

Használati útmutató

Leírás

A DELLA CASA préskészlet kiválóan alkalmas **házi zöldség- és gyümölcszörpök, natúr levek, zselék és dzsemek készítésére** friss vagy fagyasztott zöldségből és gyümölcsből.

A készlet használható **minden 24 cm fedőjű TESCOMA fazékkal és lábassal**, valamint az ilyen méretű más fazekakkal és lábassal.

A DELLA CASA préskészlet kapacitása **1 kg zöldség vagy gyümölcs**.

Elemek

1. Gőzölőszita
2. Lé tartály
3. Cső
4. Zár
5. Anyacsavar rögzítéshez
6. Tömítés

Első használat előtt

Szedje szét a készletet, minden alkatrészt mosson el folyó víz alatt és hagyjon megszáradni. A tömítést és a csövet az anyacsavarral (1) rögzítse a tartály nyílásába (2), és győződjön meg róla, hogy erősen megszorította.

A zár karikáját tekerje előrébb, amíg nem kattant (3), és akassza a zárat a gőzölőszita peremére (4).

A zöldségek és gyümölcsök előkészítése

A préseléshez ideális a friss vagy fagyasztott **eper, ribizli, egres, málna, áfonya, bodza, vörös áfonya, szőlő, alma, körte, meggy, cseresznye, sárgabarack, szilva, őszibarack, sütőtök, rebarbara stb.**

Mossa meg a zöldségeket és gyümölcsöket, távolítsa el a szárakat és leveleiket, a nagyobb magvas gyümölcsöket **magozza ki**.

Az epret, a ribizlit, az egrest, a szőlőt és más apró szemű gyümölcsöket **nyomja szét a préselés előtt, hogy a héjuk meglazuljon (5)**.

Az almát, a körtét, a sárgabarackot, az őszibarackot, a szilvát, a tököket és a rebarbarát a préselés előtt **vágja kisebb darabokra (6)**.

Házi zöldség- és gyümölcszörpök

A házi zöldség- és gyümölcszörpök készítéséhez ideális **az eper, a ribizli, az egres, a málna, az áfonya, a bodza, a vörös áfonya, a szőlő, az alma, a körte, a meggy, a cseresznye, a sárgabarack, a szilva, a sütőtök, az őszibarack vagy a rebarbara**.

A présel 1 kg gyümölcsből és 1 kg cukorból akár **1500 ml házi zörp** készíthető.

Öntsön **2 l vizet** a 24 cm-es fazékba vagy lábassba (7), és helyezze a tetejére a lé tartályt a behelyezett gőzölőszitával és a felakasztott csővel (8).

A gőzölőszitán oszlassa el a **szétnyomott vagy feldarabolt zöldség vagy gyümölcs kb. felét** (500 g), és szórja meg a kristálycukor felével (500 g). Aztán adja hozzá a zöldség vagy gyümölcs másik felét, és szórja meg a maradék cukorral (9).

Hasznos tipp: Az ízek kiemeléséhez még a préselés előtt adjon a keverékhez egy ek. citromsavat vagy reszelt gyömbért, vagy akár egész fahéjat, ánizst stb.

Zárja le az eszközt **24 cm-es fedővel** (10), helyezze a tűzhelyre, és állítsa a tűzhelyet a legmagasabb lángra. Amint a fazékban formi kezd a víz, **vegye lejjebb a lángot**, hogy a víz csak lassan forrjon (11).

A zöldséget és gyümölcsöt **90 percig gőzölje**, ezalatt **minden kb. 25 percen** óvatosan keverje át (12).

A forró gőz meglazítja a gőzölőszitába helyezett zöldségek és gyümölcsök szerkezetét és kioldja a levet, amely **a tartályba szűrődik át**.

A mi tippünk: A gőzölés után a szitában maradt zöldség- vagy gyümölcsrostot használja dzsemek készítéséhez (lásd lentebb), sütemények töltelékébe stb.

Ha befejezte a préselést, kapcsolja ki a tűzhelyet, és a készletet a fazékkal vagy lábassal együtt tegye át a szörp üvegekbe fejtéséhez megfelelő helyre. Vegye le a szita pereméről a csövet, és helyezze a végét egy előzőleg sterilizált **DELLA CASA csatos üvegbe** (vagy más megfelelő üvegbe). A karikát hátrafelé forgatva nyissa ki a cső zárát, és fejtse üvegekbe a forró szörpöt. A csövet a karikát előre forgatva zárhatja le. (13).

Az üveget **azonnal zárja le**, és hagyja kihűlni. A légmentesen lezárt üvegben tárolt házi szörp **akár 1 évig eláll**.

A **DELLA CASA csatos üvegeket keresse TESCO MA márkakereskedőjénél** vagy a www.tesco ma.hu oldalon.

Házi gyümölcslevek

Az alacsony cukortartalmú, házi gyümölcszörpök készítéséhez ideális a friss vagy a fagyasztott **eper, ribizli, egres, málna, áfonya, bodza, vörös áfonya, szőlő, alma, körte, meggy, cseresznye, sárgabarack, szilva és őszibarack**.

A gőzölésnél kövesse a házi szörpök készítésére vonatkozó eljárást, a szitában 1 kg gyümölcshöz adjon **100 g cukrot**.

A présel 1 kg gyümölcsből **akár 500 ml gyümölcslé** készíthető.

A mi tippünk: **Hozzáadott cukortól mentes**, natúr gyümölcslevek készítésére kiváló az érett, édes alma vagy körte.

A préselés befejezése után fejtse át a forró levet egy előzőleg sterilizált **DELLA CASA csatos üvegbe** (vagy más megfelelő üvegbe).

A forró levet tartalmazó üveget **azonnal zárja le**, és hagyja kihűlni. A légmentesen lezárt üvegben tárolt gyümölcslé **akár 30 napig eláll**.

Házi zöldség- és gyümölcszselé

A natúr gyümölcsléből, zselatin nélkül készült zöldség- és gyümölcszselé kiváló alap **házi dzsemek és lekvárok** készítéséhez.

A házi zselé készítéséhez kiváló az **alma, a ribizli és a rebarbara**, illetve más, magas természetes pektintartalmú zöldség- és gyümölcsfajták.

A zseléhez használjon **1 kg zöldséget vagy gyümölcsöt. Cukor hozzáadása nélkül** préselje ki a levét.

A levet fejtse át a tartályból egy fazékba, **1:1 arányban keverje el kristálycukorral**, és **sűrűsödésig főzze**.

A présel 1 kg zöldségből vagy gyümölcsből, cukorral felfőzve **akár 1000 ml zselé** készíthető.

Öntse a forró zselét egy előzőleg sterilizált **DELLA CASA befőttesüvegbe** vagy más megfelelő befőttesüvegbe.

Az üveget **azonnal zárja le**, és hagyja kihűlni. A légmentesen lezárt üvegben tárolt házi zselé **akár 1 évig eláll**.

Házi zöldség- és gyümölcsdzsemek

Hagyományos, zselatin nélküli dzsemet úgy készíthet, ha a fenti módon elkészített forró zselét elkeveri a préselés után a gőzölőszitában maradt **zöldség- vagy gyümölcsrosttal**.

Öntse a **rostot** a forró zselét tartalmazó fazékba, forralja fel, és alaposan keverje össze.

A rosttal elkeverve 1 liter zseléből **akár 1250 ml házi dzsem** készíthető.

Öntse a forró dzsemet egy előzőleg sterilizált **DELLA CASA befőttesüvegbe** vagy más megfelelő befőttesüvegbe.

Az üveget **azonnal zárja le**, és hagyja kihűlni. A légmentesen lezárt üvegben tárolt házi dzsem **akár 1 évig eláll**.

A **DELLA CASA befőttesüvegeket és csatos befőttesüvegeket keresse TESCO MA márkakereskedőjénél** vagy a www.tesco ma.hu oldalon.

Karbantartás és tisztítás

A használat után szedje szét és folyó víz alatt mossa meg a készletet. A szita és a tartály mosogatógépben tisztítható. A csövet és a zárószelpepet folyó víz alatt öblítse át, ne tisztítsa mosogatógépben.

Figyelmeztetés

A nagyobb mennyiségű természetes színezőanyagot tartalmazó zöldségek vagy gyümölcsök (pl. áfonya, meggy) préselése során a készlet egyes elemei elszíneződhetnek. Ez a változás nem a termék hibája, így reklamáció tárgya sem lehet.

A préselés során a készlet egyes elemei, valamint a gyümölcs és leve forró lehet. A készletet fokozott figyelemmel használja préseléshez.