

orientalne wnetrze > koszyk do gotowania na parze - parownik bambusowy - podwójny

koszyk do gotowania na parze - parownik bambusowy - podwójny



Model : -

koszyk do gotowania na parze - parownik bambusowy - podwójny

Producent : -

Chiński zestaw do gotowania na parze:

- ☐ bambusowy koszyk - sitko - dwie warstwy
- ☐ przykrywka

Wyrób naturalny, nie lakierowany.

Do gotowania, odgrzewania na parze dań mącznych (pierogów, klusek), warzyw oraz innych potraw.

Podgrzewanie na parze pozwala zachować większą wartość odżywczą potraw oraz odgrzewać dania bez dodatku dużych ilości tłuszczu. Niektóre warzywa można gotować nad parą bez obierania ze skórki.

Aby zapobiec przywieraniu potraw do dna kosza, można je wyłożyć liśćmi kapusty pekińskiej, białej lub sałaty.

Aby ugotować ryż lub kaszę konieczne jest położenie na dnie kosza ściereczki z lnu lub tetry.

Bambusowy kosz należy umieścić nad parą (np w woku lub głębokiej patelni z wodą). Woda pod parownikiem nie powinna dotykać potraw.

W chińskich restauracjach stosuje się specjalne podgrzewacze z otworami umożliwiającymi zamocowanie kosza nad parą.

'Nad parą' nawet mrożonki smakują lepiej :)).

Kosz jest dwuwarstwowy, co umożliwia jednorazowe odgrzanie dwóch porcji lub dwóch dań.

Wymiary:

- ☐ średnica 19-20cm
- ☐ wysokość z pokrywką 14,5-15cm

Przed pierwszym użyciem koszyk proszę delikatnie umyć samą wodą. Parowar wykonany jest naturalnego bambusa w związku z tym podczas pierwszego gotowania kolor wrzącej wody będzie lekko brązowy, co nie jest szkodliwe dla zdrowia.

Po użyciu należy koszyk przetrzeć wilgotną ściereczką i po wyschnięciu przechowywać w czystym, suchym miejscu.

Cena : 100,00 zł Brutto (100,00 zł Netto)

Dostępność: Produkt dostępny w naszym sklepie od 03 wrzesień 2015