

BergHOFF[®]

Так, Ти маєш рацію!

ПОСУД ТРАДИЦІЙНОГО
СПОСОБУ ПРИГОТУВАННЯ



ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПОСУДУ BERGHOFF

Посуд BergHOFF виготовлено з високоякісної нержавіючої сталі. Цей матеріал вирізняється високою екологічною чистотою, корозійною стійкістю, хімічною нейтральністю до їжі і зберігає чудовий зовнішній вигляд навіть після багаторічного використання.

Високоякісне полірування забезпечує чудові антикорозійні властивості матеріалу, чистоту і гігієнічність і значно полегшує його чищення. Тому посуд, виготовлений з нержавіючої сталі, не потребує особливо ретельного догляду.

Дно – найважливіша частина посуду. У посуді BergHOFF використовується тришарове або багатошарове дно з мідним диском, що накопичує (акумулює) теплову енергію, поступово передаючи її продукту. Така конструкція дна забезпечує швидке нагрівання посуду і рівномірний розподіл тепла по всій поверхні дна.

Ручки посуду виготовлено з пластмаси, що витримує нагрівання до 180°C, литва або з нержавіючої сталі. Завдяки застосуванню пластмаси ручки посуду мають низьку теплопровідність, що виключає можливість отримання опіків. Але такий посуд не можна використовувати для готування їжі в духовці (для цього використовується посуд з металевими ручками).

У кришки деякого посуду BergHOFF вмонтовано термодатчик. Він має температурну шкалу, яка не збігається з температурною шкалою за Цельсієм. Температура кипіння води – 100°C – відповідає 60 поділкам за шкалою термодатчика. Таким чином, він не вимірює температуру всередині посуду, а використовується виключно для контролю за приготуванням їжі.

Посуд випускається з металевими кришками і з кришками з термостійкого скла. Скляні кришки не рекомендується різко охолоджувати або різко нагрівати.

При використанні посуду BergHOFF необхідно враховувати, що тип плити, діаметр конфорок і об'єм посуду мають вирішальне значення для часу досягнення необхідної температури приготування їжі. Дно посуду має бути сухим – краплі води заважають проходженню тепла від конфорки до посуду.

При використанні електроплити діаметр нагрівального елемента не повинен перевищувати діаметру дна посуду. При використанні газових плит рекомендується, щоб полум'я охоплювало не більше 2/3 поверхні дна. У цих випадках витрата тепла є оптимальною, а полум'я не залишає слідів ані на пластикових ручках, ані на посуді. У разі неможливості регулювання сили вогню газової плити користуйтеся розсікачем полум'я.

Ми раді, що з усього розмаїття посуду Ви обрали посуд марки BergHOFF. Ми впевнені, що користування нашим посудом буде приємним для Вас, як що Ви будете дотримуватися правил експлуатації.

ОСНОВНІ СПОСОБИ ГОТУВАННЯ ЇЖІ

Під дією високої температури продукти втрачають частину поживних речовин, що містяться в них, вітамінів і мінеральних солей. Тому необхідно готувати їжу так, щоб у ній зберіглося якнайбільше цінних поживних речовин, що містяться у свіжих продуктах.

Варіння

При варінні овочів без зливання води втрати багатьох харчових речовин мінімальні. Якщо варіння овочів відбувається зі зливанням рідини, втрати білків, жирів і вітамінів збільшуються у 2–3 рази, а мінеральних речовин – у 3–10 разів.

Для отримання більш поживних і соковитих страв необхідно закладати продукти в киплячу воду і швидко доводити до кипіння. До того як продукти закиплять, їх слід сильно нагріти, а

BergHOFF

потім варити на малому вогні, оскільки при швидкому варінні сильніше руйнуються поживні й ароматичні речовини, а самі продукти розварюються.

Варіння неочищених продуктів помітно зменшує втрати поживних речовин, оскільки скоринка перешкоджає їхньому вимиванню у воду. При варінні на пару втрати вітамінів зменшуються майже у 2 рази.

М'ясо при варінні втрачає більше поживних речовин, ніж при тушкуванні, але менше, ніж при смаженні. Однак головною перевагою вареного м'яса є малий вміст у ньому пуринових речовин, оскільки більша їх частина переходить у бульйон (за умови, що сире м'ясо перед варінням заливається холодною водою).

Для приготування бульйону м'ясо заливають холодною водою, накривають кришкою, ставлять на сильний вогонь, щоб вода швидше закипіла, а потім регулюють нагрівання так, щоб не було бурхливого кипіння.

При готуванні відварного м'яса для других страв шматки м'яса потрібно заливати киплячою водою настільки, щоб вода лише покривала його.

Як тільки вода з м'ясом закипить, нагрівання зменшують і продовжують варіння без кипіння при низькій температурі. М'ясо, зварене в такий спосіб, стає більш соковитим і багатим на екстрактивні й мінеральні речовини.

Смаження

При смаженні продукти нагрівають при високих температурах на олії або інших жирах. Продукти слід обсмажувати швидко, щоб утворилася скоринка, яка перешкоджає виділенню поживних соків (в такому разі м'ясо й овочі залишаються усередині ніжними).

Під час смаження продукти не слід без потреби торкати, перевертати або проколювати, бо при цьому змінюється температура продукту, виділяється сік і руйнуються тканини.

Основний спосіб смаження такий: на розігріту сковороду наливають олію – 5–10% від ваги продуктів, одразу ж закладають продукти і рівномірно обсмажують. Сковорода без кришки розігрівається при помірно сильній інтенсивності нагрівання джерела тепла (3/4 максимальної інтенсивності).

Щоб визначити, чи розігріта поверхня сковороди, необхідно через 1–3 хвилини бризнути на дно сковороди трохи води. Якщо краплі води скочуються кульками – посуд розігрівся до необхідної температури. Тепер можна налити рафіновану олію і смажити, не зменшуючи вогню, до утворення рум'яної скоринки. Не перевертайте продукти, якщо скоринка не утворилась. У деяких випадках обсмажені на сковороді продукти досмажують на слабкому вогні під кришкою. Яйця, як виняток, смажать на вершковому маслі або маргарині при слабкому розігріві сковороди.

Смажені м'ясні й рибні страви втрачають більше поживних речовин, аніж варені. При смаженні м'яса дрібними шматочками зберігається удвічі більше корисних речовин, ніж при смаженні такого самого за величиною великого шматка. Втрати білка, жиру, мінеральних речовин і вітамінів при смаженні котлет порівняно зі смаженням натурального м'яса менші приблизно в 2 рази. Про те ці втрати більші, ніж при тушкуванні. Смакові речовини у котлетах зберігаються за рахунок того, що сік, який виділився з м'яса при смаженні, переходить у хліб, що додається в котлетну масу. Ще менше втрат поживних речовин – при варінні котлет на пару.

Смаження картоплі

Для швидкого утворення скоринки при смаженні картоплі її слід добре просушити за допомогою серветки. Картоплю нарізують скибочками, брусочками або соломкою.

Можна ще раз підсушити серветкою, покласти нетовстим шаром у гарячий жир на розігріту сковороду і смажити до утворення рум'яної скоринки на помірно сильному вогні (спочатку картопля прилипне до дна, але в процесі смаження

Варення
на
сковороді

її пори закриваються, утворюється рум'яна скоринка і картопля легко відстає).

Обсмажену картоплю перевернути і знову смажити до утворення рум'яної скоринки. Обсмажену картоплю досмажують під кришкою на слабкому вогні, або вимкнувши джерело тепла.

При готуванні страв у фритюрі олії потрібно взяти в 3–4 рази більше, ніж самих продуктів. Для смаження слід брати просушені продукти і смажити їх у розігрітих не більш ніж до 150–160°C жирах.

Тушкування

Тушкування – варіння продуктів у невеликій кількості рідини (бульйоні, воді чи соусі) з різними прянощами та коріннями. Тушкування здійснюється у глибокій сковороді або каstrулі, щільно закритій кришкою. Перед тушкуванням продукти обсмажують, потім кладуть у закритий посуд з невеликою кількістю рідини, що покриває їх не більш ніж на 1/3, і тушують на слабкому вогні до готовності.

Для підтримання рівномірної температури під час тушкування посуд не слід часто відкривати. Можна тушувати і необсмажені продукти, але в цьому разі необхідно додати в казанок трохи жиру.

Тушкування – найделікатніший спосіб кулінарної обробки, оскільки в процесі тушкування харчові речовини, що містяться в продуктах, лишаються в рідині, в якій продукти тушкуються.

Застосування солі

Добова потреба людського організму в натрії становить в середньому 4 грами, що відповідає 10 грамам звичайної солі. Підвищене споживання солі сприяє підвищенню артеріального тиску.

Для запобігання підвищеному артеріальному тиску є лише один шлях: свідоме обмеження споживання в їжу солі. Найкраще вживати їжу недосоленою.

Отже, найраціональнішими способами теплової обробки продуктів з погляду збереження в них поживних речовин є:

- для продуктів рослинного походження – варіння без зливання відвару, варіння у шкірці, варіння на пару, запікання у фользі;
- для продуктів тваринного походження – тушкування, запікання у фользі, готування на пару.

Сіль і приправи слід додавати наприкінці готування.

ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ

Завдяки тому, що посуд BergHOFF виготовляється з високоякісної нержавіючої сталі, підтримувати його в хорошому стані доволі легко.

Перед використанням новий посуд слід вимити гарячою водою із додаванням рідких миючих засобів типу «Гала», «Пур», «Фейрі» для видалення бруду, що залишився від виробництва, і змазки. Засіб потрібно нанести м'якою губкою на поверхню посуду, залишити на 5 хвилин, після чого змити водою.

Одразу ж після миття посуд слід витерти насухо: якщо при цьому на рушнику залишаються сліди технологічної змазки, поторити процедуру 2-3 рази. Для кращого очищення рекомендується прокип'ятити в посуді воду з оцтом (на 1 л води – 1-2 ст. ложки 9-відсоткового оцту) протягом 15 хвилин.

На сковороді слід прожарити невелику кількість олії, потім остудити і вимити її.

Надалі посуд рекомендується мити м'якою губкою або серветкою з будь-яким м'яким миючим засобом.

Важко
Ні

Кришку з термодатчиком забороняється мити у посудомийній машині! Для збереження блиску посуд необхідно одразу ж після миття витерти насухо.

Значні забруднення можна видалити за допомогою порошкоподібних засобів для чищення типу «Сарма», «Бреф», «Гала» тощо.

Для видалення залишків пригорілої їжі необхідно залишити в посуд воду з миючим засобом або без нього, підігріти і видалити забруднення за допомогою дерев'яної лопатки, твердою губкою або пластмасовою щіткою. Не рекомендується застосовувати для очищення посуду металеві щітки, ножі, скребки та аналогічні предмети. Не можна використовувати для чищення засоби, якими можна пошкодити поверхню (наприклад, крупно абразивні матеріали), а також лужні миючі засоби, оскільки вони видаляють блиск.

Пригоряння їжі до внутрішньої поверхні посуду є результатом неправильно обраного режиму тепло-обробки:

- недостатнього розігріву посуду або слабкого нагрівання при смаженні продуктів (слід розуміти, що чим довше Ви працюєте з посудом, тим легше в ньому смажити);
- варіння їжі на занадто сильному вогні.

Для збереження поверхні посуду від подряпин рекомендується при готуванні їжі користуватися дерев'яними лопатками і ложками, однак це не є необхідною умовою. Слід зазначити, що оскільки в конструкції посуду BergHOFF використовується однорідна нержавіюча сталь, подряпини, що з'явилися в результаті недбалого догляду, жодним чином не впливають на якість їжі, що готується.

На поверхні посуду може утворитися вапняний наліт – так званий казанний накип (у більшості домашніх господарств вода жорстка). Щоб вапняний наліт не утворювався, після

миття дно всередині посуду протріть кількома краплями олії. Такий наліт, а також райдужні плями від крохмалю та мінеральних солей деяких продуктів можна легко видалити губкою, змоченою в оцті, лимонному соку або розчині лимонної кислоти.

Також можна використовувати миючі засоби, що містять лимонну кислоту. Для кращого очищення рекомендується прокип'ятити в посуді воду з оцтом (на 1 л води – 1 ст. ложка 9-відсоткового оцту) протягом 5 хвилин.

Це стосується і райдужних розводів, що іноді з'являються після машинного миття при використанні великої кількості миючих засобів. Такі плями зовсім не шкідливі і не впливають на властивості їжі, що готується.

Увага! Щоб уникнути утворення плям на дні посуду, сіль додавайте в гарячу воду. Крім того, при розігріванні готової їжі на дні посуду можуть з'являтися фіолетові плями.

Уникайте перегріву посуду! Це може призвести до зміни кольору поверхні металу до золотавого чи світло-коричневого відтінку, появи райдужних плям. Це не є дефектом посуду і жодним чином не позначається ані на міцності посуду, ані на властивостях їжі, що готується. Для виключення зміни кольору металу необхідно дотримуватися правил експлуатації посуду. Перегрітий посуд повинен охолонути природнім шляхом. Не рекомендується охолоджувати посуд за допомогою холодної води. У випадку, якщо зміна кольору усе-таки відбулася, використовуйте очисник для нержавіючої сталі, порошок для чищення, полірувальну пасту або зачекайте – з часом посуд відновить свій початковий зовнішній вигляд.

Продукція BergHOFF відповідає усім вимогам безпеки, встановленим нормативною документацією, що діє в Україні.

Важливо!

Гарантійний талон

Представництво BergHOFF Worldwide в Україні:

08130, Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Чайки, вул. Антонова, 8,

тел./факс: (044) 498-27-12, 272-08-77, e-mail: info@berghoff.ua; www.berghoff.ua

Гарантійні зобов'язання

1. Термін гарантії визначається з дня продажу.
2. Цей талон підтверджує відсутність будь-яких пошкоджень товару і забезпечує безкоштовний ремонт або обмін протягом гарантійного терміну тих товарів, які мають приховані виробничі дефекти, дефекти матеріалу, що виявлені в процесі експлуатації.
3. При усуненні недоліків шляхом заміни з'ємних частин виробу або деталей виробу гарантійний термін дії на замінені деталі обчислюється від дня видачі товару після ремонту.
4. Умови гарантії діють та регулюються на підставі Закону України «Про захист прав споживачів».
5. З питань ремонту та сервісного обслуговування звертайтеся у спеціалізовані магазини, в яких було придбано товар. Гарантійне обслуговування проводиться тільки за наявності і при пред'явленні покупцем гарантійного талону, фірмової упаковки та касового (товарного) чеку на придбання товару.

Гарантійне обслуговування не здійснюється, якщо:

- 1) були порушені правила та умови експлуатації;
- 2) покупцем було втрачено гарантійний талон;
- 3) виріб застосовувався у цілях, не передбачених інструкцією;
- 4) товар має пошкодження хімічного, механічного характеру або викликане пожежею чи стихійним лихом.
- 5) товар має зовнішні оптичні зміни, що виникли в результаті звичайного застосування, якщо вони не впливають на функціональні властивості посуду.

Гарантійний термін – 24 місяці з дня продажу

Відмітка про продаж

Посуд
(артикул та найменування)

проданий у справному стані і придатний до експлуатації

(день)	(місяць)	(рік)

Штамп торговельної організації

Продавець
(П.І.Б., підпис)

Талон дійсний за наявності всіх передбачених відміток та печаток, зроблених у момент придбання виробу.

Beverly Hills

This image shows a single page from a notebook or ledger. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for writing. The margins are consistent on all sides, and there are no other markings, text, or illustrations present on the page.

Дане видання не може бути повністю або частково відтворене, тиражоване та розповсюджене без дозволу представництва BergHOFF Worldwide в Україні