

Kerroskattilan käyttöohje

Bruksanvisning
Instructions for use

mari steel

FI Onnea erinomaisesta valinnasta! Opan Mari teräskattilat valmistetaan korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä ja ne kestävät sekä konepesun että uunikäytön. Kattilan pohjan ruostumaton teräspinta ei jätä jälkiä keraamiselle tasolle.

Kerroskattilaa voi käyttää sekä keittämiseen, höyryttämiseen että hauduttamiseen. Kun ruoka valmistetaan miedolla lämmöllä höyryttäen ja hauduttaen, säilyvät ruoka-aineiden vitamiinit ja hivenaineet paremmin tallessa.

Vinkkejä: Paksupohjainen kattilaosa sopii keittiön yleiskattilaksi. Haudeosa kypsyttää puuron, muhennokset ja kastikkeet sekä kuumentaa nestemäiset valmisruoat. Höyryosa kypsentää vihannekset ja kalan sekä kuumentaa valmisruoat (pihvit, laatikot, makkarat jne.).

Hauduttaminen
Mittaa vesi kattilaan koon mukaan seuraavasti:
3,0 litran kattilaan noin 0,7 litraa vettä
5,0 litran kattilaan noin 1,5 litraa vettä

Kun vesi kiehuu, säädä keittolevy alhaisemmalle teholle ja anna veden kiehua hiljaa. Aseta haudeosa kattilan sisään. Mittaa ruoka-aineet haudeosaan ja anna ruoan hautua kannen alla. Sekoita ruokaa muutaman kerran kypsennyksen alkuvaiheessa ja tarvittaessa ruoka- aineista riippuen myös kypsennyksen aikana. Lisää vettä tarvittaessa. HUOM! Vesi haihtuu sitä nopeammin, mitä suuremmalla teholla keittolevy on.

Höyryttäminen
3,0 litran kattilaan noin 0,7 litraa vettä
5,0 litran kattilaan noin 1,5 litraa vettä

Kun vesi kiehuu, laita ruoka-aineet höyryosaan ja nosta se kattilan sisään. Säädä keittolevy alhaisemmalle teholle ja

anna veden kiehua hiljaa poreillen. Aseta kansi päälle. Ruoan kypsyttyä ota kattila pois liedeltä ja nosta höyryosa pois kattilasta. Tarvittaessa voit huuhdella ruoka-aineet höyryosassa juoksevan veden alla. HUOM.! Käytä aina paksupohjaista kattilaa alimmaisena liedellä! Huolehdi myös että siinä on riittävästi nestettä!

Kun kaikki kolme osaa ovat käytössä samaan aikaan, reiällinen höyryosa on oltava keskimmäisenä. Väärin koottuna osat saattavat jäädä kiinni toisiinsa. Älä koskaan käytä ohutpohjaista haudeosaa yksinään liedellä.

Yleiset teräskattilan käyttöohjeet

Käyttöönotto
Pese uusi kattila aina ennen käyttöä.

Puhdistus
Pese ja kuivaa kattila aina käytön jälkeen. Keitetystä vedestä kattilan sisäpinnalle mahdollisesti jääneet kalkki- ja muut mineraalikerrostumat voi poistaa kuumentamalla astiassa etikka-vesiseosta (suhde 1:5). Pohjaan palaneen ruoan voi puhdistaa kattilasta kiehauttamalla siinä voimakasta pesuaineliuosta. Pese ja kuivaa astia käsittelyn jälkeen.

Huom. Valitse käytettävän keittolevyn koko kattilan pohjan mukaan. Tarkista, että liedellä tai uunissa olevassa kattilassa on aina nestettä tai rasvaa. Tyhjänä kuumalle levylle jääneen kattilan pohja voi vahingoittua. Älä kuumenna vioittunutta kattilaa.

Vältä suolaisen ruoan säilyttämistä teräsastiassa ja lisää suola ruokaan vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa. Suola saattaa syövyttää ruostumatonta terästä. Toisinaan ilmenevä, nopeista lämpötilan muutoksista johtuva sisäpohjan värivaihtelu

tasaantuu käytössä itsestään.
Ruostumattomat teräskattilat sopivat kaikille liesityypeille. HUOM! Induktioliedon käyttöohjeista on hyvä tarkistaa, minkä kokoinen keittoastia sopii parhaiten ko. liedelle.

Takuu
Opa Mari teräskattiloilla on takuu, joka kattaa valmistus- ja materiaalivirheet. Takuu ei koske käyttövirheitä eikä normaalia kulumista.

SE Grattis till ditt utmärkta val! Opa Maris stålkastruller är tillverkade av rostfritt stål av hög kvalitet och tål både maskindisk och ugnsanvändning. Den rostfria ytan i kastrullens botten lämnar inga märken på keramiska ytor.

Seriekastrullen kan användas för kokning, ångkokning och sjudning. När maten tillreds på låg värme genom ångkokning och sjudning bevaras matens vitaminer och spårämnen bättre.
Tips: Den tjockbottnade bottenkastrullen passar bra som en universell kastrull i köket. Sjudningsdelen tillreder gröt, gryträtter och såser samt värmer färdig mat.
Ångdelen tillreder grönsaker och fisk och värmer färdig mat (biffar, stuvningar, korvar osv.).

Bruksanvisning

Sjudning
Mät upp vatten i kastrullen efter kastrullens storlek enligt följande:
3,0 liters kastrull ca 0,7 liter vatten
5,0 liters kastrull ca 1,5 liter vatten

När vattnet kokar, ställ in plattan på lägre effekt och låt vattnet koka sakta. Placera sjudningsdelen i kastrullen. Mät upp ingredienserna i sjudningsdelen och låt maten sjuda under lock.

Rör om i maten några gånger i början av tillagningen och vid behov även under tillagningen, beroende på ingredienserna. Fyll på vatten vid behov. OBS! Ju högre effekt, desto snabbare avdunstar vattnet.

Ångkokning
3,0 liters kastrull ca 0,7 liter vatten
5,0 liters kastrull ca 1,5 liter vatten

När vattnet kokar lägger du ingredienserna i ångdelen i kastrullen. Ställ in lägre effekt på plattan och låt vattnet koka sakta. Sätt på locket. När maten är klar tar du bort kastrullen från spisen och ångdelen från kastrullen. Vid behov kan du skölja ingredienserna i ångdelen under rinnande vatten. OBS! Använd alltid den tjockbottnade kastrullen underst mot spisen! Se också till att den innehåller tillräckligt med vätska!

När alla tre delarna används samtidigt ska den perforerade ångdelen vara i mitten. Felmonterade delar kan fastna i varandra. Använd aldrig den tunnbottnade sjudningsdelen ensam på spisen.

Allmänna anvisningar för stålkastrull

Före användning
Diska alltid en ny kastrull före användning.

Rengöring
Diska och torka alltid kastrullen efter användning. Eventuella kalk- och mineralavlagringar från kokvattnet på insidan av kastrullen kan avlägsnas genom att i kastrullen värma upp en blandning av ättika och vatten (förhållande 1:5). Vidbränd mat på botten av kastrullen kan du avlägsna genom att koka upp en stark diskmedelslösning i kastrullen. Diska och torka kastrullen efter användning.

OBS. Välj den kokplatta som motsvarar kastrullbottnens storlek. Kontrollera att det alltid finns vätska eller fett i kastrullen på spisen eller i ugnen. Botten på en kastrull som lämnas tom på kokplattan kan skadas. Värm inte upp en flottig kastrull.

Undvik att förvara saltad mat i ett stålkärl och tillsätt salt i maten först i slutet av tillagningen. Salt kan fräta rostfritt stål. Färgen på den inre kastrullbottnen kan ställvis variera på grund av snabba värmeförändringar, men jämnar ut sig av sig själv vid användning.

Kastrullerna i rostfritt stål fungerar på alla hällar. OBS! Det är bra att kontrollera i bruksanvisningen för induktionshällar vilken storlek på kokkärlet som passar bäst för spisen.

Garanti
Opa Mari-kastrullerna av rostfritt stål har en garanti som täcker tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte vid felanvändning eller normalt slitage.

EN Congratulations on an excellent choice! Opa Mari steamer is made of high-quality stainless steel and are machine-washable and oven-proof. The stainless steel surface of the bottom of the pot does not leave marks on the ceramic surface.

The steamer can be used for boiling, steaming and simmering. Low-temperature steaming and simmering helps preserve the vitamins and minerals in the food.
Tips: The pan, which has a thick bottom, can be used like a normal pan. The double-boiler insert cooks porridge, stews and sauces and heats liquid ready meals.
The steamer insert cooks vegetables and fish and heats ready meals (steaks, casseroles, sausages, etc.).

Instructions for use

Simmering
Measure the water into the pan according to the pan size as follows:
About 0.7 litres of water for a 3.0 litre pan
About 1.5 litres of water for a 5.0 litre pan

Once the water comes to a boil, adjust the hob to a lower temperature and let the water simmer. Place the double-boiler insert in the pan. Measure the ingredients into the double-boiler insert and let the food simmer under the lid. Stir the food a few times at the beginning of the cooking process and, if necessary, during the cooking process, depending on the ingredients. Add more water if necessary. PLEASE NOTE! The higher the hob's temperature, the faster the water will evaporate.

Steaming
About 0.7 litres of water for a 3.0 litre pan
About 1.5 litres of water for a 5.0 litre pan

Once the water comes to a boil, put the ingredients in the steamer insert and place the insert in the pan. Adjust the hob to a lower temperature and let the water boil gently. Put the lid on the steamer. Once the food is cooked, remove the pan from the hob and lift the steamer insert from the pan. If necessary, rinse the food under running water in the steamer insert. PLEASE NOTE! Always use the thick-bottomed pan as the bottom part on the hob! In addition, make sure that there is enough liquid in the pan!

When all three parts are in use at the same time, the perforated steamer insert should be in the middle. If incorrectly assembled, the parts can get stuck. Never use the thin-bottomed double-boiler insert on its own on the hob.

General instructions for steel pans

Getting started
Always wash a new pan before use.

Cleaning
Wash and dry the pan after use. Any limescale and other mineral buildup on the inside of the pan can be removed by heating a mixture of vinegar and water (ratio 1:5) in the pan. Burnt food can be cleaned from the pan by briefly boiling a strong mixture of detergent and water in the pan. Wash and dry the pan after the treatment.
Please note! Select the size of the hob to be used according to the base of the pan. Check that there is always liquid or fat in the pan on the hob or in the oven. The bottom of the pan can be damaged if it is left empty on a hot hob. Do not heat a damaged pan.

Avoid storing salty food in a steel container and only add salt to food at the end of the cooking process. Salt can corrode stainless steel. Occasional colour variation on the inside bottom surface of the pan, which is caused by rapid temperature changes, will even out by itself during use.

Stainless steel pans are suitable for all hob types. PLEASE NOTE! It is a good idea to check the user instructions for the induction hob to find out what pan size is best suited for the hob in question.

Warranty
Opa Mari steel pots come with a five-year warranty that covers defects in manufacturing and materials. The warranty does not cover damage caused by incorrect use or normal wear.



Aasialaiset höyrybunit

n. 10 pientä burgeria

1,5 h taikina + 20 min. höyrykypsennykseen ja kokoamiseen

Valmistusaineet

Taikina

2,5 dl vettä

1 pss kuivahiivaa 2 rkl sokeria

1 rkl rypsiöljyä

ripaus suolaa ½ tl leivinjauhetta n. 7,5 dl vehnäjauhoja

Lisäksi:

tilkka rypsiöljyä

vehnäjauhoja taikinan käsittelyyn

leivinpaperia

400 g revittyä possua hoisinkastiketta

seesaminsiemeniä

porkkanaa, sokeriherneitä & kevätsipulia ohuina tikkuina

inkivääriä ohuina tikkuina

Valmista ensin taikina. Lämmitä vesi 42-asteiseksi ja lisää siihen hiiva, sokeri ja rypsiöljy. Anna tekeytyä hetken. Yhdistä leivinjauhe ja suola vehnäjauhoihin ja lisää vähän kerrallaan nesteeseen, kunnes saat pehmeän taikinan. Vaivaa kimmoisaksi, noin 10 min. Anna kohota liinan alla kaksinkertaiseksi.

Kumoa taikina jauhotetulle työpöydälle. Vaivaa tangoksi ja leikkaa 8-10 samankokoiseen palloon. Kauli pallot 1 cm paksuiksi ovaaleiksi, sipaise pintaan pisara öljyä ja paina kaksinkerroin taskuksi. Leikkaa leivinpaperista jokaiselle sämpylälle sopivan kokoinen, noin 6 x 6 cm kokoinen pohja ja asettele sämpylät papereille.

Laita vesi kiehumaan pohjakattilaan. Asettele höyryosaan 4-5 sämpylää niin, että ne eivät koske toisiinsa. Aseta höyryosa kattilan päälle ja höyrytä sämpylöitä noin 10 min. Nosta kattila liedeltä ja anna sämpylöiden levätä 2 min. ennen kannen avaamista. Nosta sämpylät sivuun liinan alle ja toista kypsennys loppujen sämpylöiden kera. Avaa sämpylätaskut ja voitele niille hoisinkastiketta. Täytä revityllä possulla ja kasviksilla ja viimeistele seesaminsiemenillä.



Auringonkukkaverso-pestolla täytetyt kalarullat ja pehmeä fenkoli

(neljälle) 20 min.

Valmistusaineet

auringonkukanversopesto:
1 ruukku auringonkukan versoja
½ dl manteleita
½ dl parmesanrouhetta
½ ruukkua persiljaa
½ sitruunan mehu
oliiviöljyä
ripaus suolaa
4-8 filettä (n. 700g) vaaleaa kalaa (esim. kuhaa, siikaa tai kampelaa)
1 fenkoli
suolaa
pippuria

Tee ensin pesto. Yhdistä mantelit, parmesan, auringonkukanversot ja persilja tehosekoittimessa. Lisää sitruunanmehu ja sen verran oliiviöljyä, että saat paksun yrttitahnan.

Levitä auringonkukanversopestoa kaloille ja rullaa ne. Kiinnitä rullat hammastikulla.

Leikkaa fenkoli ohuiksi viipaleiksi. Asettele fenkolit pediksi höyrykattilaan ja kalarullat niiden päälle. Höyrytä 10 minuuttia.

Tarjoa esimerkiksi perunamuusin kanssa.



Myskikurpitsalaatikko

(6–8 annosta)
Aktiivinen: 25 min
Passiivinen: 1 tunti

Valmistusaineet

- 2 (á n. 1 kg) myskikurpitsaa
- 1 appelsiinin kuori ja mehu
- 2 dl kuohukermaa
- 2 kananmunaa
- 2 rkl tuoretta meiramia hienonnettuna
- 1 tl suolaa
- 1/3 tl valkopippuria
- leipämurua, pankoa tai rouhittuja pähkinöitä

Kuori kurpitsat, poista siemenet ja kuutioi ne. Höyrytä kurpitsakuutioita kerroskattilan höyrytysosassa 25–30 min, kunnes ne ovat kypsiä ja pehmeitä.

Soseuta kypsä kurpitsa, lisää appelsiinin kuori, mehu, kerma, kananmunat, suola, pippuri ja meirami. Sekoita tasaiseksi.

Kaada seos kerroskattilan pinnoitettuun haudeosaan ja ripottele päälle leipämurua, pankoa tai pähkinöitä.

Kypsennä 150 asteisessa kiertoilmauunissa noin 45–60 min. Halutessasi lisää väriä pintaan nostamalla lämpö 175 asteeseen viimeiset 10–15 min.

Anna laatikon levähtää hetken aikaa ennen tarjoilua.



Höyrytetyt päärynät ja vaniljakastike

(neljälle) aktiivinen 40 min / passiivinen 30 min

Valmistusaineet

Vaniljakastike:

1 dl kermaa

1 dl maitoa

1,5 tl vaniljatahnaa

2 keltuaista

2 rkl sokeria

Höyrytetyt päärynät:

4 päärynää

5 dl omenamehua

1 kanelitanko

3 neilikkaa

2 rkl sokeria

1 tähtianis

ripaus kanelijauhetta

Laita kerma, maito ja vaniljatahna kerroskattilan haudeosaan, joka asetetaan kattilan päälle. Kattilassa tulee olla vettä, jotta seos kypsyy vesihauteessa. Lämmitä, mutta älä keitä.Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.

Lisää lämmintä kerma-maitoseosta hieman keltuaisten joukkoon ja sekoita hyvin. Lisää sen jälkeen keltuaisseos koko kermaseoksen joukkoon hyvin sekoittaen. Kypsennä kastiketta vesihauteessa koko ajan sekoittaen, kunnes kastike paksuuntuu. Anna kastikeen jäähtyä ainakin huoneenlämpöiseksi ennen tarjoilua.

Kuori päärynät, leikkaa pohja tasaiseksi ja ripottele niiden päälle hieman jauhettua kanelia. Kaada omenamehu kattilaan ja lisää kanelitanko, neilikat, sokeri ja tähtianis. Aseta päärynät höyrytysosaan ja höyrytä kannella peitettynä noin 20–30 minuuttia, kunnes päärynät ovat pehmeitä, mutta säilyttävät muotonsa. Ota päärynät pois kattilasta ja anna niiden jäähtyä hieman. Keitä jäljelle jäänyttä omenamehua matalalla lämmöllä, kunnes siitä tulee siirappia.

Tarjoile päärynät crème anglaise -kastikkeen ja siirapin kanssa.



Pehmeää kookosriisi-puuroa ja suolakaramelli-kastiketta

(neljälle) 40 min.

Valmistusaineet

Puuro:

4 dl kookosmaitoa

2 dl vettä

1,5 dl puuroriisiä

¼ dl sokeria

Lisäksi: kookoslastuja

Suolakaramelli

75 g voita

1 dl sokeria

½ dl vaaleaa siirappia

1 ¾ dl kermaa, huoneenlämpöistä

½-1tl gourmetsuolaa

Mittaa ainekset haudekattilaan. Hauduta 40 min., sekoittaen 10 min. välein. Valmista sillä välin suolakaramelli.

Sulata voi kasarissa miedolla lämmöllä. Lisää sokeri ja siirappi ja nosta lämpöä sekoittaen seosta koko ajan rauhallisesti, kunnes sokeri on sulanut seokseen. Jatka sekoittamista, kunnes seos alkaa kuplimaan ja väri tummuu toffeemaiseksi. Lisää sitten kerma ohuena norona sekoittaen voimakkaasti. Nosta liedeltä ja sekoita joukkoon suolaa maun mukaan.

Annostele puuro ja valuta päälle suolakaramellia, koristele kookoslastuilla.



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi