



metalac
POSUDE

INOX POSUDE METALAC je proizvedeno od nerđajućeg čelika (CrNi 18/10), u skladu sa najvišim svetskim standardima sa mogućnošću univerzalnog korišćenja.

- Kuvanje bez vode i pečenje bez masti.
- Dragoceni minerali i termolabilni vitamini ostaju maksimalno očuvani.
- Nema isparenja i širenja mirisa u kuhinji.
- Zahvaljujući akutermnom dnu, toplota pripremljenog jela se zadržava od 6 do 8 sati.
- Akutermno višeslojno dno debljine do 9 mm izrađeno je od lakih metala, brzo prenosi energiju na zidove posude, što omogućava brže pripremanje hrane i značajnu uštedu energije.

Zahvaljujući vrhunskoj izradi i savremenom dizajnu, inox posude Metalac možete koristiti kako za pripremanje tako i za serviranje pripremljene hrane.

Ušteda energije i do 70% postiže se zahvaljujući korišćenju niskih temperatura za pripremanje hrane.



inox

INOX POSUDE METALAC

KUVANJE BEZ VODE

Podrazumeva korišćenje namirnica koje prirodno sadrže dovoljnu količinu vode.

Oprano, očišćeno i još vlažno povrće stavite u hladnu posudu, tako da bude napunjena ne više od 2/3 i ne manje od 1/2 svoje zapremine. Poklopite i stavite na štednjak. Zagrevanjem posude na srednjoj temperaturi namirnice počinju da otpuštaju tečnost. Nakon 4-5 minuta zagrevanja (što zavisi od jačine toplotnog izvora, vrste štednjaka i veličine posude), smanjite temperaturu na najmanji mogući stepen i tako ostavite do kraja procesa kuvanja. Ukoliko ste posudu otvorili, dodajte 2-3 kašike vode i ponovo poklopite.

NAPOMENA: Ukoliko namirnice ne sadrže vodu (suvo mahunasto povrće, pirinač, rezanci...) neophodno je dodati optimalnu količinu vode.

PEČENJE BEZ MASTI

Praznu posudu zagrejte na srednjem stepenu jačine grejne ploče. Nakon 4-5 minuta proverite temperaturu tako što u posudu sipate nekoliko kapi vode. Ako se voda raspršava u obliku kuglica i kotrlja po dnu, posuda je spremna za pripremu hrane. Stavite meso. Meso će se odmah zalepiti za dno posude, ali ga nemojte silom odvajati. Poklopite posudu, ostavite 2-3 minuta, što je dovoljno da se meso u sopstvenom saftu odvoji od dna posude. Potom ga okrenite i pecite sa druge strane u poklopljenoj posudi. Naravno, temperaturu smanjite na najmanji stepen.

Ako je meso mlado možete potpuno isključiti dovod energije odmah posle faze zagrevanja posude. Proces pečenja će se nastaviti zahvaljujući karakteristikama i debljini akuternog dna koje vrlo dugo zadržava toplotu. Ovako pečeno meso u sopstvenom saftu mnogo je ukusnije i lepšeg izgleda.

NAPOMENA: Naravno da meso možete pripremati i sa dodavanjem masnoća po tradicionalnim receptima.

VAŽNA UPOZORENJA

NE koristite abrazivna sredstva pri čišćenju, naročito za spoljašnje površine.

NE koristite visoko koncentrovane rastvore koji služe za pripremu zimnice.

NE koristite posude u mikrotalasnoj pećnici.

NE koristite posude i poklopce sa bakelitnim ručkama ili kombinacijom inox-bakelit za pripremu hrane u pećnicama.

NE koristite poklopce sa termokontrolorom u pećnici.

NE perite poklopce sa termokontrolorima u mašini za pranje sudova.

DOBRO.ZDRAVO.BLISTAVO.

