

Handleiding okt. 2016

Beste klant,

Graag wil ik u eerst feliciteren met uw aankoop van Amberg-kookpotten. Beslist een goede beslissing, u hebt één van de beste kookpotten prijs/kwaliteit !! Vooraleer u deze handleiding ten gronde gaat lezen en toepassen, wil ik u toch eerst even het onderhoud van deze kookpotten en pannen toelichten.

Vooraleer u ze voor het eerst gebruikt: vul uw wasbak met heet water en voeg er een scheut afwasmiddel bij. Dompel nieuwe koude pot of pan in dit afwaswater, wrijf gedurende enkele minuten met borstel of zachte spons zowel buiten als binnen in de pot of pan afspoelen met water.

Maandelijks onderhoud: Witte vlekken op de bodem ?. Ongev. 1,5 cm heet water uit uw waterkoker in koude pot of pan doen, een halve soeplepel azijn aan toevoegen, wrijven gedurende enkele minuten met zachte borstel en U ziet alle eiwitvlekken verkleurd naar boven komen, afspoelen met water.

Aangebakken potten of pannen ? Heet water in afgekoelde pot of pan doen, scheutje detergent toevoegen en het deksel erop plaatsen, gedurende 2 uur laten weken, wrijven met een borstel en afspoelen met water

Deze kookpotten en pannen zijn vaatwasbestendig. Deze kookpotten of pannen mogen in de bakoven !

Braden: Kookvuur voluit zetten en de boter laten smelten of de olie laten opwarmen. Wanneer de boter goed schuimt of voor olie, u met een houten spatel de warmte van de olie hebt gecontroleerd (spatel insteken en wanneer er na 30 sec luchtbelletjes komen is de olie op de juiste temperatuur), mag u de spijzen ongekruid in de pan leggen. Voor vlees met de onderkant van de vork lichtjes aandrukken om de poriën dicht te schroeien, daarna het vuur voor vlees met 1/5 verminderen en voor vis niet aandrukken en op iets minder dan half vuur bakken. De spijzen kleven aan de bodem maar komen na 3 tot 4 minuten vanzelf los. Eénmaal losgekomen mag u de spijzen omdraaien en dan pas de kruiden opdoen.

Nadat de 2^{de} kant is gebakken en losgekomen nogmaals uw spijzen omdraaien om de kruiden te laten fixeren.

Koken: De groenten alsook aardappelen voor 1/3 onder water zetten, vb. op 6 cm groenten (aardappelen) doet u 2 cm water. Het vuur voluit zetten tot wanneer er een weinig damp vanonder het deksel komt. Dan het vuur verminderen tot er nog een weinig damp vanonder het deksel blijft komen gedurende ong. een 5-tal minuten, in geen geval het deksel schuin zetten, (dat betekent dat uw vuur nog te hoog staat). Na ong. 5 minuten damp vanonder uw deksel gezien te hebben mag u het vuur afzetten en de groenten nog ong. 10 minuten onder een gesloten deksel laten staan op het vuur.

Soep koken: Voor soepgroenten mag u de kom vol doen tot aan de handgrepen en de groenten onder water zetten. Alle ingrediënten erin doen en het vuur voluit zetten tot wanneer er een weinig damp vanonder het deksel komt. Dan het vuur verminderen tot er nog een weinig damp vanonder het deksel blijft komen gedurende ong. een 5-tal minuten, in geen geval het deksel schuin zetten, (dat betekent dat uw vuur nog te hoog staat). Na ong. 5 minuten damp vanonder uw deksel gezien te hebben mag u het vuur afzetten en de soep nog ong. 10 minuten onder een gesloten deksel laten staan op het vuur. Zo bekomt u soep waar de vitaminen, mineralen en sporenelementen niet kapot gekookt zijn.

Veel kookgenot !!

Voor vragen: bel onze kookspecialist op het nr. 0475/250818 (Roland)