

Használati utasítás

Jellemzés

A PRESTO sonkakészítő kitűnő házi sonka készítéséhez. Univerzális hőmérővel van ellátva, ami lehetővé teszi a sonka teljes párolási ideje alatt a hőmérséklet pontos mérését. Hőálló műanyagból és szilikonból készült, a hőmérő és a rugó pedig első osztályú rozsdamentes acélból. Redukciós, ami lehetővé teszi fél adag sonka készítését.

Leírás

1. Fedő
2. Szűrőnyílások
3. Fogantyú
4. Rugó
5. Lenyomó korong
6. Redukció fél adag készítéséhez
7. Hőmérőtartó
8. Hőmérő
9. Edény
10. Szilikon talpak

Első használat előtt

Első használat előtt a sonkakészítőt alaposan mossa el folyóvíz alatt és szárítsa meg.

Redukció fél adag készítéséhez

Normál adaghoz csavarja le a fedőt és a fél adag készítésére szolgáló redukciót tegye le, ehhez csavarja el a lenyomó korongot és tolja ki a redukciós részt. Fél adag sonka készítéséhez helyezze vissza a redukciós részt.

Rajz a redukció le/felszerelésére

Sonkakészítő töltése

Normál adag sonka készítéséhez a sonkakészítőt a felső peremtől legfeljebb 1 cm-ig töltsse, fél adag sonka készítéséhez legfeljebb az edény feléig töltsse a húskeveréket. Töltés során nyomasson le minden behelyezett réteget.

Sonka párolása

A megtöltött sonkakészítőt a felhelyezett hőmérővel együtt csukja le a fedővel, a fogantyú kitolódik. A sonka készítőt állítsa az edénybe és az edényt töltsse meg vízzel kb. 1 cm-re a hőmérőtartó szintjétől. A vizet melegítse fel 80 °C-ra és ennél a hőmérsékletnél párolja 2 órán keresztül. A víz hőmérséklete a párolás során nem haladhatja meg a 85 °C és nem csökkenhet 75 °C alá. A víz optimális hőmérsékletét a sonka párolása során a hőmérő skáláján a rózsaszínnel kijelölt rész mutatja.

Rajz a hőmérőn kijelölt résszel – mutató a 80-on

A víz hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizze és tartsa az ajánlott hőfokon. Két óra elteltével a sonkakészítőt vegye ki az edényből és hűtse le folyó víz alatt. A szűrőlyukakon keresztül öntse le a felesleges vizet és a sonkát tegye hűtőbe, hogy lehűljön. Tálalás előtt csavarozza le a fedőt és lassan a sonkával együtt nyomja ki a sonkakészítő edényéből. A párolt sonkát óvatosan vágja le a lenyomó korongról és vágja szeletekre.

Tipp: Házi párolt sonkát a PRESTO sonka készítővel akár 80 °C-ra állított légkeveréses sütőben is készíthet. Ha a házi sonkát légkeveréses sütőben készíti, bizonyosodjon meg róla, hogy a grillspirál ki legyen kapcsolva. A sonka párolási ideje légkeveréses sütőben 2,5 óra.

Fél adag sonka készítése

Fél adag sonka készítéséhez húzza a lenyomó korongra a redukciós részt. Fél adaghoz mindig csak a receptekben feltüntetett mennyiség felét használja. Fél adag sonka készítéséhez az edényt csak kb. a sonkakészítő edény magasságának feléig töltsse vízzel.

Karbantartás

A sonkakészítő alkalmas mosogatógépbe, a hőmérőt mosogatógépben ne használja.

3 év garancia

A termékre a vásárlás napjától számított 3 év garancia vonatkozik.

A garancia nem foglalja magába az alábbi eseteket:

- a termék nem a használati utasításoknak megfelelően került használatra
- a hiányosságok ütés, esés vagy szakszerűtlen használat során keletkeztek
- a terméken engedély nélküli javítások, módosítások kerültek végrehajtásra

Jogos reklamáció esetén kérjük forduljon eladójához, vagy valamelyik szerviz központhoz, melyek listája a www.tescoma.com oldalon található.

Receptek

(CS verzió)

Alaprecept

Házi csirkesonka

Házi pulykasonka

Házi sertéssonka

1 kg csirke-, vagy pulykamell, esetleg sertés comb/lapocka, 18 g konyhai só, 4 g hústartósító keverék, 1 dl víz, 4 g porcukor (1 kávéskanál)

Hús keverék elkészítése: A hús kb. 2/3-át kockázza fél kb. 2x2 cm-es kockákra, a maradékot pedig darálja le húsdarálón, vagy mixerrelje le. Készítsen oldatot a sóból, a Praganda hústartósító keverékből, cukorból és 1 dl vízből majd keverje el a feldarabolt hússal. A húskeveréket konyhagépben dagasztókar segítségével alaposan keverje el (legalább 10 percig, esetleg kézzel legalább 20 percig) A sonka készítő töltsse meg a hús keverékkel kb. 1 cm magasságig a felső peremtől, minden egyes réteg behelyezése után a töltelék alaposan nyomkodja le. A sonka készítő zárja le, tegye hűtőbe és hagyja hűlni 48 órán keresztül.

Sonka párolása: Sonka párolása során pontosan a használati utasítás szerint járjon el, a kész párolt sonkát szeletelés előtt mindig hűtse ki, a sonka hűtőben kb. két napig marad friss.

Tipp: A húskeverék készítése során, a sonka szép rózsaszín színt nyer, ha a hústartósító só keverék (4 g) helyett néhány kanál céklalevet, vagy ennek megfelelő mennyiségű más természetes színezőanyagot ad a keverékhez. Ilyen esetben a konyhai só mennyiségét növelje 18g-ról 22 gr-ra.

Házi sertés sonka fokhagymával

Ehhez a recepthez szükséges 1 kg sertés comb, továbbá az alap receptben szereplő egyéb alapanyag, a hús keverékhez még összekeverés előtt adjon 3 összenyomott fokhagymát.

Házi csirke sonka olíva bogyóval

Ehhez a recepthez szükséges 1 kg csirke mell, továbbá az alap receptben szereplő egyéb alapanyag, a hús keverékhez még összekeverés előtt adjon 50 g egész, kimagozott zöld, vagy fekete olíva bogyót.

Házi pulyka sonka kakukkfűvel

Ehhez a recepthez szükséges 1 kg pulyka mell, továbbá az alap receptben szereplő egyéb alapanyag, a hús keverékhez még összekeverés előtt adjon 1 kanál finomra vágott friss, szár nélküli kakukkfű levelet.

Sertés csülök szilvával és dióval

Ehhez a recepthez szükséges 1 kg hátsó sertéscsülök, továbbá az alap receptben szereplő egyéb alapanyag, a hús keverékhez még összekeverés előtt adjon 30 g szárított szilvát és 30 g tisztított diót.

Sült zöldséges terrine

2 piros és 1 sárga paprika, 1 kisebb cukkini, 1 kisebb padlizsán, 2 dcl friss paradicsomlé, 10 lap zselatin, olíva olaj, 1 szál friss kakukkfű, só és bors.

Elkészítés: A paprikákat kenje meg olajjal és süsse sütőben, amíg a héjuk meg nem sötétedik. A paprikákat takarja le egy tálnál fóliával és 15 percre tegye hűtőbe, miután kihűltek, húzza le a paprikák héját. A padlizsánt és a cukkinit karikázza fel, szórja meg a friss kakukkfű leveleivel, csepegtessen rá olajat, sózza, borsozza, keverje meg, helyezze egy tepsibe és süsse kb. 10 percig 200 °C-on. A hideg vízben feloldott zselatint adja a forró paradicsomléhez és alaposan keverje el. A sonka készítőbe először a sült paprikát tegye, utána a padlizsánt és a cukkinit, minden réteget öntsön le zselatinnal felülre ismét paprika szeleteket helyezzen. Ne főzze! A sonka készítő zárja le a redukciós rész segítségével és a leprélt terrinet másnapig helyezze hűtőbe. Köretként mazsolás pürét ajánlunk.

Baromfináj pástétom prosciuttoval

700 g baromfináj, 10 szelet prosciutto, 70 g vaj, 50 ml portói bor, 50 ml olíva olaj, 1 kisebb hagyma, fokhagyma ízlés szerint, friss rozsmaring ág, só és bors.

Elkészítés: A megtisztított májat sózza, borsozza és apróra vágott hagymával, rozsmaring levelekkel és fokhagymával reszelje meg olajon. Adja hozzá a bort és főzze rövid ideig, majd adja hozzá a puha vajat és mixer segítségével dolgozza simára – ha finom pástétomot szeretne, akkor az egész keveréket nyomja át egy szitán. A sonkakészítő alját és széléit rakja körbe prosciuttoval úgy, hogy az alján a szeletek fedjék egymást. A sonka készítő töltsse meg májas keverékkel a tetejére pedig helyezzen sonka szeleteket, úgy hogy ismét fedjék egymást. Zárja le a redukciós rész segítségével, helyezze vízfürdőbe és 85 °C főzze 30 percig. A préselt pástétomot helyezze másnapig hűtőbe. Kínálja vörös áfonya pürével, lekvárral és has.

Lazac terrine

400 g lazacfilé, 100 g füstölt lazac, 50 ml tejszín, 2 tojássárgája, 1 kiskanál friss kapor, 1 kiskanál citromlé, só és bors.

Elkészítés: A kihűtött lazacfilét szeletelje fel és a füstölt lazac darabkákkal együtt mixerrelje szét. Mixelés közben fokozatosan adja hozzá a tojássárgákat, tejszínt, sót, borsot, apróra vágott kaprot és a citromlevet. A keveréket csak rövid ideig, kb. 30 másodpercig mixerrelje. A sonka készítő a redukciós résszel töltsse meg a lazacos keverékkel, helyezzen rá élelmiszerfóliát, zárja le a redukciós rész segítségével, ezután helyezze

vízfürdőbe és 85 °C főzze 40 percig. Az így elkészített terrinet másnapig tegye hűtőbe. Péksüteménnyel, friss zöldséggel és lazac kaviárral kínálja.

Tejszínes, petrezselymes burgonya

1 kg burgonya, 300 ml tejszín 33 %, 50 g parmezán, 1 gerezd fokhagyma, 1 kanál friss, vágott petrezselyemzöld, szerecsendió, só és bors.

Elkészítés: A megtisztított burgonyát vágja fel vékony szeletekre és szárítsa meg. A tejszínt a préselt fokhagymával tegye az edénybe és forralja fel, adja hozzá a burgonya szeleteket, sót, borsot és állandó keverés mellett főzze kb. 30 percig. Végül adja hozzá a reszelt parmezánt, petrezselyemzöldet és alaposan keverje össze. A keverékkel töltsen meg a sonka készítő, zárja le a redukációs résszel, helyezze vízfürdőbe és 85 °C főzze 60 percig. Az így elkészített tejszínes burgonyát másnapig tegye hűtőbe, tálalás előtt szórja meg reszelt sajttal és grillezze.