc...), votre préparation peut avoir déjà refroidi. Une fois dressée dans le plat, elle retrouvera sa température initiale. Vous avez un contretemps ? votre préparation a refroidi préalablement à sa mise en place ? Une fois le dressage effectué, laissez l'appareil branché ou rebranchez-le pendant 10 min environ, votre préparation sera à nouveau chaude à cœur. pour une heure (déconnecté).

**Organisez-vous:** en fonction du type de préparation et selon le temps dont vous disposez, vous pouvez débrancher le Set, avant ou après avoir dressé votre préparation dans la porcelaine. De même ALUNGO® vous permet de « réserver » pendant que vous cuisinez.

**Préparation des œufs brouillés,** (exemple de cuisson à température modérée). « Saisissez » la cuisson dans votre ustensile habituel et dressez dans le Set lorsqu'ils sont cuits au 3/4 puis mettez le couvercle. Après 5 minutes, vos œufs seront cuits à point et garderont un bel aspect pendant 1H et plus. (voir mode d'emploi)

**Plaisir & Santé :** redécouvrir des produits simples « faits maison », au gré des saisons pour faire des repas, un **Art de vivre**. Au salon, en terrasse, où que vous soyez, offrez-vous le temps de manger, servez-vous en 2 fois, ce qui reste dans le plat restera chaud et le réflexe de satiété peut se manifester.