

Gomba és póréhagyma sáfrányos rizszel

Előkészítés ideje: 15 perc
Főzési idő: 30 perc

4 személyre

Hozzávalók:

- 3 teáskanál víz
- 1 teáskanál zúzott fokhagyma
- 1 db nagy póréhagyma, vékonyan szeletelve (csak a fehér és zöld részeket használjuk fel)
- 1-1/2 (260 g) bögre barna rizs, átmosva, lecsöpögtetve
- 2 bögre (500 ml) forró víz
- 1/2 font (230 g) gomba, 1/2 hüvelyk (2,5 cm) vastag szeletekre vágva
- 1 db sárgarépa kockákra vágva
- 3/4 teáskanál só ízlés szerint
- 1/4 teáskanál sáfránypor
- 1/8 teáskanál őrölt bors
- 2 evőkanál finomra vágott friss petrezselyem (díszítésnek)

Elkészítés:

Töltsön vizet az edénybe, majd helyezze bele a párolókosarokat. Tegyen a fokhagymát és a póréhagymát a kosárba, majd zárja le az edényt a **Syncro-Clik®** fedővel. Főzze 2 percig, majd vegye le a tűzforrástól.

Ugyanabban az edényben melegítsen vizet, adjon hozzá sót, a rizst, a gombát, a sárgarépát, a póréhagymát és a borsot. Zárja le ismét az edényt (a **Syncro-Clik®** fedővel) és főzze az ételt 25 percig. Vegye le a tűzforrástól az edényt és engedje 10 percen át hűlni, engedje ki a nyomást, majd, amikor a piros gomb leereszkedett vegyük le. Keverje össze a petrezselyemmel és tálalja.

Párolt lazac zöldségekkel

Előkészítés ideje: 15 perc
Főzési idő: 5 perc + 15 perc

4 személyre

Hozzávalók:

- 4 lazac filé
- 4 szegfűszeg
- 4 magyóróhagyma
- 2 hüvelyk (5 cm) friss gyömbér
- 3 evőkanál szójaszós
- 4 evőkanál cukor
- frissen őrölt feketebors
- 4 evőkanál olíva olaj
- 2 db sárgarépa
- 4 zöldhagyma
- 2 pirospaprika
- 2 sárga paprika
- Piros chili paprika
- 10 oz (300 g) fehér rizs

Elkészítés:

Töltsön vizet az edénybe, majd helyezze bele a párolókosarokat. Tegye a rizst a kosárba, majd zárja le az edényt a **Syncro-Clik®** fedővel. Főzze 10 percig, majd emelje ki a kosarokat. Tegyen a halhoz az összevágott magyóróhagymát és a gyömbért. Keverje össze a szójaszósszal, a cukrot, feketeborsot és az olíva olajat ízlés szerint, majd öntse a lazacra. Helyezze ismét a kosarokat a vízzel töltött edénybe és tegye bele a fűszerezett lazacot. Zárja le az edényt a **Syncro-Clik®** fedővel és párolja 5 percig. Szeletelje fel a piros és sárga paprikákat, a sárgarépát, a zöldhagymát és a chili paprikát. Az 5 perces főzést követően várja meg, míg lecsökken a nyomás az edényben, majd nyissa fel a fedőt és adja a felaprított zöldségeket a halhoz. Zárja vissza a fedőt és párolja 15 percen át. Tálalja főtt rizszel.

Párolt körte mazsolával és datolyával

Előkészítés ideje: 5 perc
Főzési idő: 30 perc

4 személyre

Hozzávalók:

- 2 db ázsiai körte
- 4 evőkanál méz
- 2 db szárított datolya, hideg vízben áztatva és puhítva, kimagozva
- 1 evőkanál mazsola
- szegfűszeg vagy fahéj (ígény szerint)

Elkészítés:

Mossa meg és törölje szárazra a körtéket. Vágja fel hosszanti irányba kétszer, és szedje ki a magházat. Öntsön a mézet a körtészeletekre és a helyezze a mazsolákat és a datolyát magház helyére. Töltsön vizet az edénybe, majd helyezze bele a párolókosarokat. Helyezze a körte szeleteket a kosárba, majd zárja le az edényt a **Syncro-Clik®** fedővel. Főzze 9 percig, majd vegye le a tűzforrástól és várja meg, míg a nyomás lecsökken az edényben. Nyissa fel a fedőt, hogy ellenőrizhesse a körte puhaságát. Meghintheti szegfűszeggel vagy fahéjjal. Tálalja forrón!

Lemony párolt csirke spenóttal

Előkészítés ideje: 15 perc
Főzési idő: 35 perc

6/8 személyre

Hozzávalók:

- 1 evőkanál vaj vagy olaj
- 3 1/2 bögre (830 g) vékonyan szeletelt póréhagyma vagy durvára vágott hagyma
- 4 bögre (1 l) víz
- 3 font (1350 g) csirkecomb, bőr nélkül
- 3 nagy zellerszár 1 hüvelyk (2,5 cm) vastag szeletekre vágva
- 4 nagy sárgarépa, hámozva és 1 hüvelyk (5 cm) vastag szeletekre vágva
- 2 db nagy babérlevél
- 1/4 teáskanál szárított kakukkfű
- Só ízlés szerint
- 4 bögre (1 l) zöldséglevés
- 1-1/2 font (680 g) friss spenót, pucoiva, összevágva és megmosva, vagy 2 x 10-uncia (2 x 290 g) fagyasztott spenót
- 1/4 bögre darált kapor és frissen csavart citromlé (2 db citromból)

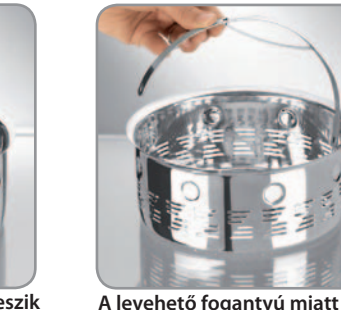
Elkészítés:

Töltsön vizet az edénybe, majd helyezze bele a párolókosarokat. Tegye a póréhagymát és a spenótot a kosárba az elválasztóval, majd zárja le az edényt a **Syncro-Clik®** fedővel. Főzze 1 percig, majd szerelje szét a főzőrendszert. Ismét helyezze a kosarokat a vízzel töltött edénybe és tegye bele a csirkecombokat, a zellert, a sárgarépát, a babérlevelet, a kakukkfűvet, majd zárja le az edényt a **Syncro-Clik®** fedővel és kapcsolja magasabb fokozatra a tűzforrást. Miután elérte a fedő jelzője a zöld tartományt, csökkentse a hőmérsékletet takarékra és főzze 10 percig. Várja meg, hogy a nyomás lecsökkenjen a fedő alatt, majd vegye le a fedőt és tegye át a csirkecombokat egy tábla. Tálaláskor locsolja meg citromlével és sózza ízlés szerint.

Tulajdonságok

Több mint 500 perforáció engedi át a gőzt a rozsdamentes acél edény alján, hogy gyorsabban elkészüljön az étel.

A 'Z' alakú rések a gőz átengedésére szolgálnak. A gőz így könnyen a kosárba áramlik.



A Bemélyedések teszik lehetővé a kosarak egymásba illesztését.

A levehető fogantyú miatt a párolókosarak tisztítása egyszerű.

Hatékony főzés

A párolókosarak segítségével a főzés új kapui nyílnak meg Ön előtt. Használja a párolókosarokat bármely húsétel elkészítéséhez. Az ételkészítéskor szinte mindig ugyanolyan eredményre számíthat, és több ideje marad családjával élvezni az étkezéseket.



Zöldség



Hal és baromfi



Egyéb hús



Rizs és tészta



Pörkölt és leves



Csontleves

Sokoldalú használhatóság

A Masterpiece főzőrendszer kosarait és szűrőit abból a célból tervezték, hogy segítsék az ételkészítést a mosástól kezdve, egészen a tálalásig.



MOSÁS ÉS ELŐKÉSZÍTÉS



FŐZÉS EGYMÁSBA TEHETŐ PÁROLÓKOSARAKKAL



SZÜRÉS



TÁROLÁS



TÁLALÁS



ÚJRAMELEGÍTÉS

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVELONGER

Központi iroda, üzlet és bemutatóterem

1138 Budapest, Váci út 191. • Tel.: (36-1) 437-6633, 323-2424, 323-2426

Információs központ és üzlet

1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 1-3. • Tel.: (36-1) 317-3602

E-mail: zepter.hungary@mail.datanet.hu

www.zepter.hu

TF-420-18

Párolókosarak

a Zepertől

Párolás és főzés egyidőben

- Gyors ételkészítés
- Több étel egyidejű elkészítése
- Egészséges ételek
- Megőrizhető az étel eredeti íze, aromája
- Megőrizhető az étel természetes tulajdonságai
- A finom ételek készítése garantált
- Kétszeres erő – számos előny
- Idő- és pénztakarékos megoldás

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVELONGER

A gőz hatékonysága

A PÁROLÁS ELŐNYEI – FŐZÉS MAGAS NYOMÁS ALATT

A Zepter főzőrendszere újabb elemét mutatja be Önnek. A korszerű technológiát képviselő párolókosarak segítségével és a magas nyomású főzéssel megkésztározheti a Zepter Masterpiece főzőrendszer teljesítményét.

Hasznos termék

Az elegáns formatervezésű két kosár hozzájárulhat, hogy megváltoztassa étkezési szokásait, miközben élvezheti a főzés örömeit. A főzés **gyorsabb, egyszerűbb** lesz és az étel **egészségesebb** marad. A kombinált főzési folyamatnak és a gőznyomásnak köszönhetően a párolókosarak hatékony főzést tesznek lehetővé:

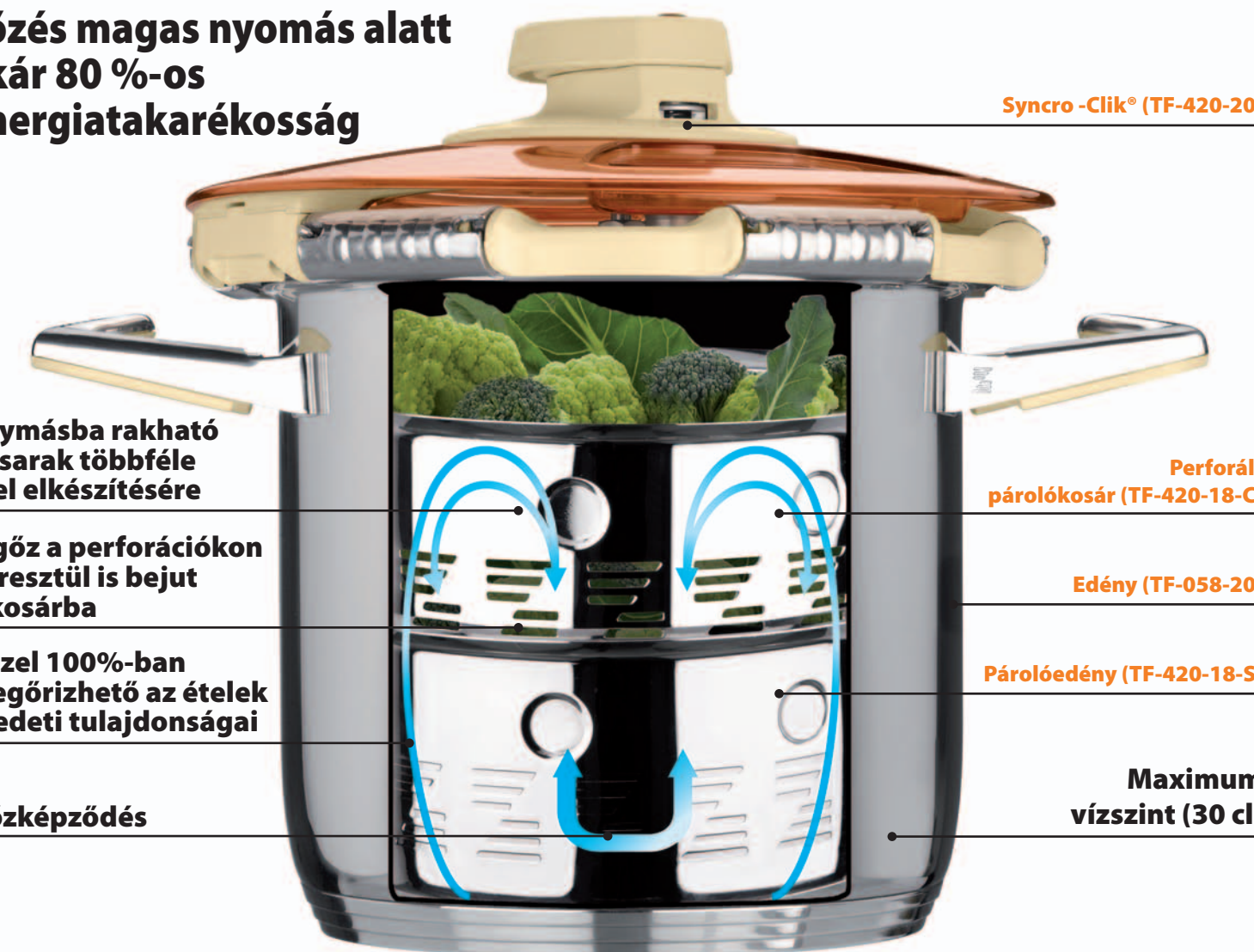
- **Időtakarékos:** a magas nyomás alkalmazásával akár 80%-al lecsökken a főzés ideje
- **Az étel természetes tulajdonságainak és ízének megőrzése:** a gőzzel történő főzéssel megőrizhető az étel eredeti állaga és zamata.

- **Energiatakarékos:** egy időben több étel elkészítését teszi lehetővé, miközben a nyomás alatti főzés is lerövidíti a főzés idejét és csökkenti energiafogyasztását.
- **Mosogatógépben tisztítható és nem foglal sok helyet:** a levehető fogantyúkat az egyszerű használatot és tárolást szem előtt tartva tervezték.
- **A pároláskor, főzőskor** nem terjed a lakásban kellemetlen ételszag és gőz.

Főzés a gőz és a párolókosarak segítségével

A párolókosarak csatlakoznak a Zepter Masterpiece főzőrendszer elemeinek széles választékához. A kiváló edények és lábasok az **egészséges, zsír és só nélküli étkezés jegyében készültek, használatukkal az étel főzés közben sem veszíti el eredeti zamatát és természetes tulajdonságait.** Egészítse ki Zepter főzőrendszerét a párolókosarakkal!

Főzés magas nyomás alatt akár 80 %-os energiatakarékosság



Syncro-Clik® (TF-420-20)

Perforált párolókosár (TF-420-18-C)

Edény (TF-058-20)

Párolóedény (TF-420-18-S)

Maximum vízszint (30 cl)

Egymásba rakható kosarak többféle étel elkészítésére

A gőz a perforációkon keresztül is bejut a kosárba

Közel 100%-ban megőrizhető az ételek eredeti tulajdonságai

Gőzképződés

Műszaki adatok:

Kompatibilis: a TF-058-20 edénnyel + Syncro-Clik® (TF-420-20) fedővel
Méretetek:
 • **átmérő:** 180 mm
 • **magasság:** kosár: 81 mm; alsó kosár: 81 mm; egymásba illesztve: 142 mm

• **térfogat:** 1,9 liter kosaranként
Extra: a fogantyúk leszedhetők
Perforációk száma: 500 db

A párolókosarakkal egyidőben megvalósítható a magas nyomású főzés és párolás



A gőzzel történő főzés előnyei

A gőzzel történő pároláskor az étel nem érintkezik közvetlenül a vízzel, így jobban megőrzi értékes tápanyagait, vitamin- és proteintartalmát, míg a forralás során ezek az anyagok javarészt kioldódnak vagy elvesznek.

A párolóedény segítőtárs az egészségesebb ételek készítésében:

- Az éltel kíméletesen főzi, az étel tápanyagtartalma nagy arányban megmarad
- A kosarak egymásba illeszthetők, így lehetővé válik több étel egyidejű elkészítése
- Megőrzi az étel eredeti aromáit
- Az étel eredeti állaga megmarad
- Elvezze az étkezés minden örömeit!

A főzés magas nyomás alatt: előnyök a Syncro-Clik® segítségével

A Syncro-Clik® az edényt modern, egyedi kuktává változtatja.

Gyors és megbízható technológia:

- Magas főzési hőmérséklet
- Egyenletes főzés
- Energia- és költség hatékony
- Az ételek eredeti íze megmarad
- Termokontroll biztosítja, hogy az étel ne égjen meg
- Biztonságos és egyszerűen használható
- Világszerte szabadalmaztatott termék
- A Syncro-Clik® fedővel használható edények hagyományos vagy gyorsfőzésre egyaránt alkalmasak
- Egy kézzel kezelhető zárómechanizmus

Az egészségesebb megoldás:

- A létfontosságú tápanyagok és vitaminok jelentős része megmarad
- Intenzív és természetes ízek, aromák
- Só és zsír hozzáadása nélkül főzhet
- Az ételek megőrzik természetes tulajdonságaikat
- Az ételek megőrzik színüket és állagukat
- Nincs kiáramló gőz és terjenző ételillat

A párolóedények hatékony lehetőségét kínálnak

Sokoldalú módszer:

A párolókosarak segítségével gyorsan készíthet izletes, egészségesebb ételeket. Néhány perc alatt elkészítheti kedvenc ételeit, húsételeket vagy akár halakat.

A háziasszonyok, szakácsok és az elfoglalt emberek egyaránt élvezhetik a Syncro-Clik® előnyeit.

Gyorsfőzés Zepter módra:

- **GYORS** – akár 80 %-al csökkentheti a főzés idejét
- **EGÉSZSÉGES** – segítségével megőrizhető az ételek tápanyag-tartalmának jelentős része
- **ZSIRADÉK-MENTES FŐZÉS** – az étel víz és olaj hozzáadása nélkül elkészíthető
- **KÖLTSÉGHATÉKONY** – akár 60%-al csökkentheti a főzéshez szükséges energia költségét
- **BIZTONSÁGOS ÉS HASZNÁLATA EGYSZERŰ** – a biztonsági szelepeknek köszönhetően

Gourmand marhabordák

Előkészítés ideje: 15 perc
 Főzési idő: 30 perc

8 személyre

Hozzávalók:

- 3 evőkanál mustár
- 3-3 ½ font (1,4 – 1,6 kg) marhaborda,
- 2 ½ hüvelyk (6 cm) vastag (a felesleges zsír eltávolítása után)
- 1/3 bögre liszt
- ¼ bögre (60 ml) olíva olaj
- 4 póréhagyma (csak a fehér része), felszeletelve
- 1/3 bögre (80 ml) apróra vágott petrezselyem
- 1 bögre konzerv aprított paradicsom
- 1 ½ bögre (180 ml) húsléves
- ¼ bögre (60 ml) sherry
- 1 evőkanál barna cukor
- 1 ½ teáskanál só
- ¼ teáskanál bors
- 6 sárgarépa, 2 hüvelykes darabokra vágva
- 6 közepes burgonya, megpucolva és ½ hüvelykes darabokra vágva
- ¼ bögre (60 ml) tejszín
- ¼ bögre (60 ml) szobahőmérsékletű vaj
- 1 ½ evőkanál burgonyakeményítő

Elkészítés:

Töltsön a TF-058-20 típusú edénybe megfelelő mennyiségű vizet majd helyezze bele párolókosarakat. Tegyen a kosárba a burgonyát és a sárgarépát. Zárja le az edényt a Syncro-Clik® (TF-420-20) fedővel és főzze két percet át. Miután letelt, vegye le a tűzforrásról. Kenje be a marhabordákat mustárral, majd szórjon a lisztet egy lapos tálba és panírozza be vele a bordákat.

Az edényben – a párolókosarak és a Syncro-Clik® TF-420-20 fedő használata nélkül – melegítse fel az olíva olajat, majd pirítsa meg a bordák minden oldalát. Miután kész, szedje ki és tegye félre. Pirítsa a póréhagymát és a petrezselymet forró olajban 2 percig. Keverje hozzá a paradicsomot, húslévest, sherryt, barna cukrot, a sót és borsot. Adja hozzá a marhabordákat. Helyezze rá a fedőt és főzze magas nyomás alatt. Csökkentse a hőmérsékletet és főzze 18 percen át. Az előírtak szerint várja meg, míg csökken a nyomás, hogy a fedőt könnyedén le tudja venni az edényről.

Adja a sárgarépát és a burgonyát a marhabordákhoz. Ismét zárja rá a fedelet, emelje a hőmérsékletet és főzze 6 percig. Csökkentse a nyomást, majd várjon néhány percet, majd vegye le a fedőt és tálalja az ételt. Készítsen hozzá mártást: Keverje csomómentesre a tejfölt, vajat és a burgonyakeményítőt. Fokozatosan adja hozzá a főzésből maradt sajtot. Folyamatos kevergetés mellett főzze tovább közepes lángon. Öntse a mártást a marhabordára és a zöldségekre.



Stacking system



Termokontroll



Syncro-Clik® (TF-420-20)



Syncro-Clik® (TF-420-20)



Syncro-Clik® (TF-420-20)



Jó étvágyat!

Fedezze fel a párolókosarak előnyeit könnyen elkészíthető és izletes ételek elkészítésével!

Élvezze az ízeket!

Káposztás burgonyaleves édes kolbással

Előkészítés ideje: 15 perc
 Főzési idő: 30 perc

6 személyre

Hozzávalók:

- 1 font (450 g) olasz csirke- vagy pulykaleves
- 1/2 hüvelyk (2,5 cm) szeletekre vágva
- 2 bögre (180 g) durvára vágott hagyma
- 2 evőkanál paradicsompüré
- 8 bögre (2 l) zöldségleves
- 2 font (900 g) burgonya hámozva, 1 hüvelyk (5 cm) kockákra darabolva
- 1 1/2 font (675 g) keltkáposzta
- 3 szál friss, apróra vágott petrezselyem
- 1 bögre (90 g) frissen reszelt fűszeres sajt (pl: Pecorino Romano)
- Só ízlés szerint
- Frissen őrölt fekete bors ízlés szerint
- Igény szerint: 6 szelet parasztkenyér
- Variációk: lehet egyéb zöldségeket is használni, pl. káposzta helyett apróra vágott cikóriát vagy escarole salátát.

Elkészítés:

Helyezze a párolókosarakat a TF-058-20 típusú edénybe. Töltsön az edénybe megfelelő mennyiségű vizet, majd tegye a kosárba a burgonyát és a káposztát (a tartalom meghaladhatja az ajánlott maximum mértéket, mivel főzés közben a káposzta összeesik). Zárja le az edényt a Syncro-Clik® (TF-420-20) fedővel. Emelje a hőmérsékletet (és a nyomást) az előírtak szerint, majd alacsonyabb hőmérsékleten még 3 percig főzze. Időközben pirítsa meg közepes hőmérsékleten a felszeletelt kolbászt a TF-058-20 edényben. Amikor a kolbász sültegni kezd, csökkentse a főzési hőmérsékletet. Gyakori kevergetés mellett főzze 2-3 percig, amíg meg nem pirul. Adjon hozzá hagymát, a paradicsompürét, majd sűrű kevergetés mellett főzze további 2 percig. Ekkor már kész a káposzta, így csökkentheti az edényben lévő nyomást, majd könnyedén leveheti a fedőt. Tegye a szeletelt kolbászt az edénybe és öntse hozzá a maradék levest, adja hozzá a petrezselymet, az 1/3 bögre Pecorino Romano (vagy egyéb) sajtot és a sót. Tálaláskor a tányérok alá tegyen egy-egy kenyert és kanalazza rá a levest. Szórja meg még egy kis sajttal és fekete borssal. A maradék reszelt sajtot az ebédlőasztalon tálalhatja.

zepter INTERNATIONAL
 LIVES LONGER