



RÖMERTOPF® - Co warto wiedzieć o garnkach rzymskich?

Gotowanie w garnku rzymskim to naturalny i zdrowy sposób przygotowywania potraw. Dzięki utrzymywaniu niezbyt wysokiej temperatury w potrawach zachowane zostają witaminy, minerały oraz aromaty. Dodając mniejszą ilość tłuszczu, ograniczamy kaloryczność przygotowywanych potraw.

Przed pierwszym użyciem garnek należy dokładnie umyć pod ciepłą, bieżącą wodą.

Nie używać do tego żadnych detergentów.

Po umyciu należy garnek całkowicie zanurzyć w wodzie (wraz z pokrywką) i odczekać 15 minut

Tak samo postępujemy przed każdym użyciem garnka rzymskiego.

Garnek moczymy w wodzie ok. 10-15 minut.

Po użyciu garnek myjemy, najlepiej szczoteczką w ciepłej wodzie.

Nie używamy detergentów! Przy silnych zabrudzeniach można zastosować odrobinę sody oczyszczonej. Przy częstym używaniu, garnek należy od czasu do czasu wygotować w wodzie wymieszanej z octem (2/3 wody + 1/3 octu).

Niektóre garnki są przystosowane do mycia w zmywarkach (patrz uwagi w opisie produktów).

Garnek rzymski jest przeznaczony do stosowania w piekarnikach elektrycznych, gazowych oraz w kuchenkach mikrofalowych.

Temperatury : Piekarnik: 220 ° C, termo-obieg 180°C

Piekarnik gazowy: rozpocząć nagrzewanie od poziomu 3 i stopniowo zwiększać.

Warto zapamiętać:

Garnek przed użyciem zawsze namoczyć.

Przechowywać w przewiewnym miejscu. Nie zamykać pokrywą (kłaść ją na spód, a w nią garnek).

Garnków nie należy stawiać bezpośrednio na gazie, czy płycie elektrycznej.

Garnek rzymski nie może być poddawany gwałtownym zmianą temperatury.

Nigdy nie wlewać zimnych płynów do gorącego garnka, zarówno przy myciu, jak i gotowaniu.

Nie należy używać tego samego garnka do przygotowywania ryb i mięsa.

Jak przygotowywać potrawy w garnkach rzymskich?

Wkładamy składniki potrawy do wcześniej namoczonego garnka, przykrywamy go pokrywą i umieszczamy w zimnym piekarniku. Następnie ustawiamy pożądaną temperaturą, przy czym w piekarnikach gazowych stopniowo ją zwiększamy.

Jeśli chcemy uzyskać chrupiącą pieczeń, 10 min. przed końcem pieczenia zdejmujemy pokrywę.

Poleca Galeria Form Kuchennych – Port z widokiem na kuchnię i jadalnię!

PORTFORM.PL

