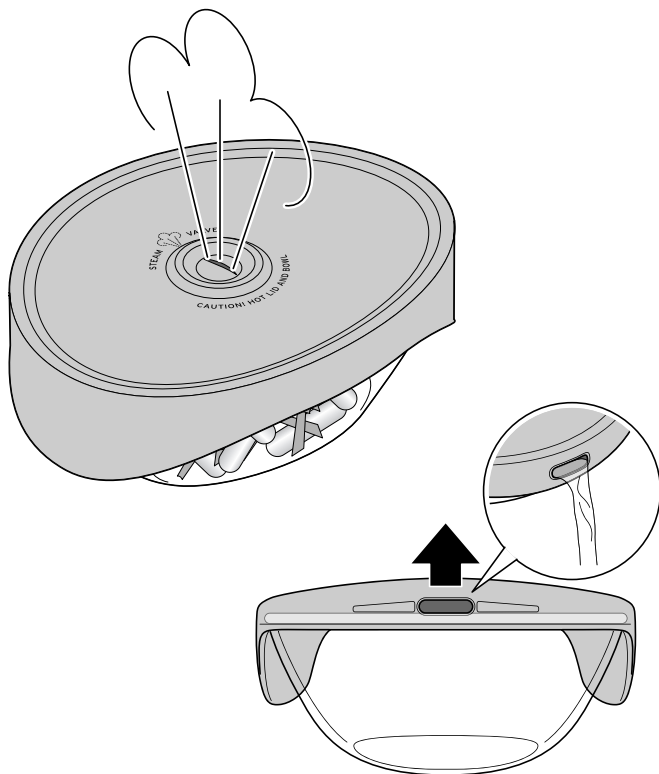


Miska parowa do kuchenki mikrofalowej



Drodzy Klienci!

Państwa nowa miska parowa umożliwia szybkie, zdrowe i niskotłuszczowe przyrządzanie żywności w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.

Gotowanie na parze lub w sosie własnym pozwala na zachowanie większości naturalnych witamin i cennych składników odżywczych, a także pełne wyeksponowanie intensywnego aromatu przyrządzanych potraw.

Praktyczny otwór wylewowy w pokrywie pozwala na łatwe wylanie nadmiaru wody lub nagromadzonego kondensatu.

Aby dać Państwu możliwość szybkiego wypróbowania nowej miski parowej, zamieściliśmy w tej instrukcji kilka przepisów z jej wykorzystaniem.

Ładny kształt szklanej miski parowej pozwala na serwowanie w niej potraw bezpośrednio po przyrządzeniu.

Życzymy Państwu smacznego!

Ważne wskazówki

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie zgodnie z opisem w instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

-   Niniejsza miska parowa jest przeznaczona do podgrzewania i gotowania żywności w piekarniku lub kuchence mikrofalowej.
-  W żadnym razie nie wolno używać funkcji grillowania. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika, wzgl. kuchenki mikrofalowej. W przypadku stosowania produktu w piekarniku piekarnik wcześniej wstępnie nagrzać. Produkt nadaje się również do stosowania w zamrażarce.
-   Nie wolno stawiać miski parowej na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -30°C Szklana miska i pokrywa nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
- Ilość wlewanej cieczy: maks. 500 ml. Nie napełniać po brzegi!

- Pokrywka jest wprawdzie mocno osadzona na szklanej misce, jednak w przypadku ciągłego używania w piekarniku może się odłączyć od szklanej krawędzi. Podczas przenoszenia miski parowej nigdy nie wolno trzymać jej za pokrywkę.
- Powstająca para uchodzi przez otwór wentylacyjny w górnej części pokrywki. Nigdy nie wolno zakrywać ani blokować tego otworu podczas używania miski parowej. Nie trzymać żadnych części ciała (twarzy, rąk) nad otworem wentylacyjnym. Niebezpieczeństwo poparzenia!
-  Podczas podgrzewania/gotowania potraw w misce parowej należy postępować ostrożnie. Do wyjmowania miski parowej z kuchenki mikrofalowej lub piekarnika oraz otwierania jej pokrywki należy zawsze używać łąpek do garnków itp. Nie trzymać żadnych części ciała (twarzy, rąk) w miejscu uchodzenia gorącej pary. Miskę parową należy trzymać w poziomie, tak aby nie doszło do wylania gorącej cieczy. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych przebarwień na silikonowej pokrywce miski parowej. Przebarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności pokrywki. Również żywność o intensywniej barwie własnej może spowodować zafarbowanie silikonu. W większości przypadków przebarwień można się pozbyć przez natychmiastowe umycie pokrywki.
-  Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć miskę parową w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Szklana miska oraz silikonowa pokrywka nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Pokrywki nie należy jednak układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Szklanej miski nie należy wystawiać na działanie gwałtownych zmian temperatury. Nie należy na przykład wlewać zimnej wody do gorącej jeszcze szklanej miski albo gorącej wody do schłodzonej miski. Mogłoby dojść do pęknięcia szklanej miski.
- Gorącej szklanej miski nie należy stawiać na wrażliwych powierzchniach. W razie potrzeby należy użyć odpornej na wysokie temperatury podkładki.

- Zaprzestać użytkowania szklanej miski parowej, jeżeli jest ona uszkodzona lub porysowana. Istnieje ryzyko rozbicia szkła!
 - Kuchenki mikrofalowe mogą mieć różną moc. Podane w przepisach czasy przyrządzania potraw należy traktować jako wartości orientacyjne, które mogą odbiegać od wartości rzeczywistych.
 - Przed przystąpieniem do przyrządzania potrawy należy sprawdzić, czy przepisie zawarte są składniki, na które użytkownik lub osoby z jego najbliższego otoczenia reagują alergicznie. W razie wątpliwości skorzystać z innego przepisu lub zastąpić dany składnik innym nadającym się do tego składnikiem.
-

Krewetki z brokułami

Składniki:

6 średnich różyczek brokułu
6 średnich, obranych, surowych krewetek
1 łyżeczka posiekanej cebuli siedmiolatki
1 łyżeczka oleju sezamowego lub oliwy z oliwek
starty, marynowany imbir do smaku
1 łyżeczka sosu sojowego
1 łyżeczka posiekanego czosnku

Przyrządzanie:

1. Umyć brokuły w zimnej wodzie kranowej (o jakości wody pitnej) i umieścić w szklanej misce parowej.
 2. Pozostałe składniki dodać w podanej wyżej kolejności.
 3. Nałożyć pokrywkę na szklaną miskę parową i wstawić ją na 4 minuty do kuchenki mikrofalowej ustawionej na moc 500-600 W.
-

Numer artykułu: 365 201

International Innovation Company B.V.
Groothandelsweg 1, 2645 EG Delfgauw, The Netherlands

Łosoś na parze

Składniki:

1 pojedyncza porcja filetu z łososa

trochę soli i pieprzu

2 łyżeczki majonezu

1-2 łyżeczki sosu Sriracha (bardzo ostry sos chili z Tajlandii)

2-3 plastry cytryny

1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki

100 g groszku cukrowego

Przyrządzanie:

1. Umyć łososa w zimnej wodzie kranowej (o jakości wody pitnej), a następnie delikatnie osuszyć, np. ręcznikiem papierowym.
2. Umieścić łososa w misce parowej skórą skierowaną do dołu. Przyprawić go solą oraz pieprzem, a następnie pozostawić na chwilę, aby przeszedł przyprawami.
3. Wymieszać majonez z sosem Sriracha w małej misce. Tak przygotowaną mieszanką posmarować wierzchnią stronę łososa. Użyć do tego pędzla spożywczego lub podobnego narzędzia.
4. Umieścić groszek cukrowy na łososiu oraz wokół niego.
5. Dodać plastry cytryny oraz nieco natki pietruszki.
6. Nałożyć pokrywkę na szklaną miskę parową i wstawić ją na 4 minuty do kuchenki mikrofalowej ustawionej na moc 700-800 W.
7. Wbijając widelec w środek łososa, sprawdzić, czy jest on już ugotowany. Jeśli ryba jest jeszcze zbyt surowa, kontynuować gotowanie na parze przez kolejne 30-45 sekund.

Brownie

Składniki:

- 2 łyżeczki niesłodzonego kakao w proszku
- 1,5 łyżeczki mąki pszennej pełnoziarnistej
- 2 łyżeczki wody
- 1 łyżeczka greckiego jogurtu naturalnego, niskotłuszczowego
- 2 łyżeczki soku z agawy
- 1/8 łyżeczki cukru waniliowego
- trochę masła do natłuszczenia miski

Przyrządzanie:

1. Natłuścić szklaną miskę parową masłem i odstawić ją początkowo na bok.
2. W małej misce wymieszać kakao z mąką pszenną.
3. W innej misce wymieszać wodę z jogurtem greckim, sokiem z agawy oraz cukrem waniliowym. Dodać mieszankę kakaowo-mączną i wszystko dokładnie wymieszać.
4. Tak powstałe ciasto umieścić w natłuszczonej szklanej misce parowej i ostrożnie poruszać niej w tę i z powrotem do momentu, aż powierzchnia ciasta będzie gładka.
5. Nałożyć pokrywkę na szklaną miskę parową i wstawić miskę na 1 minutę i 15 sekund do kuchenki mikrofalowej ustawionej na moc 700-800 W.
6. Następnie zdjąć pokrywkę (za pomocą łapki do garnków itp.) i wstawić otwartą szklaną miskę na kolejną 1 minutę i 15 sekund do kuchenki mikrofalowej ustawionej na moc 700-800 W.
7. Wyjąć szklaną miskę z kuchenki mikrofalowej i pozostawić w niej gotowe brownie jeszcze przez ok. 3 minuty. W tym czasie brownie jeszcze się dopieka.