

ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Высококачественная нержавеющая сталь X18H10. (Pat.NO.: PCT/BE01/00194)
- Термическое 6-и слойное дно с теплозащитой в соответствии с DIN44904.
- Быстрый нагрев, равномерное распределение и долгое сохранение тепла.
- Пригодна для индукционных, электрических, газовых, стеклокерамических и галогенных плит.
- Здоровая пища: варка овощей без воды и жарка мяса без жира сохраняют витамины, минеральные и ароматические вещества. Может применяться для приготовления диетического питания. Пища не нуждается в подсаливании.
- Имеет специальный ободок, предотвращающий растекание жидкости при наполнении и переливании.
- Ручки не нагреваются.

МЯСО ЖАРИМ БЕЗ ЖИРА

Разогрейте посуду на умеренно сильном или среднем огне настолько, чтобы брызги воды на дне посуды начали скатываться шариками. Уложите подготовленное мясо и немного прижмите его. Сковороду накройте крышкой. Через 2-4 минуты после того, как мясо хорошо обжарится с одной стороны, переверните на другую сторону и обжарьте по вашему вкусу. Благодаря массивному многослойному дну, посуда накапливает много тепла и, в зависимости от выбранного рецепта приготовления и сорта мяса, Вы можете переключить Вашу плиту на низкий режим нагрева или отключить совсем и приготавливаемое блюдо под крышкой дойдёт до готовности. После приобретения практического опыта Вы сможете определить оптимальный режим работы Вашей плиты. научитесь сами регулировать время приготовления жаркого, чтобы без проблем готовить малокалорийные блюда из мяса.

ОВОЩИ ВАРИМ БЕЗ ВОДЫ

Нарезанные овощи после мытья кладут мокрыми в холодную посуду слоями. Посуду подогревают с закрытой крышкой на среднем огне примерно 5-6 минут до такого состояния, когда крышка станет горячей на ощупь. После этого переключите Вашу плиту на самый низкий режим нагрева. Не снимайте крышку, чтобы пар из посуды не улетучивался. Если крышка немного поднимется - плита работает с мощностью большей, чем необходимо для процесса приготовления, поэтому необходимо переключить её на более низкий режим нагрева.

Чтобы получить безупречно приготовленную пищу, посуда должна быть заполнена овощами не более 3/4 объёма. Благодаря массивному многослойному дну, посуда накапливает тепло, достаточное для завершения приготовления пищи после отключения плиты. После нескольких применений Вы и здесь сможете определить оптимальный режим приготовления.



Термоаккумулирующее компактное дно

В посуде используется многослойное термоаккумулирующее дно, выполненное из лёгких металлов в оболочке из двух листов нержавеющей стали, спрессованных под давлением 1200. Подобная конструкция дна обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение достигнутой температуры.

Стенки посуды

Стенки посуды выполнены из листовой стали толщиной 1 мм. Они нагреваются значительно медленнее дна. Зона охлаждающей стенки поддерживает необходимую температурную границу, чтобы блюдо могло дойти до готовности при минимальной тепловой обработке. Конденсационный желобок по краю налива служит для сбора конденсированной влаги.

Ободок

Усиленный ободок по краю налива предотвращает растекание жидкости при переливании.

Материал

Посуда „BergHOFF“ изготовлена из высококачественной хромоникелиевой нержавеющей стали Х18Н10. Этот материал отличается высокой экологической чистотой и сохраняет прекрасный внешний вид даже после многолетнего использования.

Многоуровневая система

Это прогрессивная технология приготовления пищи, предусматривающая приготовление нескольких различных блюд на одной конфорке. Комбинация из кастрюли, посуды - пароварки и терки накрывается перевёрнутой миской.

Ручки

Ручки посуды, из металла со сменными теплоизолирующими накладками, остаются всегда холодными. Кроме того, ручки посуды могут служить опорой для крышки, если её понадобится снять (конденсат собирается в нижней части крышки и не капает на стол).

Крышка

Высвобождающиеся в процессе приготовления пары конденсируются на более холодной поверхности крышки, после чего стекают на дно посуды. Этот постоянный круговорот способствует приготовлению пищи при минимальной тепловой обработке, используя внутреннюю влагу и минеральные соли, содержащиеся в продуктах.

Дизайн

Продукция „BergHOFF“ - это непрерывный процесс совершенствования технологий и дизайна, качества и функциональности.

Экономия

Используя посуду „BergHOFF“ Вы экономите энергию, время и усилия.

Приготовление блюд в многоуровневой системе экономит энергию, а также позволяет существенно сократить затраты времени на готовку. Ежедневно Вы экономите минимум полчаса времени.

Наша посуда предназначена для приготовления овощей в собственном соку и жарки мясных и рыбных продуктов без добавления жира. Таким образом Вы не только экономите деньги, но и сохраняете здоровье.

Благодаря многофункциональности при приготовлении и сервировке используется меньшее количество посуды, в результате чего Вам нужно меньше моющих средств.