



Rizsfőző edény

mikrohullámú sütőhöz

 **Használati útmutató és recepttippek**

Kedves Vásárlónk!

Új rizsfőző edénye rizs és más gabonafélék, mint kuskusz, búza, árpa, zab stb. elkészítésére alkalmas.

A magas fedélperem meggátolja, hogy a rizs a főzés során kifusson.
A rizsfőző edényben elkészítheti és tálalhatja is a rizst.

Kívánjuk, hogy legyen öröme a termék használatában és jó étvágyat!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A rizsfőző edény -20 °C és +180 °C közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas.
- A terméket az első használat előtt és minden használat után tisztítsa meg meleg vízzel és némi mosogatószerrel.
A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
- A termék mosogatógépben tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- Soha ne használja a rizsfőzőt víz nélkül. Valamennyi víznek mindig kell lenni az edényben, nehogy a rizsfőző túlhevüljön.
 - Ha a rizsfőzőt egymás után többször használja, hagyja közben lehűlni, nehogy túlhevüljön.
 - A főzés során legyen óvatos. Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát, amikor kiveszi a rizsfőzőt a mikrohullámú sütőből vagy leveszi a fedelet.
Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlását is.
 - Ne vágjon fel semmit a rizsfőző edényben, és ne használjon benne éles tárgyakat, mivel a rizsfőző megsérülhet közben.
 - Ne helyezze a rizsfőző edényt nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-

Használat



A rizs, a gabona, valamint a víz mennyiségét és főzési időt az útmutató túloldalán található táblázat szemlélteti.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a megadott főzési idők és teljesítményszintek megközelítőek, és mikrohullámú sütőtől függően változhatnak.

Ha rizs- és gabonafélékkel, illetve más mennyiségekkel kísérletezik, a főzési időt ezeknek megfelelően állítsa be.

1. Tegye a rizst vízzel együtt az edénybe, helyezze rá a fedelet, és állítsa a rizsfőző edényt a mikrohullámú sütőbe.
2. Állítsa be a teljesítményt 800 - 900 watt-ra, és indítsa el a mikrohullámú sütőt.

3. A főzési idő végén vegye ki a rizsfőző edényt a mikrohullámú sütőből edényfogó kesztyűvel. Óvatosan vegye le a fedelet.
4. Keverje meg a rizst, és tálalás előtt hagyja néhány percre pihenni.
5. A főzés után ízesítse a rizst ízlés szerint, pl. sóval, borssal, olajjal vagy fűszerekkel.



- Hogy minél változatosabb étel kerüljön a tányérjára, más hozzávalókat is hozzá lehet adni a főzési folyamat előtt vagy alatt. Különösen alkalmasak erre a kis kockákra vágott zöldségek, mint például gőzben párolt paprika, vagy passzírozott paradicsom, amelyek mediterrán fűszerekkel kombinálva kiváló paradicsomos rizst eredményeznek húсок és más ételek köretként. Folyékony hozzávalók (paradicsomszósz vagy zöldségpüré) hozzáadásakor csökkentse a vízmennyiséget, így az étel végül nem lesz túl híg és a rizs fel tudja szívni a hozzáadott folyadékot.
- A boltokban kapható sokféle rizsfajta miatt azt javasoljuk, hogy főzés közben ellenőrizzük a vízmennyiséget, mivel a ténylegesen szükséges vízmennyiség kis mértékben eltérhet a receptben megadottaktól. A rizsnek állandóan nedvesnek kell lennie. Szükség esetén öntsön még hozzá egy kevés vizet.
- A mikrohullámú sütőben általában fehér, azaz hámozott rizst, például basmati vagy jázmin rizst készítsen. A hántolatlan rizsfajtákat is elkészíthet a mikrohullámú sütőben, a főzési idő azonban az élelmiszer szerkezete miatt jelentősen megnő.

	1 személyre 60 g	2 személyre 120 g	3 személyre 180 g	4 személyre 240 g
Basmati rizs	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
Jázmín rizs*	11 perc	11 perc	12 perc	12 perc
Rövid szemű rizs	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
Kerek szemű rizs	12 perc	12 perc	13 perc	13 perc
Sushi rizs**	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml
	12 perc	12 perc	14 perc	14 perc
Zab***	250 ml	350 ml	450 ml	550 ml
	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc
Quinoa	250 ml	300 ml	350 ml	400 ml
	10 perc	11 perc	12 perc	13 perc

- * **A jázmín vagy illatos rizshez** a főzési folyamat során jázminteát (folyadék-ként vagy mint tealevél) adhat hozzá, így fokozva az aromáját. Miután kivesszi a mikrohullámú sütőből, az indiai ízvilágot egy maréknyi mazsola hozzákeverésével idézheti fel.
- ** **A sushi rizst** a mikrohullámú sütőben való főzés után a receptnek megfelelően dolgozza fel. Adott esetben keverje össze ecettel.
- *** **A zabot**, miután kivette a mikrohullámú sütőből, ízlés szerint elkeverheti egy kis tejjel, fahéjjal és cukorral, így ízletes reggeli zabkását készíthet.

Cikkszám: 369 825