



Arjen sankari



Arjen sankari

ПАРОВАРКА

Легкая и полезная пища на пару!

Пароварка состоит из тех частей – основания, паровой корзины и крышки.

Пропаривание означает приготовление пищи на водяном пару. При пропаривании в паровой корзине отлично сохраняются вкус, витамины, цвет и плотность, например, овощей, корнеплодов и картофеля. Также крайней полезными являются рыба и мясо, приготовленные на пару. Основание может быть использовано в качестве обычной кастрюли, а паровая корзина – в качестве дуршлага.

Пропаривание:

Залить воду в основание в соответствии с его емкостью так, чтобы вода доходила до паровой корзины, но не соприкасалась к ней. Когда вода закипит, уменьшить огонь и дать воде медленно кипеть. При необходимости долить воды. **ВНИМАНИЕ!** Вода испаряется тем быстрее, чем больше мощность плиты.

Пользование стальной кастрюлей:

Стальные котлы «Ора» изготавливаются из нержавеющей стали. Они пригодны для мойки в посудомоечной машине и запекания в духовке и подходят для всех видов плит. Новую кастрюлю следует вымыть перед первым использованием. Кастрюлю лучше мыть сразу после использования. Накипь, образующуюся на поверхности кастрюли при кипячении жесткой воды, можно удалить путем нагрева в кастрюле водного раствора столового уксуса (разбавленного 1:5). Пригоревшую пищу из кастрюли можно удалить путем кипячения в ней крепкого раствора моющего средства. После каждого пользования кастрюлю следует хорошо вымыть и высушить.

Гарантия:

«Ора» выдает на стальные кастрюли гарантию на 10 лет. Гарантия покрывает материальные и производственные дефекты, но не распространяется на дефекты, вызванные небрежным использованием и естественным износом.

Höyrykattila / Ångkokare / Food steamer / ПАРОВАРКА

Käyttöohjeet /
Bruksanvisning / Instructions for use /
инструкции



Opa Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli
www.opamuurikka.fi



HÖYRYKATTILA

Kevyttä ja terveellistä höyryttämällä!

Höyrykattilassa on kolme osaa; pohjakattila, höyryosa ja kansi.

Höyryttäminen on ruoan kypsentämistä vesihöyryssä. Höyryosassa kypsentämällä esim. kasvien, juursten ja perunoiden maku, vitamiinit, väri ja kiinteys säilyvät erinomaisina. Höyryssä kypsennettynä myös kala ja liha ovat erittäin terveellisiä. Pohjakattilaa voi käyttää erikseen tavallisen kattilan tavoin ja höyryosaa esim. huuhtelulävikönä.

Höyryttäminen:

Mittaa vesi pohjakattilaan kattilan koon mukaan siten, että vesi on lähellä höyryosaa niin, ettei vesi kuitenkaan koske höyryosaa. Kun vesi kiehuu, säädä liesi alhaisemmalle tuelle ja anna sen kiehua hiljaa. Lisää vettä tarvittaessa. HUOM! Vesi haihtuu sitä nopeammin, mitä suuremmalla teholla liesi on!

Teräskattilan käyttöohje:

Opan teräskattilat valmistetaan ruostumattomasta teräksestä. Ne kestävät sekä konepesun että uunikäytön ja sopivat kaikille liesityypeille. Pese aina uusi kattila ennen käyttöönottoa. Kattila puhdistuu parhaiten heti käytön jälkeen. Keitetystä vedestä kattilan sisäpinnalle mahdollisesti jääneet kalkki- ja muut mineraalikerrostumat voi poistaa kuumentamalla kattilassa etikka-vesiseosta (suhde 1:5). Pohjaan palaneen ruoan voi puhdistaa kattilasta kiehautamalla siinä voimakasta pesuaineliuosta. Pese ja kuivaa kattila käsittelyn jälkeen.

Takuu:

Opa myöntää teräskattiloille 10 vuoden takuun. Takuu kattaa valmistus- ja materiaalivirheet, ei huolimattomasta käytöstä johtuvia vaurioita tai normaalia kulumista.

ÅNGKOKARE

Lätt och hälsosamt med ångning!

Ångkokaren består av tre delar: vattengrytan, ångdelen och locket.

Ångning är tillagning av mat i vattenånga. Vid tillredning i ångdelen bevarar t.ex. grönsaker, rotfrukter och potatis den fina smaken, vitaminerna, färgen och fastheten. Även fisk och kött är hälsosamt kost när de tillretts i ånga. Vattengrytan kan även användas som vanlig gryta och ångdelen t.ex. som durkslag.

Ångning:

Mät upp vatten i vattengrytan enligt grytans storlek så att det blir ett litet mellanrum mellan vattnet och ångdelen. När vattnet kokar, skruva ner spisen på lägre värme och låt vattnet småkoka. Tillsätt vatten vid behov. OBS.! Vattnet avdunstar snabbare, ju varmare spisen är!

Bruksanvisning för stålkastrullen:

Opas stålkastruller tillverkas av rostfritt stål. De tål både ugn och diskmaskin och passar alla spistyper. Tvätta alltid en ny kastrull före användning. Det går bäst att tvätta kastrullen genast efter användning. Eventuella kalk- och andra mineralavlagringar i kastrullen kan avlägsnas genom att koka upp en blandning av 1 del ättika och 5 delar vatten i kastrullen. Vidbränd mat kan avlägsnas genom att koka upp en stark tvättmedelslösning i kastrullen. Tvätta och torka kastrullen efter behandlingen.

Garanti:

Opas stålkastruller har 10 års garanti. Garantin gäller tillverknings- och materialfel, men inte normalt slitage eller skador som beror på värdeslös användning.

FOOD STEAMER

Light and healthy food by steaming!

The steamer consists of three sections: the water section, the steam section and the lid.

Steaming is cooking food in steam. When cooking in the steam section, the fine tastes, vitamins, colours and solidity of vegetables, roots and potatoes are preserved. Steamed fish and meat are very wholesome. The water section can be used separately as an ordinary saucepan, and the steam section e.g. as a colander.

Steaming:

Measure out water in the water section according to its size so that very little space is left between the water and the steam section. When the water boils, turn down the heat and let the water simmer. Add water as necessary. NOTE! The more heat, the faster the water evaporates!

Instructions for the steel saucepan:

Opas steel saucepans are made of stainless steel. They are dishwasher-proof, oven-proof and suitable for all types of cookers. Always wash a new saucepan before use. It is easier to clean the saucepan immediately after use. To remove layers of lime and other minerals in the saucepan, heat up a mixture of one part vinegar and five parts water in the saucepan. Burnt food can be removed from the saucepan by boiling up a strong detergent solution in the saucepan. Wash and dry the saucepan after the treatment.

Guarantee:

Opas steel saucepans have a 10 year guarantee. The guarantee concerns defects in manufacture and materials. It does not concern normal wear or damages caused by careless use.