

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.

Stainless Steel Saucepan Instructions

Opa Stainless Steel Saucepans are made of high quality steel. They are dishwasher-proof and can be used in the oven. The saucepan's stainless steel surface does not leave marks on a ceramic top.

Use

A new saucepan should be washed before use.

Cleaning

Always wash and dry the saucepan after use. Lime and other mineral deposits that may have been left by boiled water on the inner surface of the saucepan can be removed by heating up a mixture of vinegar and water (ratio 1:5) in the saucepan. Burnt food can be removed by boiling.

Opa Stainless Steel Saucepans are suitable for all types of stoves.

Guarantee

Opa issues a 10-year guarantee on steel parts. The guarantee does not cover any damage caused by faulty or careless use.



Arjen sankari



Arjen sankari

Haudekattila / Grötkokare / Cooker

Käyttöohjeet /
Bruksanvisning / Instructions for use



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



HAUDEKATTILA

Haudutuksen Hyvä

Opan haudekattila on erinomainen keittoastia esim. puurojen, kastikkeiden, vanukkaiden ja vaikkapa muna-kokkelin valmistuksessa. Vesihauteessa ruoka ei pääse palamaan pohjaan eikä kiehumään yli. Kattilan haudeosaa voi käyttää myös erikseen uunivuokana ja pohjakkattilaa voidaan käyttää myös tavallisen kattilan tapaan. Kansi sopii molempiin osiin.

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.

Teräskattilan käyttöohje

Opan teräskattilat valmistetaan korkealuokkaisesta ruostumattomasta teräksestä ja ne kestävät sekä konepesun että uunikäytön. Kattilan pohjan ruostumaton teräspinta ei jätä jälkiä keraamiselle tasolle.

Käyttöönotto

Pese uusi kattila aina ennen käyttöä.

Puhdistus

Pese ja kuivaa kattila aina käytön jälkeen. Keitetystä

vedestä kattilan sisäpinnalle mahdollisesti jääneet kalkki- ja muut mineraalikerrostumat voi poistaa kuumentamalla astiassa etikka-vesiseosta (suhde 1:5). Pohjaan palaneen ruoan voi puhdistaa kattilasta kiehauttamalla siinä voimakasta pesuaineliuosta. Pese ja kuivaa astia käsitteilyn jälkeen.

Opan ruostumattomat teräskattilat sopivat kaikille liesityypeille.

Takuu

Opa myöntää valmistamilleen teräskattiloille 10 vuoden takuun. Takuu ei kata virheellisestä tai huolimattomasta käytöstä johtuneita vaurioita ja vahinkoja.

GRÖTKOKARE

God mat på vattenbad

Opas vattenbadskokare är rätt val när du kokar gröt och tillreder såser, puddingar, äggrra etc. Maten vaken bräns vid eller kokar över. Vattenbadsinsatsen kan även användas som ugnsförm. Locket passar bägge delarna.

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.

Bruksanvisning för rostfria kastruller

Rostfria kastruller från Opa är tillverkade av högklassigt stål och kan både maskintvättas och användas i ugn. Kastrullens rostfria stållyta lämnar inga märken på en keramisk häll.

Användning

En ny kastrull bör tvättas före användning.

Rengöring

Tvätta och torka alltid kastrullen efter användning. Avlagringar av kalk och andra mineral som kan ha efterlämnats på kastrullens inre yta av kokt vatten kan avlägsnas genom att i kastrullen hetta upp en blandning av ättika och vatten i förhållandet suhde 1:5. Vidbränd mat kan avlägsnas genom att koka upp en stark lösning av tvättmedel i kastrullen. Tvätta och torka kastrullen efter behandlingen.

Rostfria kastruller från Opa är lämpliga för alla spistyper.

Garanti

Opa lämnar 10 års garanti på sina rostfria grytor. Garantin gäller inte defekter och skador som beror på felaktig eller vårdslös användning.

COOKER

Simmer gently

Opa's cooker with double boiler are excellent for simmering porridge, sauces, puddings and scrambled eggs. Thanks to the double boiler, food does neither stick to the pan nor boil over. The insert can be used in oven. Lid fits both parts.