



**- Инструкции за употреба -
Шунковар 1,5 kg**



No 313115

Ръководство за експлоатация Комплект за приготвяне на шунка 1,5 kg

Тенджерата за шунка под налягане/Шунковарата е устройство от неръждаема стомана, което можете да използвате за приготвяне на домашна шунка, здравословно месо за сандвичи. Можете обаче да го използвате и за приготвяне на пайове, ястия за вечеря, пасти, пастети и безмесни ястия. И възможностите далеч не свършват с това!

Комплектът включва:

- тенджерата за шунка под налягане (1)
- притискателна плоча (2)
- пружина (3)
- капак с отвор за термометър (4)
- термометър за шунка (5)
- 20 бр. чанти за готварска шунка

(6) Размери:

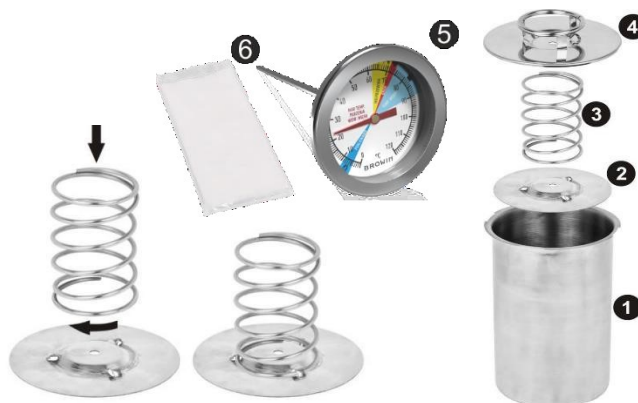
- диаметър: 10 см
- височина на съда за тенджерата за шунка: 17 см
- обща височина с капака: 19 см

Как да използвате:

Като се запознаете подробно с препоръките по-долу, ще ви позволи да използвате правилно тенджерата за шунка под налягане и ще се насладите напълно на продуктите, направени с нея. Тенджерата за шунка под налягане от 1,5 kg може да побере до 1,1-1,2 kg месо. Минималното количество за съдържание е 0,7 kg месо. Преди да използвате тенджерата под налягане за първи път, тя трябва да се измие в топла вода или в съдомиялна машина, да се изплакне обилно и да се изсуши.

1. Пригответе съдържанието с тегло 0,7-1,2 kg трябва да се постави плътно в съда на тенджерата под налягане (1).
2. Пружината (3) трябва да се постави в щампата на притискащата плоча (2).
3. Поставете притискащата плоча с пружина върху съдържанието вътре в съда на тенджерата под налягане.
4. Поставете за покриване централно върху пружината, така че пружината да се постави вътре в релефа на капака.
5. Затегнете пружината с капака (4), като го настроите по такъв начин, че да се заключи след завъртане.
6. Поставете тенджерата под налягане в тенджерата с вода, така че нивото ѝ да е над съдържанието, но да не попадне вътре в съда.
7. След постигане на подходяща температура вътре в съдържанието или след зададеното време за запарване, извадете тенджерата за шунка под налягане и я охладете подходящо. След това поставете тенджерата за шунка под налягане в хладилник, за да се охладите напълно.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не поставяйте тенджерата за шунка под налягане директно върху огъня или върху плот за готвене.



1. Допълнителни съвети:

1. Ако съдържанието се постави директно в съда за тенджерата за шунка под налягане, ние се отърваваме от излишната мазнина. В такъв случай е необходимо да излеете гореща вода върху съда на тенджерата, когато изваждате съдържанието, което ще улесни отстраняването на пружината от храната, свързана с чинията.

3. **2. Съдържанието може да се постави допълнително в специална торбичка, което улеснява изваждането му от и помага да се запази соковете в приготвената храна.**
4. **3. Съдържанието може да бъде опаковано в специална обвивка с подправки, което ще осигури на нашето ястие не само по-богат вкус, но и елегантен външен вид.**
5. За да стане обработеното месо ароматно и с отчетлив вкус, може да се суши – сухо или мокро. Можете също да добавите любимите си подправки към месото, да го поставите в тенджера за шунка под налягане и да го оставите в хладилник за няколко часа, за да „получи вкус“. Всичко зависи от това какво предпочитате и очаквате!

Това, което е много важно при приготвянето на месни продукти в шунковара е температурата на водата при попарване и температурата вътре в съдържанието на месото. Благодарение на контрола върху него винаги ще получаваме вкусни и питателни продукти.

ВИД МЕСНИ ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА НА МЕСОТО ВЪТРЕ [°C]	ТЕМПЕРАТУРА НА ВОДАТА [°C]
СВИНСКО		
Шунка	68	75-80
Филе	62-63	65-75
Врат	70-72	80-85
Бут	68-70	75-85
Бекон	72-73	80-85
Плешка	65-72	75-80
МЕСО ЗА ОБЕД	68-70	75-80
Тележко	68-70	75-80
Пилешко	72	75-85

Таблицата по-горе показва температурите на запарване за различни видове месо – долната граница трябва да бъде избрана от тези, които предпочитат месото си по-сочно, а горното е за тези, които предпочитат по-сухо. При мазнината ситуацията е съвсем различна – при попарване на по-ниска температура ще бъде похрупкава, а при по-висока – по-маслена.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Неръждаемата стомана е устойчива на корозия, благодарение на сплавните елементи, образувачи тънък, прозрачен защитен слой върху повърхността му. Ако е механично повреден и не се поддържа правилно, по него могат да се появят дупки. Честотата на почистване и поддръжка зависи от честотата на използване и условията, при които се съхранява продукта. Всяка неръждаема стомана с повредено покритие ще ръждясва, ако не бъде защитена.

ПРИ ПОЧИСТВАНЕ НА НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА:

- никога не използвайте силно абразивни материали,
- никога не почиствайте с неорганични киселини, които могат да причинят обезцветяване на повърхността и корозия,
- никога не позволявайте на неръждаемата стомана да влиза в контакт с нелегирана стомана (частиците от тази стомана ще претърпят ускорена корозия върху повърхността на неръждаемата стомана).

ПРЕПОРЪКИ:

- Изплакнете твърдите замърсявания и замърсяванията с чиста вода, избършете повърхността с мека кърпа.
- За по-тежки замърсявания използвайте мек сапун или почистващ препарат и мека найлонова четка.
- Изплакнете обилно след почистване.
- Почиствайте елементите поне веднъж годишно (по-често в морски и индустриални зони).
 - **ПОДДРЪЖКА В СЛУЧАЙ НА:**
 - Леко ръждясване
 - Почистващи продукти за домакинството, предназначени за почистване на неръждаема стомана, съдържаща калциев карбонат или лимонена киселина. Изплакнете обилно с вода.

- **Средно обезцветяване** • Почистете със специални средства за неръждаема стомана, в съответствие с препоръките на производителя. Изплакнете обилно с вода след почистване.
- **Силно ръждаване** Използвайте професионални доставчици на услуги или специални продукти за почистване на стомана. Винаги изплаквайте повърхността обилно с вода след третиране. Моля, следвайте инструкциите в ръководството за употреба на препарата.
- **Замърсяване с масло:**
- Отстранете замърсяванията от масло или грес с органични разтворители и след това измийте с топла вода със сапун или мек почистващ препарат. Изплакнете с чиста студена вода и подсушете.

ПРИНЦИПИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тенджерата за шунка под налягане е предназначена за приготвяне на домашни попарени хранителни продукти.

Устройството не е предназначено за търговска употреба.

Забранено е използването на продукта по начин, несъвместим с предназначението му. Този продукт не е подходящ за използване от деца като играчка.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
 ul. Pryncypalna 129/141
 PL 93-373 Łódź
 tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

Вносител :
 "Крипна ЕООД"
 София 1729
 " +359888470057 "
www.maker.bg
info@maker.bg

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź tel:
+48 42 232 32 30
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!