

Ce type de bol est souvent utilisé comme bol de préparation, en particulier lorsqu'une recette requiert de nombreux ingrédients. Il est en effet plus commode de préparer tous les ingrédients avant de commencer à cuisiner. Cette façon de faire est notamment pratique si chaque ingrédient nécessite une préparation particulière, comme être râpé, émincé, coupé en morceaux ou mesuré.

Ces minibols seront utiles dans bien d'autres circonstances. Vous trouverez ci-dessous une liste des différentes façons d'employer ces bols dans la cuisine ou l'atelier.

### **LAVEZ LES MINIBOLS AVANT DE LES UTILISER**

#### **Caractéristiques du minibol :**

- Finition polie pour que les aliments collent le moins possible.
- Large base offrant une bonne stabilité.
- Capacité dépassant légèrement 1/2 tasse.
- Bords repliés offrant une bonne prise.
- Empilables, ils occupent moins d'espace qu'un grand verre droit.

#### **Utilisation du minibol :**

- Préparation des ingrédients
- Contenant d'ingrédients pour cocktails (cerises, tranches de citron, olives)
- Contenant pour trempettes (comme celles utilisées dans la cuisine asiatique)
- Contenant pour confitures ou marmelades
- Contenant pour relish ou raifort
- Coupe à sorbet ou à crème glacée
- Contenant placé sur un plateau tournant à l'occasion d'un repas de fondue
- Rince-doigts
- Pelle pour ramasser des aliments en vrac (aliments pour animaux, riz, pâtes, céréales)
- Gamelle pour les animaux domestiques (lapins ou gerbilles)
- Contenant pour friandises ou collations
- Contenant pour les accessoires d'artisanat (perles, collimage)

- Contenant pour les accessoires de couture
- Contenant pour le matériel de bricolage

### Conseils d'entretien :

Contrairement à ce qu'on peut penser, l'acier inoxydable n'est pas à l'abri de l'oxydation; il est simplement très résistant aux taches. Avec le temps, et en particulier au contact de produits chimiques corrosifs (comme un javellisant), des taches finiront par apparaître. Pour éviter cela, on doit laver les bols en inox avec un savon à vaisselle puis bien les sécher. Une eau dure laisse une pellicule de calcaire sur l'inox qui sèche à l'air libre.

Afin de garder la finition brillante et étincelante, **n'utilisez pas** d'éponge à récurer abrasive, sinon vous risquez d'abîmer la surface polie.

Habituellement, les aliments ne causent pas de problème. Cependant, certains aliments salés (comme le jus de marinade) peuvent entraîner l'apparition de taches si on les laisse dans le bol durant de longues périodes. Vous pouvez faire disparaître les taches en utilisant du bicarbonate de soude, un produit de polissage pour argent ou un produit de nettoyage pour inox.

**⚠ Mise en garde : Ne pas mettre au lave-vaisselle, dans un micro-ondes ou un four, ni sur une cuisinière.**



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

1090 Morrison Drive	814 Proctor Avenue
Ottawa ON K2H 1C2	Ogdensburg NY 13669-2205
Canada	United States
1 800 267-8761	1 800 267-8735
service@leevalley.com	

04/13 Rév. B