

DK
Brugsvejledning
Sæt - 1.5 kg Skinkekoger med gryde

En trykkoger med vandkappe gør det muligt at tilberede lækre kødprodukter og vegetariske produkter uden at skulle bruge en ekstra gryde. Dens specielle design sikrer ensartet fordeling af varme i hele trykkogerbeholderen uden risiko for overophedning af indholdet. Takket være de termometre, der er inkluderet i sættet, får du altid en perfekt saftig resultat.

Det giver ubegrænsede muligheder for at tilberede alle slags retter. Du kan finde mange gennembrøvede opskrifter på webstedet www.browin.pl.

Sættet indeholder:

1. 1.5 kg Trykskinkekoger
 - 1a. Kødpresse beholder
 - 1b. Trykplade
 - 1c. Fjeder
 - 1d. Låg med hul til termometer
2. 4 L gryde med indikator for vandstand [L]
3. Låg / Flange
 - 3e. Hul til termometer
 - 3f. Lufthul
4. Termometer til måling af indholdet temperatur
5. Termometer til måling af vandtemperatur
6. 10 poser

Dimensioner:

Kødpresse beholder:

- diameter: 10 cm
- Kødpresse beholders højde: 17 cm
- total height with cover: 19 cm

Gryde:

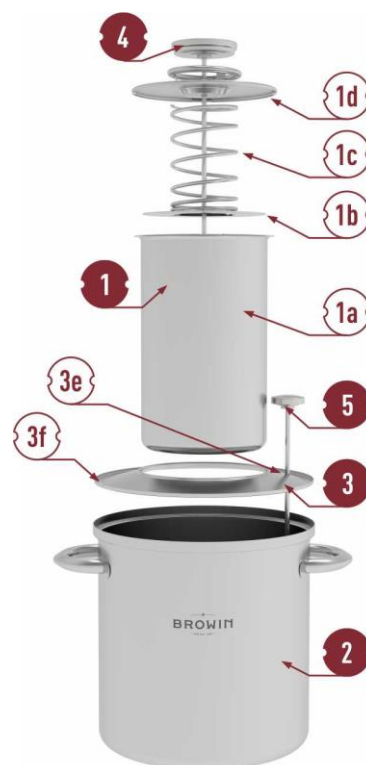
- diameter: 16.5 cm
- Grydehøjde: 17.5 cm
- total grydehøjde med kødpresse beholder ham cooker: 20 cm

Fordele ved sættet:

4 L gryde – med kapacitetsmåler fra 0,5 L til 3,5 L på indersiden, med et mærke for det vandniveau der er påkrævet. Grydens specielle flerlags termiske bund leder varmen optimalt. Den er velegnet til brug på enhver form for kogeplade, inklusive en induktionskogeplade. Gryden er monteret med perfekt tilpasset aftagelig flange/låg.

Flange/Låg – Gryden er forsynet med to åbninger - den ene til placering af termometeret beregnet til måling af vandtemperaturen under kogning (3e) og den anden til udluftning (3f). Flangen/låget minimerer vandtabet under hele processen, hvilket gør det ikke nødvendigt at efterfylde. Installation af flangen på gryden forhindrer også trykskinkekogeren, der er placeret i den, i at røre bunden. Takket være det omslutter vand trykskinkekogerens vægge, hvilket skaber den såkaldte vandkappe og sikrer ensartet opvarmning af trykskinkekogerindholdet i hele dets volumen.

Sådan bruges enheden:



Hvis du følger disse anbefalinger, vil det gøre det muligt at bruge trykkogeren korrekt og nyde de produkter, der er lavet med den gang efter gang. Den samlede nominelle kapacitet for trykkogeren er 1,5 kg. Enheden gør det muligt at tilberede op til 1,1 - 1,2 kg kød. Mindste indholdsmængde er ca. 0,7 kg.

1. Læg en pose i trykkogerbeholderen (1a), fyld den med indhold og fold posens kanter.
2. Placer trykpladen med fjeder på indholdet inde i trykskinkekogerbeholderen.
3. Spænd fjederen med dækslet (1d), og drej det at det låser sig efter drejning.
4. Placer termometeret i lågets åbning for at kunne kontrollere temperaturen inde i kødet.
5. Fyld vand i gryden (2) op til niveauet markeret med "vandstandslinjen" - ca. 2,4 L.
6. Placer flangen/låget (3), der understøtter trykskinkekogerbeholderen på gryden.
7. Sæt trykkogeren (1) i gryden med vand.
8. Stil gryde på varmekilden.
9. Efter at have opnået passende temperatur inde i indholdet eller efter den indstillede kogetid, fjernes trykkogeren og køles ned. Stil derefter trykkogeren i køleskabet for at køle helt af.

Yderligere tips:

1. Hvis indholdet tilberedes direkte i trykkogerbeholderen, vil overskydende fedt og galantine få maden til at sættes sig fast. I et sådant tilfælde er det nødvendigt at hælde varmt vand på trykskinkekogerbeholderen, det vil løsne indholdet, hvilket vil gøre det lettere at fjerne fjederen og trykpladen.
2. Indholdet anbefales at tilberedes i en dedikeret pose, som gør det lettere at fjerne det fra trykkogeren og hjælper med at holde galantine i den tilberedte mad.
3. Indholdet kan pakkes ind i et dedikeret hylster med krydderier, som vil give din and ikke kun en rigere smag, men også et elegant udseende.
4. For at det forarbejdede kød bliver aromatisk og med en tydelig smag, kan det saltes – enten tørt eller vådt. Du kan også tilføje dine yndlingskrydderier til kød, lægge det i en trykkoger og lade det stå i køleskabet i et par timer for at få det til at "få smag". Alt afhænger af, hvad du foretrækker og forventer!

Det, der er meget vigtigt under tilberedning af kødprodukter i en trykkoger, er vandtemperaturen under tilberedning samt temperaturen i kødindholdet. Takket de 2 termometer har du kontrol over det og vil altid få en lækker resultat.

Kødundskæring	KØDTEMPERATUR [°C]	VANDTEMPERATUR [°C]
GRIS		
Skinke	68	75-80
Mørbrad	62-63	65-75
Nakke	70-72	80-85
Bov	68-70	75-85
Bacon	72-73	80-85
Spæk	65-72	75-80
PÅLÆG	68-70	75-80
OKSE	68-70	75-80
FJERKRÆ	72	75-85

Ovenstående tabel viser tilberedningstemperaturer for forskellige kødtyper - det nederste område bør vælges af dem, der foretrækker deres kød saftigere, mens det øverste er for dem, der foretrækker det tørrere. I tilfælde af rygspæk er situationen en helt anden – den vil være mere sprød, når den tilberedes i en lavere temperatur, og mere smøragtig i en højere temperatur.

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål er modstandsdygtigt over for korrosion, takket være legeringen, der danner et tyndt, gennemsigtigt, beskyttende lag på overfladen. Hvis den er mekanisk beskadiget og ikke vedligeholdes korrekt, kan der opstå huller på det beskyttende lag. Hyppigheden af rengøring og vedligeholdelse afhænger af brugshyppigheden og de forhold som produktet opbevares i. Alt rustfrit stål med en beskadiget belægning vil ruste, hvis det efterlades ubeskyttet.

Rengøring af rustfritstål:

- Brug aldrig stærkt slibende midler,
- Rengør aldrig med uorganiske syrer, som kan forårsage misfarvning af overfladen og give grubetæring.
- tillad aldrig rustfrit stål at komme i kontakt med ikke rustfrit stål (partiklerne i dette stål vil give en accelereret korrosion på overfladen af det rustfri stål)

ANBEFALINGER:

- Vask snavs og urenheder af med rent vand, tør overfladen af med en blød klud.
- For kraftigere snavs, brug mild sæbe eller rengøringsmiddel og en blød nylonbørste.
- Skyl grundigt efter rengøring.
- Rengør elementerne mindst en gang om året (hyppigere i kyst- og industriområder).

VEDLIGEHOLDELSE I TILFÆLDE AF:

- Let rustangreb - Husholdningsrengøringsprodukter dedikeret til rengøring af rustfrit stål, der indeholder calciumcarbonat eller citronsyre. Skyl grundigt med vand.
- Medium misfarvning - Rengør med specielle midler til rustfrit stål i overensstemmelse med producentens anbefalinger. Skyl grundigt med vand efter rengøring.
- Stærk rust - Brug professionelle serviceudbydere eller dedikerede produkter til stålbejdsning og passivering. Skyl altid overfladen grundigt med vand efter behandlingen. Følg venligst instruktionerne i vaskemiddelbrugsanvisningen.
- Olieforurening - Fjern olie- eller fedtsnavs med organiske opløsningsmidler, og vask derefter med varmt vand med sæbe eller mildt rengøringsmiddel. Skyl med rent koldt vand og tør af.

Sikkerheds anbefalinger

En trykkoger er beregnet til fremstilling af hjemmelavede varmebehandlede fødevarer.

Enheden er ikke beregnet til kommerciel brug.

Det er forbudt at bruge produktet på en måde, der ikke er i overensstemmelse med dets tilsigtede brug.

Dette produkt er ikke egnet til at blive brugt af børn som legetøj.

Brugsmode beskyttet i Republikken Polens patentkontor, No. EP2745757A1.

