

Tupperware®

For more information about starting a Tupperware business, or to purchase Tupperware® products, contact your Tupperware Consultant or call Tupperware (listed in the white pages). If you do not have a Consultant and would like to find one in your area, call: 1-888-TUPWARE (U.S.) or 1-866-376-7521 (Canada) or visit us online at www.tupperware.com (U.S.) and www.tupperware.ca (Canada).

Para más información de cómo comenzar un negocio Tupperware o para comprar Productos Tupperware®, comunícate con tu Consultor o llama a Tupperware (listado en las páginas blancas). Si no conoces a un Consultor y te gustaría encontrar uno en tu área, llama al 1-888-TUPWARE (E.U.) o 1-866-376-7521 (Canadá), o visítanos en la Red en www.tupperware.com (E.U.) y www.tupperware.ca (Canadá).

Pour de plus amples informations sur comment démarrer une entreprise Tupperware ou pour acheter des produits Tupperware®, contactez votre conseiller(e) ou appelez Tupperware (dans les pages blanches). Si vous n'avez pas de conseiller(e) et que vous aimeriez en trouver un(e) dans votre secteur, appelez le 1-888-TUPWARE aux États-Unis; au Canada, le 1-866-214-5824 (français) ou le 1-866-376-7521 (anglais) ou encore, rendez-nous visite en ligne à www.tupperware.ca (Canada).

Tupperware® Microwave Pasta Maker

Hervidor de Pasta Tupperware® para Microondas

Cuit-pâtes micro-ondes Tupperware®



About the Pasta Maker

Pasta is one of the most popular foods in the world today, partly due its amazing versatility and robust varieties. Pasta is the perfect foundation for healthy, nutritious and satisfying meals because it is generally combined with nutrient-dense food partners like fiber-filled vegetables, beans, fish, monounsaturated oils, antioxidant-rich tomato sauce and protein-packed cheese, poultry and lean meats.

The Microwave Pasta Maker allows you to easily cook spaghetti and most types of other pasta to perfection in the microwave. You can save time and energy by measuring, cooking, draining, serving and storing pasta in the same container. The result is fast, easy, delicious pasta!

Key Features and Benefits:

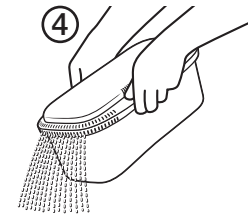
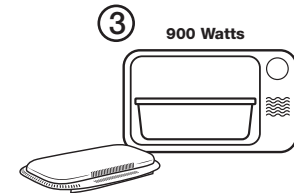
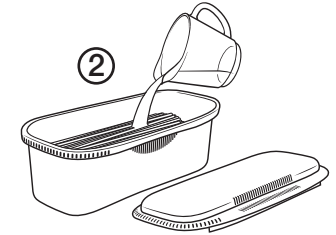
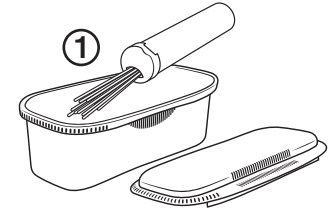
- Cook, drain, serve and store all in one product
- Fast cooking time without having to wait for your water to boil.
- Pasta has excellent taste and texture with no need to add oil, or butter.
- No need to closely watch while cooking. No wasted energy.
- No spilling or overflow.
- Dishwasher safe.
- Fewer dishes to wash because you cook, drain, serve and store all in one.
- Perfect for keeping pasta warm and for serving at the table.
- Easy to reheat in the microwave as needed.
- Use it to store left-overs in the fridge (cover is not liquid-tight).
Compact size for space-saving storage.
- Lightweight and durable material.
- Easy to cook one or more servings.
- Achieve the your desired texture of Pasta using our table below, al dente or well cooked, is at your fingertips.
- Dimensions: 11½ x 6 x 4½"/29.9 x 15.4 x 11.8 cm high. Capacity: 8 cups/1.9 L

Matching Sauces to Pastas

- Long Pastas like tagliatelle, spaghetti and linguine need a sizable quantity of sauce to coat the pasta. These types work best with olive oil-based sauces that lightly coat the pasta.
- Thicker pastas, like fettuccine and tagliatelle, can stand up to cream and meat sauces.
- Shaped pastas with holes or ridges like penne pasta or rigatoni, are perfect for sauces with textures such as chunks of meat, vegetables or beans.
- Thin, delicate pastas like angel hair or thin spaghetti are best served with light, thin sauces.

Use and Care

- Place pasta in the Pasta Maker and fill to desired portion size level (portions 1-6). Each portion level is indicated by a line inside the base of the container. Portion numbers represents average portion size. Select a minimum level equal or above the lowest pasta level, with a maximum of 6 levels/portions; about 1 pound/ 500g spaghetti or to the maximum level for other pasta.
- Add cold tap water until the indicated water level for the portion level. Water levels are indicated with wavy lines on the container. Make sure all the pasta is completely covered by water.
- **Never cook pasta without water** as this will damage the product and the microwave oven.
- If desired, add salt to the water without the need to increase cooking time.
- Stir before cooking, to ensure water circulates around the uncooked pasta.
- Place Pasta Maker uncovered in the microwave and cook according to the instructions outlined in the chart below.
- Remove the Pasta Maker carefully from your microwave oven by grasping the handles with both hands. Avoid burns by paying extra attention to the hot steam rising from the cooked pasta.
- Place the cover on the Pasta Maker ensuring the drain holes on the base are aligned with the cut-out on the cover.
- Drain above the sink, away from your face.
- Stir the pasta using the Saucy Silicone Spatula.



Use and Care (continued)

- Turn the cover 180° to keep the pasta hot until serving.
- Place on trivet or on the reversed cover.
- Remove the cover to cool leftover pasta. When cool, cover and store in the fridge.
- The Tupperware Microwave Pasta Maker is safe for food temperatures 32°F to 248°F/0°C to 120°C.
- Do not use in the freezer.
- Do not use to cook foods at higher temperatures.
- The Microwave Pasta Maker is suitable for regular spaghetti, but you can try it with all different kinds of pasta such as spirelli, tortellini, penne, shells, noodles, etc, whole wheat, and fresh pasta found in the refrigerated section of your supermarket
- Do not cook the following pasta types in the Microwave Pasta Maker: lasagna sheets, vermicelli, cannelloni or fresh pasta that requires less than three min cooking time.
- When cooking fresh pasta, gently push the pasta down to check for the best water level for the pasta. Fresh pastas with instructions to cook three minutes or less are not recommended.
- Pastas with high starch content might become sticky during cooking. If this happens, gently rinse the pasta with hot tap water after cooking.
- To avoid staining the product, serve only the pasta from the Microwave Pasta Maker and serve sauces, condiments or spices in other dishes.
- Cooking time is closely related to the quantity of water used. If additional water is added, over the recommended amount, the cooking time will increase to adjust to the higher water level.
- **Do not cook or reheat sauce in the Microwave Pasta Maker.** Once ready, you can add and mix condiments such as pesto, on the hot pasta in the Microwave Pasta Maker for serving. We recommend serving sauces that could stain the product, in separate dishes.

Tips

- Egg noodles and orzo can be temperamental, making it difficult to achieve good texture results.
- Do not use oil in the water when boiling pasta; it will keep the sauce from sticking to the cooked pasta.
- Always reserve ¼ to ⅓ cup of the cooking liquid to add to a sauce.
- Use shortest cooking time and add minutes so you do not overcook.
- Different manufacturers of pasta will yield slightly different cooking times for the same type pasta.
- Do not allow pasta to sit after cooking in the water, it will continue to cook and become mushy.
- Be sure sauce is ready before you cook your pasta.
- Once pasta is drained and sits in the Pasta Maker for a few minutes, shake to loosen any pasta that sticks together.
- Never shake pasta bone dry. Instead, pour it into a colander, allow the cooking water to flow out, and then shake the pasta once or twice to remove excess liquid. The small amount of cooking water that remains on the pasta helps to spread the sauce and is especially useful when tossing pasta with relatively dry oil-based sauces
- Remove from the microwave as soon as the noodles seem almost al dente—they should still have some chewiness, but the center should no longer be hard or gummy.
- Don't rinse the cooked pasta; it washes away starch and makes the pasta taste watery.

Angel Hair Pomodoro

Serves 4

Serving size: 1 cup. pasta; ¼ cup sauce

8 oz./230 g angel hair pasta

2 tbsp. extra virgin olive oil

2 scallions, minced

2 garlic cloves, peeled and minced

8 oz./230 g cherry tomatoes, halved

2 tbsp. grated Parmesan cheese

½ cup fresh basil leaves, roughly chopped

1 tsp. coarse kosher salt

¼ tsp. black pepper

Cook angel hair in Microwave Pasta Maker 8-10 minutes or until *al dente*. Drain and reserve ½ cup pasta water. Mince garlic and scallions in Chop 'N Prep™ Chef. While pasta cooks, heat olive oil in a Chef Series™ 11"/28 cm Fry Pan over medium-high heat. Add scallions and garlic and cook 2 minutes or until fragrant. Add tomatoes and cook 2-4 minutes, or until the tomatoes are tender and begin to break down slightly. Add the pasta to the pan and toss with Parmesan, basil, salt and pepper until well coated. Add reserved pasta water if the sauce seems too dry. Top with additional parmesan and basil, if desired. Serve immediately.

Microwave Pasta Maker Cooking Chart

The chart on the right is a guide that will assist you with cooking times for various pastas. This chart is based on a serving size of 8 oz./230 g of pasta, which serves four people. Please add 4–8 minutes to this time if you are going to prepare six servings (16 oz./500 g of Pasta). As a rule, thinner pasta requires less added time than thicker pastas (ziti, penne, etc.) Also, please keep in mind that the directions provided will give you pasta “al dente”, cooked but with moderate firmness. You may have to adjust your time based on your textural preference.

Microwave Pasta Maker Cooking Chart (Based on 8 oz./230 g of dry pasta)				
Pasta Type	Package Instructions	900 watts Kitchen Aid	1200 watts GE Profile	Results
Corkscrew	9	14	14	Good
Whole wheat shells	6-9 minutes	14	13	Good
Farfalle	11	16	16	Good
Penne	11	15	14	Good
Penne (1 lb.)	11	17	17	Good
Zitti	8-10	13	13	Good
Linguine	8-9	14	14	Good
Vermicelli	6-7	11	11	Good
Angel Hair	6	10	10	Good
Sea Shells	11-12	14	13	Good
Spaghetti	10-11	12	12	Good
Thin Spaghetti	8-9	11	11	Good
Rigatoni	14-15	16	16	Good
Fettuccini	14	14	14	Good*
Egg Noodles	9-11	9	9	Good*
Thin Egg Noodles	3-5	6	6	Good*
Tri Colored Rotini	9-11	14	14	Good
Orzo	9-11	8	8	Good
Rotini	10-12	16	16	Good
Quick Cook Macaroni	3	5	5	Not Recommended
Quick Cook Penne	3	5	5	Not Recommended
Refrigerated Fettuccini	3	6	6	Good
Quinoa Spaghetti	6-9	13	13	Good
Refrigerated Tortellini	3	10	10	Good
Frozen Ravioli	3	7	7	Good

Datos del Hervidor de Pasta para Microondas

Hoy en día, las pastas están entre los alimentos más populares del mundo, en parte por su gran versatilidad y amplia variedad. Las pastas son la base ideal de comidas saludables, nutritivas, que satisfacen el apetito pues generalmente se combinan con otros ingredientes nutritivos como vegetales ricos en fibra, frijoles, pescado, aceites mono insaturados, salsa de tomate rica en antioxidantes, quesos, aves y carnes magras ricas en proteínas.

El Hervidor de Pasta para Microondas te permite cocinar fácilmente espagueti y la mayoría de pastas en el microondas. Ahorra tiempo y energía midiendo, cocinando, escurriendo, sirviendo y almacenando la pasta en el mismo recipiente. ¡El resultado es pasta rápida, fácil y deliciosa!

Características y Beneficios Clave:

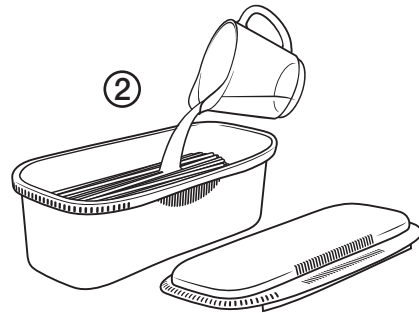
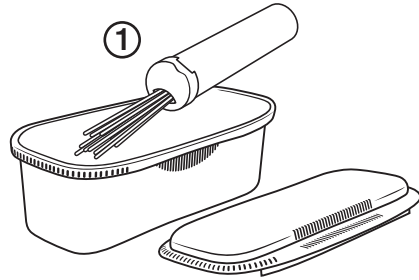
- Cocina, escurre, sirve y almacena en un solo producto.
- Tiempo de cocción más rápido pues no tienes que esperar a que el agua hierva.
- La pasta queda con excelente sabor y textura, sin necesidad de añadir aceite o mantequilla.
- No necesitas vigilar de cerca mientras se cuece. No desperdicias energía.
- No se derrama ni salpica.
- Seguro para colocar en el lavaplatos.
- Menos piezas que lavar puesto que cocinas, escurre, sirves y almacenas en un solo producto.
- Ideal para mantener la pasta caliente y servirla en la mesa.
- Fácil de recalentar en el microondas cuando necesites.
- Úsalo para almacenar sobrantes de alimentos en el refrigerador (la cubierta no es hermética). Tamaño compacto ahorra espacio al almacenar.
- Material liviano y duradero.
- Fácil de cocinar una o más porciones.
- Usa la tabla mostrada abajo para obtener la textura de pasta deseada, al dente o bien cocida.
- Dimensiones: 11½ x 6 x 4½"/29.9 x 15.4 x 11.8 cm de altura. Capacidad: 8 tazas/1.9 L

La Salsa Adecuada Según el Estilo de Pasta

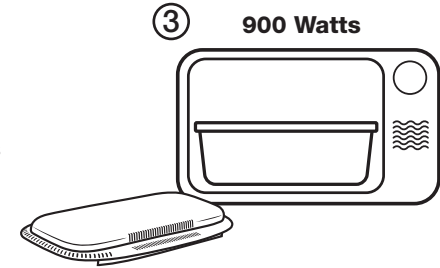
- Las pastas largas como tallarines, espagueti y linguini requieren una considerable cantidad de salsa para acompañarlas. Para este tipo de pasta se recomiendan las salsas con aceite de oliva.
- Las pastas más gruesas como fettuccini y tallarines también combinan apropiadamente con salsas cremosas o de carne.
- Las pastas con diseños, agujeros o ribetes como pasta penne o rigatoni son ideales para salsas consistentes con trozos de carne, vegetales o frijoles.
- Pastas delicadas y finas como cabello de ángel o espagueti fino combinan mejor con salsas ligeras.

Uso y Cuidado

- Coloca la pasta en el Hervidor de Pasta y llena hasta el tamaño de porción que deseas cocinar (1 a 6 porciones). El número de porciones está señalado en el producto con una línea dentro de la base del hervidor. Los números de las porciones representan el tamaño promedio de la porción. El nivel mínimo que elijas debe ser igual o sobrepasar el nivel de la pasta, con un máximo de 6 niveles/porciones que representan aproximadamente 1 libra/500 g de espagueti o elige el nivel máximo para otra pasta.
- Añade agua del grifo hasta el nivel indicado de agua según el tamaño de la porción. Los niveles de agua están indicados por líneas onduladas en el recipiente. Asegúrate que la pasta esté completamente cubierta de agua.
- **Nunca cocines la pasta sin agua** pues esto dañará el producto y el horno de microondas.
- Si deseas puedes añadir sal al agua sin tener que aumentar el tiempo de cocción.
- Revuelve antes de cocinar para asegurar que el agua circule alrededor de la pasta cruda.
- Coloca el Hervidor de Pasta para Microondas, al descubierto, en el microondas y sigue las instrucciones de la tabla mostrada abajo.
- Con cuidado y sujetando ambas asas, retira el Hervidor de Pasta para Microondas. Evita quemaduras cuidándote del vapor caliente que despiden la pasta cocida.
- Coloca la cubierta del Hervidor de Pasta asegurándote que los agujeros para escurrir de la base coincidan con las perforaciones de la cubierta.



- Escurre en el lavadero de cocina, dejando que el vapor salga en sentido opuesto a tu rostro.
- Revuelve la pasta con la Espátula de Silicón para Salsas.
- Gira la cubierta 180° para mantener la pasta caliente hasta servir.
- Coloca sobre un salvamanteles o sobre la cubierta invertida.
- Retira la cubierta para dejar enfriar los sobrantes de pasta. Cuando esté fría, cubre y almacena en el refrigerador.
- El Hervidor de Pasta para Microondas es seguro para alimentos a temperaturas entre 32° F - 248° F/0° C - 120° C.
- No lo coloques en el congelador.
- No lo uses para cocinar alimentos a temperaturas mayores.
- El Hervidor de Pasta para Microondas es ideal para cocinar espagueti regular, pero puedes probarlo con diferentes clases de pasta como spirelli, tortellini, penne, fideos, etc, pasta integral y pasta fresca de la sección refrigerada de tu mercado.
- No cocines el siguiente tipo de pasta en el Hervidor de Pasta para Microondas: pasta para lasaña, vermicelli, canelones o pasta fresca que requiera menos de 3 minutos de cocción.



Uso y Cuidado (cont.)

- Cuando cocines pasta fresca, presiona la pasta para asegurarte de llenar al nivel apropiado de agua. No se recomienda cocinar pastas cuyas instrucciones requieren tres o menos minutos de cocción.
- Pastas con alto contenido de almidón pueden ponerse pegajosas al cocinar. Si esto sucede, enjuaga la pasta con agua caliente del grifo.
- Para evitar que el producto se manche, sólo usa el Hervidor de Pasta para Microondas para servir la pasta; sirve las salsas, condimentos o especias en otros platos.
- El tiempo de cocción está directamente relacionado a la cantidad que uses de agua. Si usas más agua de la cantidad recomendada, el tiempo de cocción debe aumentar en relación con el nivel de agua.
- **No cocines o recalientes salsas en el Hervidor de Pasta para Microondas.**
Cuando estén listas puedes añadir y mezclar salsas como pesto sobre la pasta caliente para servir en el Hervidor de Pasta; pero recomendamos servir salsas que puedan manchar el producto en platos separados.

Consejos

- Fideos de huevo y orzo son impredecibles, de manera que puede ser difícil obtener una consistencia adecuada.
- No añadas aceite al agua para cocinar la pasta; esto previene que la salsa se adhiera a la pasta cocida.
- Siempre reserva de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{3}$ de taza del líquido que uses para cocinar la pasta y añádeselo a la salsa.
- Usa el menor tiempo de cocción recomendado y añade minutos, si es necesario, evitando volver a cocinar la pasta.
- Las diferentes marcas de pasta requieren diferentes tiempos de cocción para el mismo tipo de pasta.
- No dejes que la pasta descanse después de cocinar en el agua, continuará su cocción y se pondrá blanda.
- Asegúrate que la salsa está lista antes de cocinar la pasta.
- Después de escurrir la pasta y dejarla en el Hervidor de Pasta unos minutos, sacude para soltarla en caso de que se haya pegado.
- Nunca seques completamente la pasta. En vez de ello ponla en un colador, drena el agua y sacude un par de veces para retirar el exceso de líquido. La pequeña cantidad de agua que queda en la pasta ayudará a dispersar la salsa y es muy útil al mezclar pasta con salsas con poco contenido de aceite.
- Retírala del microondas tan pronto esté al dente, la pasta debe mantener su consistencia y el centro no debe estar duro o pegajoso.
- No enjuagues la pasta cocida; así mantiene su almidón y no toma sabor aguado.

Spaghetti fino con Salsa Pomodoro

Rinde 4 porciones.

Tamaño de la porción: 1 taza de pasta; ¼ taza de salsa

8 oz./230 g de pasta cabello de ángel

2 Cdas. de aceite de oliva extra virgen

2 cebolletas, picadas fino

2 dientes de ajo, pelados y picados fino

8 oz./230 g de tomates cereza, por la mitad

2 Cdas. de queso Parmesano rallado

½ taza de hojitas de albahaca fresca, ligeramente picadas

1 cdta. de sal kosher en grano grueso

¼ cdta. de pimienta negra

Cocina el cabello de ángel en el Hervidor de Pasta para Microondas, de 8 a 10 minutos, o hasta que esté *al dente*. Escurre y reserva ½ taza del agua de la pasta. Pica fino el ajo y las cebolletas en el Chef Picador Chop 'N Prep™. Mientras se cocina la pasta, calienta el aceite de oliva en la Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm para Freír sobre fuego mediano alto. Añade las cebolletas, ajo y cocina 2 minutos o hasta que la mezcla se sienta fragante. Añade los tomates y cocina de 2 a 4 minutos o hasta que los tomates estén suaves y comiencen a cuartearse ligeramente. Añade la pasta a la sartén y revuelve con el queso parmesano, albahaca, sal y pimienta recubriendo bien. Añade el agua de la pasta si la salsa parece muy seca. Si deseas, adorna con queso parmesano y albahaca. Sirve de inmediato.

Tabla del Envase para Cocinar en Microondas

La tabla que aparece a continuación debe servirte de guía y como indicación del tiempo de cocción de una variedad de pastas. Esta tabla está basada en una porción de 8 oz./230 g de pasta, que rinde para cuatro personas. Favor de añadir de 4 a 8 minutos al tiempo requerido, si vas a preparar seis porciones (16 oz./500 g de pasta). Como regla general, la pasta más delgada requiere menos tiempo que la pasta gruesa (ziti, penne, etc.). Ten en cuenta que las instrucciones provistas son para una pasta "al dente", cocida con una firmeza moderada. Puede que necesites ajustar el tiempo dependiendo la textura que prefieras.

Tabla del Envase para Cocinar en Microondas (Basado en 8 oz./230 g de pasta seca)				
Tipo de Pasta	Instrucciones del Paquete	900 vatios Kitchen Aid	1200 vatios GE Profile	Resultado
Espirales	9	14	14	Bueno
Caracolas integrales	6-9 minutos	14	13	Bueno
Farfalle	11	16	16	Bueno
Penne	11	15	14	Bueno
Penne (1 libra)	11	17	17	Bueno
Zitti	8-10	13	13	Bueno
Linguini	8-9	14	14	Bueno
Vermicelli	6-7	11	11	Bueno
Cabello de Ángel	6	10	10	Bueno
Caracolas	11-12	14	13	Bueno
Espagueti	10-11	12	12	Bueno
Espagueti Fino	8-9	11	11	Bueno
Rigatoni	14-15	16	16	Bueno
Fettuccini	14	14	14	Bueno *
Fideos de Huevo	9-11	9	9	Bueno *
Fideos Finos (Huevo)	3-5	6	6	Bueno *
Rotini Tres Colores	9-11	14	14	Bueno
Orzo	9-11	8	8	Bueno
Rotini	10-12	16	16	Bueno
Macarrones Preparación Instantánea	3	5	5	No se recomienda
Penne Preparación Instantánea	3	5	5	No se recomienda
Fetuccini Refrigerado	3	6	6	Bueno
Espagueti de Quinoa	6-9	13	13	Bueno
Tortellini Refrigerado	3	10	10	Bueno
Ravioli Congelado	3	7	7	Bueno

À propos du Cuit-pâtes

Les pâtes sont aujourd'hui un des aliments les plus populaires du monde, en partie du fait de leur merveilleuse polyvalence et variétés robustes. Les pâtes sont la base idéale pour des repas sains, nutritifs et satisfaisants car elles se marient bien en général avec d'autres aliments riches en nutriments comme les légumes riches en fibres, les haricots, le poisson, les huiles monoinsaturées, la sauce tomate riche en antioxydants et le fromage, la volaille et les viandes maigres, riches en protéines.

Le Cuit-pâtes pour micro-ondes vous permet de cuire aisément, et à la perfection, des spaghettis et la plupart des autres types de pâtes, dans le four à micro-ondes. Vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en mesurant, cuisant, égouttant, servant et conservant les pâtes dans le même contenant. Le résultat? Des pâtes délicieuses cuites vite et facilement!

Caractéristiques et avantages:

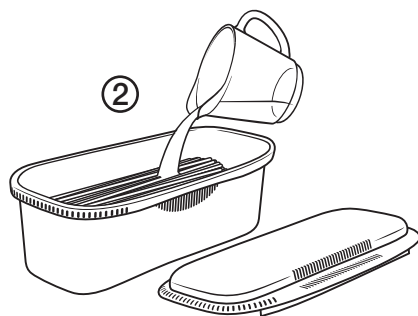
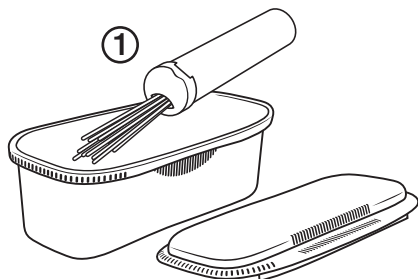
- Cuisez, égouttez, servez et conservez dans un seul et même produit
- Temps de cuisson rapide sans avoir à attendre l'ébullition de votre eau.
- Les pâtes ont un goût et une texture excellents sans ajouter d'huile ni de beurre.
- Pas besoin de surveiller de près pendant la cuisson. Pas de gaspillage d'énergie.
- Pas de dégâts ni de débordement.
- Va au lave-vaisselle.
- Moins de plats à laver car vous cuisez, égouttez, servez et conservez dans un seul et même produit.
- Parfait pour garder les pâtes chaudes et pour servir à la table.
- Facile à réchauffer aux micro-ondes selon les besoins.
- Utilisez-le pour conserver les restes au réfrigérateur (le couvercle n'est pas hermétique).
Format compact pour conservation gain de place.
- Matériel léger et durable.
- Simple pour cuire une ou plusieurs portions.
- Obtenez la texture souhaitée pour vos pâtes, al dente ou bien cuit, en utilisant notre tableau ci-dessous.
- Dimensions : 29,9 x 15,4 x 11,8 cm de haut. Capacité : 1,9 L/8 tasses

Sauces d'accompagnement des pâtes

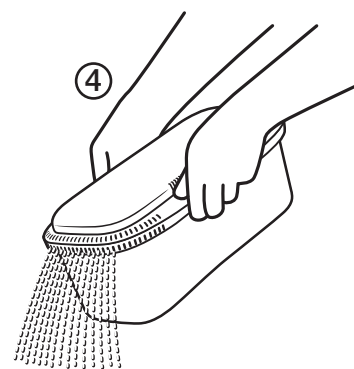
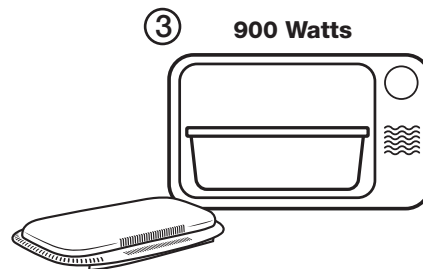
- Les pâtes longues comme les tagliatelles, les spaghettis et les linguini nécessitent une copieuse quantité de sauce pour les enrober. Ces types se marient le mieux avec des sauces à base d'huile d'olive qui enrobent légèrement les pâtes.
- Les pâtes plus épaisses, comme les fettuccini et les tagliatelles, se servent avec des sauces à base de crème et de viande.
- Les pâtes de formes diverses avec des trous ou des stries, comme les penne ou les rigatoni, sont parfaites pour les sauces texturées comprenant des morceaux de viande, des légumes ou des haricots.
- Les pâtes fines, délicates, comme les cheveux d'ange ou les spaghettis fins, s'accompagnent bien de sauces légères, fluides.

Utilisation et entretien

- Mettez les pâtes dans le Cuit-pâtes et remplissez-le jusqu'au niveau de portions désiré (portions 1-6). Chaque niveau de portion est indiqué par une ligne à l'intérieur du contenant. Les portions sont basées sur une portion moyenne. Sélectionnez un niveau minimum égal ou supérieur au niveau le plus bas de pâtes, avec un maximum de 6 niveaux/portions; environ 1 livre/ 500 g de spaghettis ou jusqu'au niveau maximum pour les autres pâtes.
- Ajoutez de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau d'eau indiqué pour le niveau de portion. Les niveaux d'eau sont indiqués par des lignes ondulées sur le contenant. Assurez-vous que toutes les pâtes sont complètement recouvertes d'eau.
- **Ne cuisez jamais des pâtes sans eau** car cela endommagerait le produit et le four à micro-ondes.
- Si désiré, ajoutez du sel à l'eau sans devoir augmenter le temps de cuisson.
- Remuez avant de cuire, pour assurer que l'eau circule autour des pâtes non cuites.
- Mettez le Cuit-pâtes sans le couvercle dans le four à micro-ondes et faites cuire conformément aux instructions énoncées dans le tableau ci-dessous.
- Retirez avec soin le Cuit-pâtes du four à micro-ondes en saisissant les poignées des deux mains. Évitez les brûlures en faisant très attention à la vapeur très chaude qui se dégage des pâtes cuites.



- Mettez le couvercle sur le Cuit-pâtes en vous assurant que les trous d'égouttage de la base sont alignés avec la découpe sur le couvercle.
- Égouttez au-dessus de l'évier, loin du visage.
- Remuez les pâtes en utilisant la Spatule à sauce en silicone.
- Tournez le couvercle de 180° pour garder les pâtes chaudes jusqu'au moment de servir.
- Mettez sur un dessous-de-plat ou sur le couvercle à l'envers.
- Retirez le couvercle pour refroidir les pâtes restantes. Une fois refroidies, couvrez-les et conservez-les au réfrigérateur.
- Le Cuit-pâtes micro-ondes Tupperware est sécuritaire pour des températures d'aliments de 32°F à 248°F/0°C à 120°C.
- Ne pas utiliser au congélateur.
- Ne pas utiliser pour cuire des aliments à des températures plus élevées.
- Le Cuit-pâtes micro-ondes convient pour les spaghettis ordinaires, mais vous pouvez l'essayer avec toutes sortes de pâtes comme les spirelli, tortellini, pennes, coquilles, nouilles, etc, les pâtes au blé entier et les pâtes fraîches qui se trouvent dans la section réfrigérée de votre supermarché.
- Ne cuisez pas les types de pâtes suivants dans le Cuit-pâtes micro-ondes : feuilles de lasagne, vermicelles, cannelloni ou pâtes fraîches qui cuisent en moins de trois minutes.



Utilisation et entretien (suite)

- Pour cuire des pâtes fraîches, poussez les pâtes délicatement vers le bas pour vérifier le meilleur niveau d'eau pour les pâtes. La cuisson des pâtes fraîches dont le temps de cuisson est de trois minutes ou moins n'est pas recommandé.
- Les pâtes ayant une teneur élevée en amidon peuvent devenir collantes pendant la cuisson. Dans ce cas, rincez-les délicatement à l'eau chaude du robinet après la cuisson.
- Pour éviter le tacher le produit, servez seulement les pâtes à partir du Cuit-pâtes micro-ondes et servez les sauces, les condiments ou les épices dans d'autres plats.
- Le temps de cuisson est étroitement lié à la quantité d'eau utilisée. Si de l'eau supplémentaire est ajoutée, au-dessus de la quantité recommandée, le temps de cuisson augmentera pour répondre au niveau d'eau plus élevé.
- **Ne cuisez pas ni ne réchauffez pas la sauce dans le Cuit-pâtes micro-ondes.** Une fois prêtes, vous pouvez ajouter et mélanger les condiments comme le pesto, sur les pâtes chaudes dans le Cuit-pâtes micro-ondes pour servir. Nous vous recommandons de servir les sauces qui pourraient tacher le produit, dans des plats séparés.

Conseils

- Les nouilles aux oeufs et l'orzo peuvent être capricieux, rendant difficile l'obtention de bons résultats en matière de texture.
- N'utilisez pas d'huile dans l'eau pendant l'ébullition des pâtes; cela empêchera la sauce de coller aux pâtes cuites.
- Réservez toujours ¼ à 1/3 tasse de liquide de cuisson pour ajouter à une sauce.
- Utilisez le temps de cuisson le plus bref et ajoutez des minutes afin de ne pas trop cuire.
- Selon le fabricant de pâtes, le temps de cuisson sera légèrement différent pour le même type de pâtes.
- Ne laissez pas les pâtes dans l'eau après la cuisson, elles continueront de cuire et deviendront pâteuses.
- Assurez-vous que la sauce est prête avant de cuire vos pâtes.
- Une fois que les pâtes sont égouttées et sont dans le Cuit-pâtes depuis quelques minutes, secouez-les pour les empêcher de coller.
- Ne secouez jamais les pâtes pour les sécher complètement. Mettez-les plutôt dans une passoire, laissez l'eau de cuisson s'écouler, et ensuite secouez les pâtes une ou deux fois pour éliminer l'excès de liquide. La petite quantité d'eau de cuisson qui reste sur les pâtes aide à étaler la sauce et est particulièrement utile quand on mélange les pâtes avec des sauces relativement sèches à base d'huile.
- Retirez du micro-ondes dès que les nouilles semblent presque al dente—elle devraient être encore un peu résistantes sous la dent, mais le centre ne doit plus être dur ni collant.
- Ne rincez pas les pâtes cuites; cela enlève l'amidon et leur donne un goût aqueux.

Cheveux d'anges aux tomates

Donne 4 portions

Taille d'une portion : 1 tasse de pâtes; ¼ tasse de sauce

8 oz/230 g de pâtes cheveux d'ange

2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 oignons verts, émincés

2 gousses d'ail, pelées et émincées

8 oz/230 g de tomates cerises, coupées en deux

2 c. à soupe de Parmesan râpé

½ tasse de feuilles de basilic frais, légèrement hachées

1 c. à thé de gros sel kasher

¼ c. à thé de poivre noir

Cuire les cheveux d'ange dans le Cuit-pâtes micro-ondes 8-10 minutes ou *al dente*.

Égoutter et réserver ½ tasse d'eau des pâtes. Émincer l'ail et les oignons verts dans le Hachoir Gagne-temps. Pendant que les pâtes cuisent, chauffer l'huile d'olive dans une Poêle à frire de 11 po/28 cm de La Série Chef^{MC} à feu moyen. Ajouter les oignons verts et l'ail et cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que l'arôme se dégage. Ajouter les tomates et cuire 2-4 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et commencent à se défaire légèrement. Ajouter les pâtes dans la poêle et remuer avec le Parmesan, le basilic, le sel et le poivre jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé. Ajouter l'eau des pâtes réservée si la sauce semble trop sèche. Garnir de parmesan supplémentaire et de basilic, si désiré. Servir immédiatement.

Tableau de cuisson avec le Cuit-pâtes micro-ondes

Le tableau ci-dessous est un guide pour vous aider avec les temps de cuisson pour diverses pâtes. Ce tableau est basé sur 8 oz/230 g de pâtes ce qui correspond à quatre portions. Veuillez ajouter 4-8 minutes si vous préparez six portions (16 oz/500 g de pâtes). D'une manière générale, les pâtes plus fines demandent moins de temps que les pâtes plus épaisses (ziti, penne, etc.). Par ailleurs, gardez à l'esprit que les instructions fournies vous donneront des pâtes "al dente", soit cuites mais modérément fermes. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en fonction de votre préférence de texture.

Tableau de cuisson avec le Cuit-pâtes micro-ondes (basé sur 8 oz/230 g de pâtes sèches)				
Type de pâtes	Instructions de l'emballage	Kitchen Aid 900 watts	GE Profile 1200 watts	Résultats
Torsades	9	14	14	Bons
Coquilles au blé entier	6-9 minutes	14	13	Bons
Farfalle	11	16	16	Bons
Penne	11	15	14	Bons
Penne (1 lb)	11	17	17	Bons
Ziti	8-10	13	13	Bons
Linguini	8-9	14	14	Bons
Vermicelles	6-7	11	11	Bons
Cheveux d'ange	6	10	10	Bons
Coquillettes	11-12	14	13	Bons
Spaghettis	10-11	12	12	Bons
Spaghettis minces	8-9	11	11	Bons
Rigatoni	14-15	16	16	Bons
Fettuccini	14	14	14	Bons*
Nouilles aux oeufs	9-11	9	9	Bons*
Nouilles aux oeufs fines	3-5	6	6	Bons*
Rotini trois couleurs	9-11	14	14	Bons
Orzo	9-11	8	8	Bons
Rotini	10-12	16	16	Bons
Macaroni à cuisson rapide	3	5	5	Non recommandé
Penne à cuisson rapide	3	5	5	Non recommandé
Fettuccini réfrigérés	3	6	6	Bons
Spaghettis au quinoa	6-9	13	13	Bons
Tortellini réfrigérés	3	10	10	Bons
Ravioli congelés	3	7	7	Bons