

Haudekattilan 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.

Haudekattilassa on kaksi osaa, haudeosa ja kattila. Ruoka valmistuu hellävaraisesti hautumalla haudeosassa, joka on kattilassa kiehuvan veden päällä. Tämä on huoleton tapa valmistaa esimerkiksi puuroja ja kastikkeita. Ruoka ei pala pohjaan ja se valmistuu lähes itsekseen. Haudekattilassa ruokaa ei tarvitse valvoa ja sekoittaa yhtä huolellisesti kuin tavallisessa kattilassa. Pakkauksen kannellista kattilaa ja haudeosaa voidaan käyttää myös erikseen, kattilaa keittämiseen ja haudeosaa vaikkapa uunivuokana.

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.

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. Pinnoitettu haudeosa on käsin pestävä. Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

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.

Bräseringskastrullen består av två delar, en sjudningsdel och en kastrull. Maten tillreds varsamt i den sjudningsdel som finns ovanför det kokande vattnet i kastrullen. Detta är ett bekymmersfritt sätt att tillreda till exempel gröt och såser. Maten bränns inte vid och blir färdig nästan av sig själv. I en bräseringskastrull behöver maten inte övervakas och röras om lika noggrant som i en traditionell kastrull.

Förpackningens kastrull med lock och sjudningsdel kan även användas separat: kastrullen för att koka i och sjudningsdelen till exempel som ugnsform.

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.

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. Den belagda sjudningsdelen diskas för hand. De övriga delarna tål maskindisk.

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 simmerpot has two parts: double-boiler insert and bottom pan. Food is cooked gently by simmering in the double-boiler insert that is placed over boiling water. This is a worry-free way of cooking porridges and sauces, for example. Food does not burn and is cooked to perfection almost on its own. In a simmerpot, you do not need to supervise and stir the food as carefully as with a regular pot. The pot with lid and the double-boiler insert can also be used separately, the pot for boiling and the double-boiler insert as an oven pan, for example.

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.

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! The coated simmer part must be washed by hand. Other parts are dishwasher safe.

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.



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.



Suklaafondue

(kuudelle) 5 min.

Valmistusaineet

400 g taloussuklaata

3,5 dl kuohukermaa

1 tl kardemummaa

1 appelsiinin raastettu kuori

Tarjoiluun: hedelmiä ja keksejä

Riko suklaalevy haudekattilaan, lisää kardemumma ja kerma. Kuumenna haudekattilassa, kunnes suklaa on sulaa. Raasta lopuksi sekaan appelsiinin kuori ja tarjoa lämpimänä.

Nosta haudekattila suoraan pöytään, niin suklaa pysyy lämpimänä fondueen nauttimisen ajan. Tarjoa fonduen kera ainakin mansikoita, banaania sekä keksejä tai vohveleita. Kokeile myös ananaskirsikoita tai vaahtokarkkeja!



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