

Hausberg®

INSTRUKCIJA



Greitpuodis HB-H-313,314

Jeį lygintume klasikinius puodus, kuriuos kiekvienas turi, ir greitpuodį, pastarasis būtų geresnis pasirinkimas, nes turi daugybę privalumų.

Jeį nusprendėte pirkti ar įsigyti greitpuodį, štai pagrindiniai dalykai, į kuriuos turėtumėte atsižvelgti, kad tinkamai paruoštumėte maistą ir išlaikytumėte greitpuodį geros būklės.

Maisto gaminimo greitpuodyje privalumai

1. Tai greita. Maisto gaminimas užtrunka apie 70 % trumpiau, todėl galėsite džiaugtis greitai paruoštu naminiu maistu, kurio skonis toks pat, o gal net geresnis nei įprasto maisto.
2. Tai sveika. Maistas išlaiko daugiau vitaminų, mineralų ir maistingųjų medžiagų, nes jam paruošti reikia mažiau laiko nei įprastai. Be to, jis yra intensyvesnio skonio dėl trumpesnio gaminimo laiko ir nedidelio kiekio skysčio.
3. Tai ekonomiška. Gaminimas greitpuodyje padeda sutaupyti energijos (30-60 %).

Praktiniai patarimai, kaip naudotis greitpuodžiu

Prieš naudodami greitpuodį pirmą kartą, nuimkite visas etiketes, nuplaukite greitpuodį, dangtį ir dangčio tarpinę plovikliu, išplaukite ploviklį ir leiskite išdžiūti. Po to greitpuodį iki pusės pripilkite vandens ir virkite 30 minučių, kad pašalintumėte bet kokį kvapą ar nešvarumus.

Svarbu patikrinti apsauginius ir slėgio vožtuvus, kad jie neužstrigtų. Jei vienas iš jų užstrigo, išvalykite jį aštriu daiktu (pvz., adata). Uždėdami dangtį nepamirškite švelniai paspausti rankenos.

Norėdami teisingai naudoti greitpuodį, neturėtumėte jo pripildyti daugiau nei iki 2/3 talpos. Ruošiant putojančius maisto produktus, skysčio puode neturėtų būti daugiau nei 1/4 puodo talpos.

Greitpuodis neskirtas patiekalams, kuriuose naudojama daug aliejaus ar riebalų, ir jo visiškai nereikėtų naudoti kepimui.

Gamindami patiekalus su daržovėmis ir sriubomis, venkite pilnai išgarinti skystį.

Niekada nenaudokite greitpuodžio neįpylę vandens ar kitų skysčių, nes taip galite jį sugadinti.

Gaminti greitpuodyje visada reikia ant lygaus paviršiaus. Be to, viryklės ugnis neturėtų viršyti greitpuodžio krašto.

Virimo trukmė turėtų būti skaičiuojama nuo to momento, kai buvo pakeltas slėgio vožtuvas, iki viryklės išjungimo.

Jeį pakeliant dangtį yra pasipriešinimas, stipriau netraukite. Dangtis lengvai atsilaisvins, kai slėgis sumažės.

Patarimai, kaip gaminti maistą naudojant greitpuodį

Šaldytų maisto produktų nereikia prieš tai atitirpinti. Jei ruošiate didesnius mėsos gabalus, gaminimo laiką reikėtų pailginti. Be to, nesijaudinkite, kai raudona mėsa praranda spalvą, tai visiškai normalu ir taip atsitinka dėl garų.

Ypatingą dėmesį skirkite sriuboms, kurios puotoja, nes iš pradžių jas reikia ruošti be dangčio. Tai padarę, galite jas filtruoti ir toliau įprastai virti esant slėgiui.

Patartina šio tipo puode nevirti besiplečiančio maisto (pavyzdžiui, ryžių, špinatų, avižinių dribsnių). Išsiplėtę jie gali užkimšti angą, pro kurią išeina garai, ir puodas gali nepataisomai sugesti.

Pupeles ir sausą maistą paprastai reikia laikyti vandenyje prieš verdant juos greitpuodyje.

Jeį verdate mėsą nenuėmę odos (pavyzdžiui, vištieną), atkreipkite dėmesį į tai, kad ji gali išsiplėsti, kaip ir anksčiau minėti maisto produktai. Neperpjaukite išpūstos odos, nes galite lengvai nudegti.

Sėkmės gaminant maistą greitai, sveikai ir taupiai naudojant slėginę viryklę!