Kerroskattilan käyttöohje

Bruksanvisning
Instructions for use

arki

Opa Arki 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
3,0 litran kattilaan noin 0,7 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

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.

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 Arki teräskattiloilla on 5 vuoden takuu, joka kattaa valmistus- ja materiaalivirheet. Takuu ei koske käyttövirheitä eikä normaalia kulumista.

Opa Arki seriekastrull 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 all-round kastrull i köket. Sjudningsdelen tillreder gröt, gryträtter och såser samt värmer upp flytande färdigmat.
Ångdelen tillreder grönsaker och fisk och värmer upp färdigmat (biffar, stuvningar, korvar osv.).

Sjudning
3,0 liters kastrull ca 0,7 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

När vattnet kokar lägger du ingredienserna i ångdelen som lägger 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.
Före användning

Diska alltid en ny kastrull före användning.

Rengöring
Diska och torka kastrullen alltid efter användning. Eventuella kalk- och mineralavlagringar från kokvattnet på insidan av kastrullen kan avlägsnas genom att i katstrullen värma upp en blandning av ättika och vatten (förhållande 1:5). Vidbränd mat på botten av kastrullen kan du rengöra genom att i kastrullen koka upp en stark diskmedelslösning. 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 Arki kastrullerna av rotstfitt stål har fem års garanti som täcker tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte för fel användning eller normalt slitage.

The Opa Arki 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.).

Simmering
About 0.7 litres of water for a 3.0 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

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.

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 Arki steel pans 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.



Linssikeitto ja minttuöljy

(neljälle) 50 min.

Valmistusaineet

1 sipuli
3 cm pätkä inkivääriä
2 dl oransseja linssejä
1 tlk kookosmaitoa
4 dl vettä
1 rkl intialaista currytahnaa
ripaus suolaa

minttuöljyyn:
½ ruukkua minttua
1 dl rypsiöljyä
1 tl sitruunamehua
1 tl hunajaa

Tarjoiluun:
maustamatonta jogurttia

Hienonna sipuli ja inkivääri. Yhdistä ne haudekattilassa linssien, kookosmaidon, veden ja currytahnan kera ja sekoita tasaiseksi. Anna hautua kannella peitettynä noin 45 min. tai kunnes linssit ovat kypsiä.

Tee sillä välin minttuöljy soseuttamalla kaikki ainekset keskenään ja säätämällä maut sopivaksi. Kun linssit ovat pehmeitä ja keitto sopivaa, tarkista maku ja lisää tarvittaessa ripaus suolaa.

Tarjoa minttuöljyn ja jogurtin kera.



Pehmeää kookosriisipuuroa ja suolakaramellikastiketta

(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,

huoneenlämpöisenä!

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. kookoslastuilla.



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