



Haudekattila / Bräseringskastrull / Simmer pan

Käyttöohjeet /
Bruksanvisning / Instructions for use



Non-Stick
-pinnoite
haudeosassa



NON-STICK HAUDEKATTILA

Hauduttaen Hyvää

Haudekattilassa on kaksi osaa, haudeosa ja kattila. Ruoka valmistuu hellävaraisesti hautumalla haudeosassa, joka on kattilassa kiehuvan veden päällä. Tämä on huoleton tapa valmistaa esimerkiksi puuroja ja kastikkeita. Ruoka ei pala pohjaan ja se valmistuu lähes itsekseen. Haudeosan uusi tarttumaton Non-Stick pinnoite on helppo puhdistaa niistäkin ruoka-aineista, jotka tarttuvat yleensä tiukasti.

Haudekattilassa ruokaa ei tarvitse valvoa ja sekoittaa yhtä huolellisesti kuin tavallisessa kattilassa. Pakkauksen kannellista kattilaa ja haudeosaa voidaan käyttää myös erikseen, kattilaa keittämiseen ja haudeosaa vaikkapa uunivuokana.

Hauduttaminen

Mittaa vesi kattilaan koon mukaan seuraavasti:

3,0 litran kattilaan noin 0,7 litraa vettä

5,0 litran kattilaan noin 1,5 litraa vettä

Kun vesi kiehuu, säädä keittolevy alhaisemmalle teholle ja anna veden kiehua hiljaa. Aseta haudeosa kattilan sisään. Mittaa ruoka-aineet haudeosaan ja anna ruoan hautua kannen alla. Sekoita ruokaa muutaman kerran kypsennyksen alkuvaiheessa ja tarvittaessa ruoka-aineista riippuen myös kypsennyksen aikana. Lisää vettä tarvittaessa. HUOM! Vesi haihtuu sitä nopeammin, mitä suuremmalla teholla keittolevy on.

NON-STICK GRÖTKOKARE

God mat på vattenbad

Bräseringskastrullen har två delar, bräseringsdelen



och kastrullen. Maten blir färdig genom att bräseras varsamt i bräseringsdelen som ligger i kastrullen på det kokande vattnet. Detta är ett problemfritt sätt att laga till exempel gröt och sås. Maten bränns inte vid och den blir färdig nästan för sig själv. Bräseringsdelens nya non-stick-beläggning är lätt att rengöra även när det gäller matrester som ofta är svåra att få bort.

Med bräseringskastrullen behöver man inte övervaka och röra om i maten lika omsorgsfullt som med en vanlig kastrull. Kastrullen med lock och bräseringsdelen kan även användas var för sig – koka i kastrullen och ha bräseringsdelen som form i ugnen.

Bräsering

Mät upp vatten efter grytans storlek:

3,0 liters gryta – 0,7 l vatten

5,0 liters gryta – 1,5 l vatten

Minska värmen när vattnet kokat upp och låt vattnet sjuda. Placera insatsen i grytan. Mät upp ingredienserna i insatsdelen. Låt småkoka under lock. Rör om ett par gånger i början och några gånger under tillredningen – efter behov och beroende på vad du kokar. Tillsätt vatten om det behövs. OBS! Ju hetare plattan är, desto snabbare avdunstar vattnet.

NON-STICK COOKER

Simmer gently

The simmering pan has two parts, the simmering part and the saucepan. The food cooks gently simmering in the simmering part which is in the saucepan over the boiling water. This is a carefree way of preparing for example porridges and sauces. The food is not burnt and it cooks almost on its own. It is easy to



clean the new Non-Stick coating of the simmering part of the food stuffs which usually stick tightly.

You do not have to watch and stir the food in a simmering pan as carefully as in a normal saucepan. It is possible to use the saucepan with a lid and the simmering part also separately, the saucepan for boiling and the simmering part for example as a casserole.

Simmering

Measure the water as follows:

3,0 l casserole – 0,7 l water

5,0 l casserole – 1,5 l water

When the water boils, turn the hot plate down so that water is just boiling. Put the insert into the casserole. Measure out the food into the insert, put the lid on and leave to simmer. Mix the food a few times during the early stages of cooking and, if necessary, mix it occasionally as it cooks. Add more water if needed. NB! The higher the hot plate is turned up, the faster the water evaporates.

Takuu: teräskattila 10 vuotta, haudeosa 1 vuosi

Garanti: Kastrull 10 års, sjudningsdel 1 år

Guarantee: Casserole 10 years, simmerpot 1 year





Astian-
pesukone



Kaasuliesi



Keraaminen
liesi



Sähköliesi



Induktio



Uuni

Opa Muurikka • Pislä Oy
Mikkeli, Suomi Finland
www.opamuurikka.fi

