

Höyrykattilan käyttöohje

Bruksanvisning
Instructions for use

mari steel

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.

Höyrykattilassa on kaksi osaa, höyryosa ja kattila. Höyryttäminen on ruoan kypsentämistä vesihöyryssä. Höyryosassa kypsentämällä esim. kasvisten, juuresten ja perunoiden maku, vitamiinit, väri ja kiinteys säilyvät erinomaisina. Höyryssä kypsennettynä myös kala ja liha ovat erittäin terveellisiä. Pohjakattilaa voi käyttää erikseen tavallisen kattilan tavoin ja höyryosaa esim. huuhtelulävikkönä.

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. Huolehdi myös että kattilassa on höyrytyksen aikana riittävästi nestettä.

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.

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 på kastrullens botten lämnar inga märken på en keramisk yta.

Ångkastrullen består av två delar, en ångdel och en kastrull. Ångkokning är tillagning av mat i vattenånga. Genom att ångkoka till exempel grönsaker, rotfrukter och potatis bevaras smak, vitaminer, färg och fasthet utmärkt. Det är också mycket hälsosamt att ångkoka fisk och kött. Bottenkastrullen kan användas separat som en vanlig kastrull och ångdelen som t.ex. durkslag.

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. Se också till att den innehåller tillräckligt med vätska.

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 värma upp en blandning av ättika och vatten i kastrullen (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 i fråga.

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

Congratulations on an excellent choice! Opa Mari steel casseroles are 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 pot with steamer has two parts: steamer insert and bottom pan. Steaming is the cooking of food in a water steam. By steaming vegetables, root vegetables and potatoes, for example, you preserve their flavour, vitamins, colour and firmness. Fish and meat are also very healthy when steamed. The bottom pan can be used separately as a normal pan and the steamer insert can be used as a colander, for example.

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. In addition, make sure that there is enough liquid in the pan.

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 warranty that covers defects in manufacturing and materials. The warranty does not cover damage caused by incorrect use or normal wear.



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.



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.



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi