

Használati utasítás

Luxus wok első osztályú, többretegű, rozsdamentes acélból, mely kitűnő ázsiai ételek készítéséhez. Alkalmas sütésre, főzésre és párolásra.

Kivitelezésének köszönhetően a háromrétegű edény belsejében a hőmérséklet egyenletesen oszlik el és állandó marad. Főzés és párolás esetén a tűzhelyet elég alacsony és közepes fokozatra beállítani.

A wok tartozékai egy ívelt fedél, mely elősegíti a gőzök optimális keringését és kibocsátását, egy széles gőzsíta, egy pároló rács és egy tártó rács.

A kiváló minőségű, rozsdamentes acélból készült, masszív fogantyúk kényelmes és biztonságos kezelést biztosítanak.

A PRESIDENT wok kivitelezésénél fő szempont volt, hogy megfeleljen az intenzív és hosszú távú igénybevételnek, valamint teljesítse az egészséges, kényelmes és gazdaságos főzéssel szembeni elvárásokat is. Minden típusú tűzhelyen használható (gáz, elektromos, kerámia, indukciós).

Első használat előtt

Első használat előtt alaposan mossa el a wokot, a fedőt, a rácsokat és a gőzsízt. Használjon meleg, mosogatószeres vizet. Mosogatógépben is tisztíthatja.

Sütés a PRESIDENT wokban

Sütés előtt öntsön kevés olajat a wokba, melegítse fel és körkörös mozdulatokkal oszlassa el a wok belső felületén. Ezután öntse bele a sütéshez szükséges mennyiségű olajat és folytassa a sütést.

Sütés a tartórács használatával

Az sütés közben helyezze az ételt a rácsra és hagyja lecsepegni. A rácsot illessze a wok szélére.

Kép a sütésről tartórács használatával

Főzés a PRESIDENT wokban

A wokba tegye bele a megfőzendő élelmiszert és öntse fel a szükséges mennyiségű vízzel, helyezze rá a fedőt és főzze meg az ételt. Szabályozhatja a gőz kibocsátásának intenzitását. A fedő fogantyúja elfordítható az open (nyitva) és close (zárva) opciók irányába.

Kép: pára távozása, open-close opciók

Párolás a pároló rács használatával

Öntsön a wokba halak és nagyobb méretű zöldségek párolásához elegendő mennyiségű vizet. A tűzhelyet állítsa alacsony vagy közepes fokozatra, tegye bele a wokban a rácsot, helyezze rá az ételt és fedje le. A forráspont elérése után csökkentse a tűzhely teljesítményét. A gőzkibocsátás intenzitását szabályozza a fogantyú elfordításával az open vagy close opciók irányába.

Kép: hal a rácson, fedő a kézben az étel felett

Hasznos tipp: Az ívelt, gőzkibocsájtóval ellátott fedőnek köszönhetően a PRESIDENT wok használatakor kevés mennyiségű víz szükséges, így időt és energiát spórol.

Párolás a gőzsíta használatával

Öntsön a wokba knédli és apró zöldségek párolásához elegendő mennyiségű vizet. A tűzhelyet állítsa alacsony vagy közepes fokozatra, a wokban helyezze el a szízt, tegye rá az élelmiszert és fedje le. Ha felforrt a víz csökkentse a tűzhely teljesítményét. A gőzkibocsátás intenzitását szabályozza a fogantyú elfordításával az open vagy close opciók irányába.

Kép: hússal töltött gombócok a szíten, fedő a kézben az étel felett

Karbantartás

Első használat előtt alaposan mossa el a wokot mosogatószerrel. Mindig tiszta wokban főzzön, így az edény hosszasan megőrzi kifogástalan állapotát.

A wokot hagyományos tisztítószerrel tisztítsa. Soha ne használjon agresszív anyagokat, vegyszereket és éles tárgyakat. A PRESIDENT wok tisztítható speciális, rozsdamentes acél tisztításra alkalmas szerekkel. Ajánlott például a CLINOX nevű tisztítószer használata. Mosogatógépben is tisztítható. Az erősen szennyezett wokot mosogatás előtt tisztítószerves vízben hagyja ázni.

Eltávolítani !!!

Figyelmeztetés: Minden mosogatógépben történő tisztítás után a wok belsejét vonja be vékony olajréteggel.

Ha a wok belsejében fehér lerakódások jelennek meg, akkor tisztítsuk meg ecettel, néhány csepp citrommal vagy egy speciális készítménnyel pl. a CLINOX tisztítószerral. Ezek a vízben lévő ásványi anyagok üledékei. Kialakulásuk függ a helyi viszonyoktól és a víz keménységétől. A fehér lerakódások képződését jelentősen csökkenti a forró olaj vagy forrásban lévő víz sózása, fűszerezése. A fehér foltok semmilyen módon nem befolyásolják az edény használhatóságát vagy az egészségre gyakorolt hatását. Nem termékhiba, és nem lehet reklamáció tárgya.

5 év garancia

Ez a termék 5 év garanciával rendelkezik a vásárlás napjától számítva.

A garancia az alábbi esetekre nem vonatkozik:

- a terméket a használati utasításnak nem megfelelően használták
- a hibákat ütés, esés, helytelen kezelés okozta
- a terméken szakszerűtlen változtatást hajtottak végre.

Jogos panasz esetén forduljon az eladóhoz, vagy valamelyik szervizközponthoz, lista a www.tescoma.com weboldalon.

Receptek

Sütés a PRESIDENT wokban

Szecsuáni marha

Hozzávalók 4 fő részére: 500 g marhahús, 4 evőkanál szójaszósz, 2 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál rizsbor, 1 evőkanál rizsecet, 1 tojásfehérje, 1 evőkanál kukoricakeményítő, 1 sárga és 1 zöld kaliforniai paprika, chili és gyömbér ízlés szerint, 1 kis póréhagyma, 1 kisebb padlizsán, cukor, só, bors, olaj a sütéshez

Elkészítés: Keverje össze a tojásfehérjét 1 kanál szójaszósszal és a kukoricakeményítővel, majd a vékony csíkokra szeletelt húsdarabokat forgassa bele. A hagymát és fokhagymát vékonyan szeletelje fel. A paprikát és a póréhagymát vékony csíkokra vágja, a padlizsánt pedig kis kockákra. Aprítsa finomra a chilit és a gyömbért. A wokban melegítsen olajat, dobja rá a húst és gyorsan pirítsa meg, közben sózza és borsozza, majd tegye félre. A wokba ismét öntsön kevés olajat és pirítsa meg benne a zöldségeket a zúzott fokhagymával együtt. A húst tegye vissza a wokba és öntse bele az előre elkészített, cukorból, szójaszószból, rizsecetből és rizsborból álló keveréket. Jól keverje el és melegítse át a szecsuáni marhát. Tálalja hosszúszerű rizzsel.

Sütés a PRESIDENT wokban tartórács használatával

Sült tigrisrák

Hozzávalók 4 fő részére: 500 g tisztított tigrisrák, tengeri só, chiliszósz, citrom, korianderlevelek a díszítéshez, 2 evőkanál olaj a sütéshez

Marinád: 50 g friss gyömbér, 20 ml rizsbor, 1 kiskanál kukoricakeményítő

Elkészítés: Készítsen a gyömbérből, rizsborból, kukoricakeményítóből marinádot és a hűtőbe téve pácolja benne a rákokat legalább egy órát. A rákokat forró olajban süsse meg, míg mindkét oldaluk piros nem lesz (kb. 1 percre), majd helyezze át őket a tartórácsra és hagyja lecsepegni. A wokban levő maradék olajat papírtörlővel óvatosan itassa fel és helyezze vissza a rákokat az edénybe. Sózza, adja hozzá a chiliszószot, egy percre melegítse, csepegtesse meg citromlével, szórja meg friss korianderrel, forgassa át és tálalja.

Rizs omlettel

Hozzávalók 4 fő részére: 350 g hosszúszerű rizs, 250 g kínai gomba, 150 g borsó, 100 g bambuszrügy, 4 evőkanál olaj, 2 tojás, 2 evőkanál szójaszósz, 2 evőkanál osztrigaszósz, répa, só, aprított snidling

Elkészítés: A wokban melegítsen fel 2 kanál olajat és a két tojásból süssön omlettet, amit aztán helyezzen a tartórácsra, hogy meleg maradjon. A wokba ismét tegyen 2 kanál olajat, melegítse fel, dobja rá a gombát és addig süsse, míg el nem párolog a nedvesség alóla. Adja hozzá az apróra vágott zöldségeket és 4 percre süsse a gombával együtt. Az előre megfőzött rizst öntse a wokba és keverje össze a gombával, zöldségekkel. Kicsit pirítsa meg, közben szójaszósszal és osztrigaszósszal ízesítse. Az omlettet csíkozva fel és tálaláskor helyezze a kész rizsre, majd a kész ételt szórja meg snidlinggel.

Főzés a PRESIDENT wokban

Csirkeleves húsgombócokkal és bambuszrüggyel

Leves 4 fő részére: 1,5 l csirke alaplé, 130 g konzerv bambuszrügy, 100 g shitake gomba csíkokra vágva, 1 hagyma, 1 zeller, olaj a sütéshez, só, bors, egy szár újhagyma a tálaláshoz

Húsgombócok: 400 g darált sertés lapocka, 3 újhagyma, 20 g reszelt gyömbér, 1 evőkanál kukoricakeményítő, só, bors

Elkészítés: Keverje össze a húsgombóchoz szükséges hozzávalókat és hűtse le. A wokban melegítsen fel 3 kanál olajat és gyorsan pirítsa meg rajta a hagymát és a zellert. Öntse bele az alaplevet, tegye bele a bambuszt, a gombát és lassú tűzön főzze. A keverékből készítsen kis húsgombócokat, tegye a levesbe, fedje le és 10 percre főzze. A kész levest sózza, borsozza és szórja meg újhagymával. Rizstésztával tálalhatja.

Párolás a PRESIDENT wokban pároló rács használatával

Párolt aranyosfejű hal gyömbérrel és újhagymával

Hozzávalók 4 fő részére: 2 db aranyosfejű hal (esetleg farkassügér vagy pisztráng), 2 evőkanál napraforgóolaj, 2 gerezd fokhagyma, 2 db újhagyma, 1 evőkanál szezámolaj, 1 evőkanál szójaszósz, 1 citrom, egy darabka friss gyömbér csíkokra vágva, snidling

Elkészítés: A halakat tisztítsa meg, mindkét oldalukat sózza és kenje be olajjal. Öntsön a wokba elegendő mennyiségű vizet, helyezze bele a rácsot és kapcsolja be alatta a tűzhelyet. A halakat helyezze a rácsra, a wokra tegye rá a fedelét és kb. 10 percig főzze a halakat a párában. Ezután tegye ki egy tányérra őket és locsolja meg szójaszósszal. Az üres wokba öntsön 2 kanál napraforgóolajat és 1 kanál szezámolajat, adja hozzá a gyömbért, újhagymát, fokhagymát és gyorsan pirítsa meg. A kész mártással locsolja meg a halakat. Díszítse snidlinggel és citromkarikákkal.

Párolás a PRESIDENT wokban gőzszíta használatával

Sertéshússal töltött gőzgombócok

Tészta 4 fő részére: 200 g simaliszt, 125 ml tej, 10 g friss élesztő, 2 evőkanál napraforgóolaj, 1 evőkanál kristálycukor, csipet só, újhagyma, salátalevelek a díszítéshez

Húsos töltelék 4 fő részére: 225 g darált sertéshús, 50 g barnacukor, 2 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál hoisin szósz, 2 evőkanál szezámolaj, 1 evőkanál szójaszósz, 1 piros paprika, só, bors.

Tészta: Egy kis lábasban melegítse fel a tejet, öntse hozzá az olajat, adja hozzá a cukrot és addig kevergesse, amíg el nem olvad. Ezt a keveréket fokozatosan, állandóan keverve öntse hozzá a lisztet és az élesztőhöz. Gyúrjon belőle lágy tésztát. Miután kihűlt, egy óra hosszát hagyja kelni.

Töltelék: A wokban hevítsen 2 kanál napraforgóolajat, dobja rá a felaprított fokhagymát, a kockára vágott paprikát, és gyorsan pirítsa meg a zöldeket. Adja hozzá a darált húst és süsse meg. Hoisin szósszal, szójaszósszal, sóval és borssal ízesítse.

Gombócok: A tésztát ossza 12 egyenlő részre, a darabokat nyújtsa ki. Mindegyiket töltse meg a húsos töltelékkel és hagyja 10 percig kelni. A wokba öntsön elegendő mennyiségű vizet, tegye bele a szitát és helyezze rá a gombócokat úgy, hogy azok ne érintkezzenek. Fedje le és kb. 8 percig főzze őket a párában. A gombócokat salátalevelekben tálalja, szórja meg snidlinggel.

Piskótatészta készítése a PRESIDENT wokban

Piskótatészta sárgánygyümölcssel

Hozzávalók 4 fő részére: 30 g vaj, 4 tojás, 15 g kristálycukor, 20 g simaliszt, vanília kivonat, porcukor a díszítéshez, 1 db sárgánygyümölcs, de más gyümölcssel is helyettesíthető

Elkészítés: A tojássárgájában keverje el a cukrot, adja hozzá a lisztet és pár csepp vanília kivonatot, jól dolgozza el és hagyja pihenni. A fehérjét verje kemény habbá és keverje a sárga masszához. Végül keverje hozzá az olvasztott vaj 1/3-át. Állítsa a tűzhelyet alacsony fokozatra (max. 4-5 fokozat). A wokban olvassza fel a maradék vaját és öntse rá a tojásos masszát. Fedje le a fedővel, a fogantyúját az *open* opcióra állítva. A tészta alját süsse aranybarnára - indukciós tűzhelyen kb. 5 perc. A piskóta tetejére rakja rá a felszeletelt gyümölcsöt, egy lapátkanál segítségével hajtsa ketté és még kb. 5 percig süsse. Tegye tányérra és szórja meg porcukorral.

Hasznos tipp: A kész piskótatésztát megkenheti lekvárral és aztán megszórhatja porcukorral.