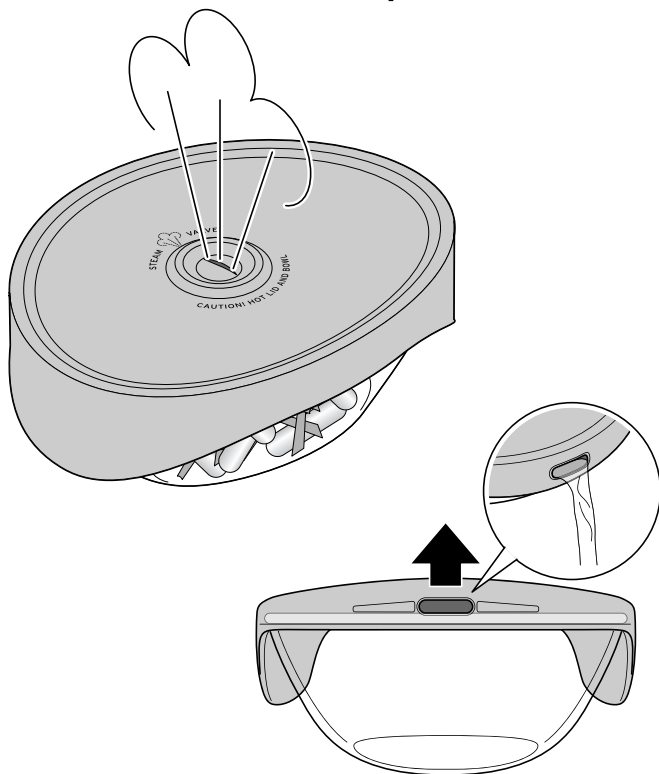


Napařovací miska do mikrovlnné trouby



CS Návod k použití a recepty

Vážení zákazníci,

v této nové napařovací misce můžete zdravě a bez tuku připravit potraviny v mikrovlnné nebo pečicí troubě.

Při přípravě v páře nebo vaření ve vlastní šťávě zůstává v pokrmu obsaženo nejvíce vitamínů a živných látek a intenzivně vystoupí jeho aroma.

Díky praktickému vypouštěcímu otvoru ve víku lze lehce odlít přebytečnou vodu nebo nahromaděnou z kondenzovanou vodu.







Abyste mohli přípravu pokrmu v této nové napařovací misce ihned vyzkoušet, naleznete v tomto návodu několik receptů.



Krásně tvarovanou skleněnou misku můžete použít i k servírování.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Důležité pokyny

Pozorně si přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

-  Napařovací miska je vhodná k ohřívání a vaření potravin v pečicí nebo mikrovlnné troubě.
-  Nepoužívejte funkci grilování.
 Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby. Při používání v troubě ji nejprve předehejte. Výrobek je vhodný i pro použití v mrazničce.
-   Napařovací misku nestavějte na otevřený oheň, sporák nebo na dno pečicí trouby.
-  Skleněná miska a víko jsou vhodné pro teploty od -30 °C do +230 °C.
- Plňte maximálně 500 ml tekutiny. Neplňte až po okraj!
- Víko sedí na skleněné misce sice pevně, ale může se při používání v troubě uvolnit. Při přenášení nikdy nedržte napařovací misku za víko.

- Vznikající pára uniká skrz otvor ve víku. Při používání jej nikdy nezakrývejte ani neblokujte. Nedávejte nad ventil žádné části těla (obličej, ruce). Nebezpečí opaření!
-  Při ohřívání/vaření pokrmů v napařovací misce postupujte opatrně. Při vytahování napařovací misky z mikrovlnné nebo pečicí trouby a při otevírání víka používejte vždy chňapky apod. Nedávejte žádné části těla (obličej, ruce) do dráhy unikající páry. Udržujte parní box vodorovně, aby nemohla vytéct žádná tekutina. Hrozí nebezpečí opaření!
- Působením tuků může po čase dojít k tmavému zbarvení silikonového víka. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci víka. Potraviny s vlastní intenzivní barvou mohou silikon zabarvit. Zbarvení je možné do značné míry odstranit okamžitým vyčištěním.
-  Napařovací misku omyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Skleněná miska a víko jsou vhodné do myčky. Víko však neumísťujte přímo nad topná tělesa myčky.
- Skleněnou misku nevystavujte prudkým změnám teploty. Například nenalévejte studenou vodu do ještě horké misky, ani horkou vodu do studené misky. Mohla by prasknout.
- Nestavějte horkou skleněnou misku na citlivé povrchy. V případě potřeby použijte žáruvzdornou podložku.
- Napařovací misku dále nepoužívejte, je-li skleněná miska poškrábaná nebo poškozená. Nebezpečí rozbití skla!
- Mikrovlnná zařízení mohou mít rozdílné výkony. Doby tepelné úpravy uvedené v receptu jsou orientační a mohou se lišit.
- Před přípravou zkontrolujte, zda recept neobsahuje ingredience, na které byste mohli mít Vy nebo jiné osoby alergickou reakci. V případě pochybností zvolte jiný recept nebo nahraďte dotyčnou přísadu jinou, vhodnou.

Garnáti s brokolicí

Přísady:

6 středně velkých růžiček brokolice

6 středně velkých vyloupaných syrových garnátů

1 lžička jarní cibulky nakrájené na kolečka

1 lžička sezamového nebo olivového oleje

strouhaný nakládaný zázvor podle chuti

1 lžička sojové omáčky

1 lžička sekaného česneku

Příprava:

1. Opláchněte růžičky brokolice studenou kohoutkovou vodou (pitné kvality) a vložte je do napařovací misky.
2. Přidejte další přísady ve výše uvedeném pořadí.
3. Na skleněnou misku nasadte víko a dejte do mikrovlnné trouby na 4 minuty při výkonu 500-600 wattů.

Číslo výrobku:

356 501

International Innovation Company B.V.
Groothandelsweg 1, 2645 EG Delfgauw,
The Netherlands

Losos s cukrovým hráškem

Přísady:

1 porce filetovaného lososa

trocha soli a pepře

2 lžičky majonézy

1-2 lžičky omáčky Sriracha (velmi ostrá čili omáčka z Thajska)

2-3 kolečka citrónu

1 lžička petržele

100 g cukrového hrášku

Příprava:

1. Opláchněte lososa studenou kohoutkovou vodou (pitné kvality) a osušte jej.
2. Vložte lososa do napařovací misky kůží nahoru. Posypejte solí a pepřem a nechte ho chvíli odpočinout.
3. V malé misce smíchejte majonézu s omáčkou Sriracha. Směsí potřete horní stranu lososa. Použijte k tomu například štětec na maštění apod.
4. Naklad'te cukrový hrášek na lososa a okolo něj.
5. Přidejte plátky citrónu a trochu petržele.
6. Nasad'te na skleněnou misku víko a dejte do mikrovlnné trouby na 4 minuty při výkonu 700-800 wattů.
7. Vidličkou vyzkoušejte ve střední části lososa, zda je již propečený. Bude-li ještě syrový, napařujte jej dalších 30-45 sekund.

Brownie

Přísady:

- 2 lžičky neslazeného kakaového prášku
- 1 1/2 lžičky celozrnné pšeničné mouky
- 2 lžičky vody
- 1 lžička přírodního řeckého jogurtu, nízkotučného
- 2 lžičky agávového sirupu
- 1/8 lžičky vanilkového cukru
- trocha másla na vymazání

Příprava:

1. Vymažte skleněnou misku máslem a odložte ji zatím na stranu.
2. V menší misce smíchejte kakao a mouku.
3. V jiné misce smíchejte vodu s jogurtem, agáve a vanilkou. Přidejte směs kakaa a mouky a promíchejte.
4. Takto vzniklé těsto dejte do vymazané skleněné misky a opatrně s ní pohybujte tam a zpět, dokud povrch těsta nebude hladký.
5. Na skleněnou misku nasadte víko a dejte do mikrovlnné trouby na 1 minutu a 15 sekund při výkonu 700-800 wattů.
6. Nyní sundejte víko (pomocí chňapky apod.) a vložte otevřenou skleněnou misku do mikrovlnné trouby na další 1 minutu a 15 sekund při výkonu 700-800 wattů.
7. Vytáhněte skleněnou misku z mikrovlnné trouby a nechte hotové brownie odpočívat přibližně 3 minuty. V této době se ještě dopéká.