

# טיפול בכליים



לפניהם יש לשטוף כל חדש במים חמימים בתוספת חומר ניקוי נוזלי, על מנת להסיר את הילול וחומר הסיכה שנותרו לאחר תהליך הייצור. יש לשטוף את כלי החומר ניקוי בעדרת ספוגית רכה, להשאור ל-5 דקות ולאחר מכן לשטוף במים. במקרה הצורך יש לחזור על הפעולה פעמיים – שלוש. את המחבת יש ליבש לאחר השטיפה, למורוח כמה שמן ולחמם. לאחר מכן יקרר את המחבת ולשתוף.

בהמשך מומלץ לשטוף את הכלים בעדרת ספוגית רכה או מטלית, בתוספת חומר ניקוי עדין כלשהו. אין להדיח מדי כלים את המכסה עם חישון החום! לשמרות הברק יש לנגב וליבש את הכלים מיד לאחר השטיפה.

לכלוך קשה ניתן להסיר בעדרת חומר ניקוי נוזליים המיעדים לפולדת אל-חלד. להסרת שרופות מזון יש למלא את הכלים במים חמימים עם חומר ניקוי, להשרות ולהסיר את הילול בעדרת ספוגית. לא מומלץ לשימוש לניקוי הכלים במברשת מתכת, סכין, מגדורת או חפצים דומים אחרים. אין לשימוש לצורך ניקוי בחומרים העגולים להזיק למשטחי הכלים (דוגמת חומרים מחוספסים לминיהם) או בחומר ניקוי המכילים אלקלוי, משומם שהם הורסים את הברק.

הידבקות של שרופות מזון על המשטחים הפנימיים של הכלים היא תוצאה של בחירה לא נכונה במצח החימום, דהיינו: א. חימום הכלים ובישול המזון על אש חזקה מדי מהדרוש. למניעת שריפת המזון יש לחמם את הכלים על אש חלה יותר ולבשל את המזון בהתאם להוראות של להלן.

ב. חימום לא מספיק של הכלים או חימום חלש בעת סייגן המצרכים.

יש להבין שעם הזמן, ככל שאתה מוכנים לשימוש בכליים, כך קל יותר לאדות בהם מזון ללא מים ולטגן ללא תוספת שמן.

לשמרות הכלים מפני שריפות מומלץ לשימוש בעת הבישול בכף או תרוד מעז. יזכיר כי לשירות המוכuous על פולדת אל-חלד עקב טיפול רשלני בכל, אין כל השפעה על איכות המזון המתבשל.

עם הזמן עלולה להיווצר על משטחי הכלים שכבת סיד – מה שמכונה אכנית. את האכנית, כמו גם את הכתמים הנוצרים ממחלים מינרליים המצוים בסוגי מזון מסוימים, ניתן להסיר בkowski בעדרת ספוגית הטבולה בחומר או במיז לימון, למניעת הופעת כתמים על תחתית הכלים, יש להוסיף את המלח למים חמימים. בכתמים כאלה אין כל נזק ואין להם כל השפעה על טעמו או על צבעו של המזון.

הימנענו מחייבים יתר של הכלים! חימום יתר עלול לגרום לשינוי המסתכת עד גזoon זכוכ או חום בהיר, ולהוועת כתמים לצבע הקשת. אין זה מעיד על כגון בכלי ואין לך כל השפעה על חזוק הכלים או על תוכנות המזון המתבשל בו. למניעת שינוי הגון של המסתכת יש להקפיד יותר על הוראות השימוש בכלים. כל שעומם יתר על המידה, יש לKERRO באופן טבעי – לא מומלץ לKERRO את הכלים בעדרת מים קרים. אם בכלי זאת התרחש שינוי בגיןו, השתמשו בחומר ניקוי המיעד לפולדת אל-חלד או המתינו – עם הזמן הכלים יחזיר למראהו המקורי.

## נתוני טכניים של הכלים

### חומר

כל "BergHOFF Worldwide" מייצרים מfoldת אל-חלד כרום-nickel איקוטית 10H18X. חומר זה הננו יידידותי ביוטר לטבינה ושומר על מראהו הנאה גם לאחר שנים רבבות של שימוש.

foldת 10H18X היא חומר העמיד ביותר לחום, הלם, כאבי, קורוזיה וחולדה. כלים המיוצרים מfoldת אל-חלד, אינם דורשים טיפול מיוחד. כמו כן, ניסוי מעבדה רבים הוכיחו כי foldת אל-חלד יש תוכנות בקטורי-סטטטיות, דהיינו – ההיקשרות של הבקטריות אל פני השטח של הכלים, היא הנמוכה ביותר בfoldת אל-חלד, לעומת נתוני הנמדדים בחומרים אחרים. אין זה מקרה שרוב המכשור הרפואי עשוי מfoldת אל-חלד דווקא.

### ידיות

ידיות הכלים נשארות קרות במהלך הבישול, דבר המונע אפשרות של כויה. כמו כן, ידיות הכלים יכולות לשמש כתמייה למכסה, אם יש צורך בהסרתו.

## מכסה

הأدמים המשתחררים במהלך הבישול, מתחברים על פני המכסה הקרו יותר, ומשם זולגים אל תחתית הכליל. התנועה המחזורית הקבועה זו מסייעת לבישול בריא וחסכוו בכללים של "BergHOFF Worldwide", מאחר שהיא מאפשרת בישול תוך ניצול הלחות הפנימית והמלוחים המינרליים המצוים במאזן.

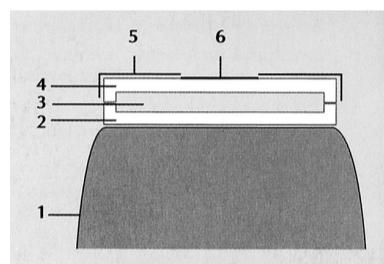


## חישון חום

בתוך מכסה של כלי "BergHOFF Worldwide" מוגנה חישון חום המאפשר לחזור במצב חיים נכון לבישול המזון. לחישון חום יש שדות צבעוניים וסקאלה של מעלות חום, והוא משמש לבקרה על בישול המזון (מצב חום של שדה יירוק הוא האידיאלי לבישול).

## דפנות הכליל

הדפנות של כליל "BergHOFF Worldwide" עשויות מלוחות פלדה בעובי 1 מ"מ. הן מתחממות הרבה יותר לאט לעומת תחתית, משומם שלפלת אל-חלד יש מוליכות חום נמוכה בהרבה. אזור הדופן המקורת שומר על גוף הטמפרטורה הדורשתה, כדי שהמזון יגיע לטיסוי הבישול תוך עיבוד תרמי מינימלי. תעלת העיבוי הנמצאת מסביב לכליל משמשת לאיסוף הלחות המתועבה.



התחתית היא החלק החשוב ביותר בכליל והוא שמאפשרת, למעשה, לשאף ללא מים ולא שומן. הכלים מצויים בתחום תחתית בעל טעם שכבתיות, המיוצרת באמצעות כבישה בלחץ של 1200 טון על גבי אלומיניום בעל מוליכות חום גבוהה + פלדה + אלומיניום בעלי מוליכות חום גבוהה + נחושת בעלי מוליכות גבוהה, בתוך מעטה משני לחות של פלדת אל-חלד X18H10 הצוברת אנרגיה עצירים שבתוכה המתקפת, ומعتبرה אותו בהדרגה אל המזון.

מבנה זה מבטיח חיים מהיר של הכליל, חילקה שווה של החום על פני התחתית כולה ושמירה ממושכת על החום שהושג דבר שמאפשר להמשיך ולסייע את בישול המזון לאחר כבויו התנוור וכן לצמצם את צריכה האנרגיה. ניתן להשתמש בכלים בכל סוגי התנוורים, לרבות תנורי אינדוקציה (הודות לתכונות המגנטיות של התחתית).

## תחתית

## שיטות בישול

### " – כלים לבישול המזון – BergHOFF Worldwide"

יש להבਆ בחשבון כי לסוג התנוור, לקוטר הלהבה ולנפח הכליל יש השפעה מכרעת על הזמן הדרוש לבישול המזון. כאשר משתמשים בתנוור שמימי, קוטר המרכיב המרכזי אינו צריך לעלות על קוטר התחתית של הכליל. כאשר משתמשים בתנוור גז, מומלץ שהלהבה לא תתפסת על יותר מ-2/3 משטח התחתית. כך צrichtת החום תהיה אופטימלית והלהבה לא תשאיר עקבות על הכליל. במקרה אופורטוני לוזמת את עצמת האש בתנוור גז, השתמשו בחוץ להבה.

### " – כלים לבישול ירקות ללא מים – BergHOFF Worldwide"

1. מאחר שהירקות מכילים מים 80%-20% מים, ניתן לבצע אותם בתווך מיציהם. מינימום ירוקת שטופים, מוקלים וחתוכים בתווך סיר קר. יש לזכור, כי לקבלת מזון מבושל ללא דוכי, הכליל צריך להיות מלא ב-2/3 מנגנון (מינימום 1/2 מהנפח).

2. לאחר שהסיר מולא במצרכים וכוסה במכסה, מחממים אותו על להבה קטנה או בינונית 1/4-1/2 מעכמת החום המקסימלית של התנוור, במשך 6-3 דקות, תלוי ב מידות הכליל. כאשר מכסה הסיר הוכר חם למגע, יש להעבר את התנוור לחום החלש ביותר ולהאר במצב זה עד סיום הבישול. במהלך הבישול לא מומלץ להסרה את המכסה מהכליל, משום שהאדמים עלולים להתנדף, דבר שיגרום להפרת המצב האופטימלי של הבישול; אם ככל זאת זה קורה, יש להוסיף 1-2 כפות מים.

3. אם מכסה הסיר מתרומם, פירש הדבר שהנתנוור פועל בעוצמה רבה יותר מהדרוש לתהילת הבישול. במקרה זה יש להנמר את עוצמת החים או לכבות את התנוור. תהילך הבישול אינו מופסק בכך, משום שהודאות לתחתית המסיבית התרלת-שכנית. הסיר מסוגל לצבור כמות חום שמספקת להסיום הבישול גם לאחר כבויו התנוור.

4. את המוצרים מניחים בשכבות – כך שכל המוצרים יהיו מוכנים ברגע הגשת התבשיל לשולחן. סדר הנחת המוצרים: סלק, גזר, סלרי או פטרזולייה, כרוב, בצל, תפוחי אדמה, קישואים. אם הירקות רכים או אינם עסיסיים מסווג, יש להוסיף 1-4 כפות מים (תלו依 במידות הכליל).

5. לשיפור התנוצה המחזורית של האויר החם והלט, יש להוסיף 1/2 כוס מים למנה המתבשלה ב"קומה הראשונה" בעת בישול בסיר אידוי.



6. תוך 40-50 דקות (תליי בンפח) הכלי צובר את הטמפרטורה הדרישה. תנור גד יש לכבות כאשר חישון החום מראה 50-60, תנור חשמלי - כאשר חישון החום מראה 50-75 או שתעקבו אחריו הופעת אדים ראשונים קלימים הנפלו מתחת המכסה בהמשן, הבישול מתבצע הוודות לחום שהצבר בתחתיות והדיסק המוחומם של התנור החשמלי. מכל להסיר את המכסה, יש להניח לתבשיל המתבשל לעמוד עד 10-20 דקות, עד שיהיה מוכן למארה. בתוך הכלי מושגת תוך כדי כך טמפרטורת בישול אידיאלית.

לאחר מספר פעמים תוכל ל��וע בעצמכם את מצב הבישול האופטימלי.

הערה: מוצרים שאינם מכילים לחות פנימית (כגון קטניות, גריסים וכפסות) לא ניתן כל הנראה לבשל ללא מים.

## "כללים לבישול בשר ללא שום" - BergHOFF Worldwide

1. יש לחמם את המחבת ללא מכסה על להבה בינונית, ב 1/2-3/4 מיעוט החימום המקסימלית של התנור - קר, שמיים המותזים על תחתית הכלי לא יתיכשו, אלא יחולו להתקוף בצורת כדוריות. באותה דרך יש לחמם את המחבת גם לצורך טיגון עם שומן.

2. לפני הטיגון יש ליבש כשר לח בעודרת מפיית או מטלית. הניחו את הבשר שהוכן על תחתית הכלי, ולהצנו עליו קלות. כסו את המחבת במכסה. אפשר להעכיר את התנור ל-2/1 מיעוט האש המקסימלית או להשאירו במצב הקודם. תחילת הבישול נצמד לתחתיות, אך במהלך הטיגון הנקיוביות נשתמוות וניתן להפריד את הבשר בקלות.

3. כעבור 2-3 דקות לאחר שהבישר טוקן היטב מצידו האחד, הפכו אותו על צדו الآخر ושוב להצנו אל תחתית הכלי. הבשר שוב צריך להצמד אל תחתית המחבת. אם הבישר לא נצמד אל תחתית המחבת - סימן שהשתמשתם בחימום חלש מדי בעת הטיגון. במידת הצורך הוסיפו תבלינים בהתאם למיניהם, והמשיכו לטגן עם מכסה סגור במשך עוד 1-2 דקות. בעת הכננת מוצרים עמידים ורכבים כבו את מקור החום והתבשיל המתבשل מתחת המכסה יגיע לסיום הבישול (10-20 דקות) הוודות לחום שנוצר בתחתיות.

4. בעת טיגון נתחים המחולקים למנות, מניחים אותם על המחבת קר, שכן הנתחים ישאר רווח של 1.5-2 ס"מ; אם מניחים את הנתחים בצדקה מיד, המחבת אינה מתקררת, לבישר לא נוצר קרום והוא מתקבל מ��וג של בשר מבושל (הקרום שומר על עסיפות הבישר). אם מטגנים נתח גדול של בשר, יש לטגן אותו מכל צדדיו עד לקבלת קרום זהוב על פני הבישר. לאחר מכן יש להמשיך ולטגן עם מכסה סגור בהתאם לדמות מלאה, תוך העכירה התנור לחיקום החולש כיומה. זמן הטיגון תלוי במרקם ובסוג הבישר. לאחר כבויי מקור החום, אלתרמו את מכסה הכלי - הניחו לתבשיל המתבשل לעמוד עד 10-20 דקות עד שיהיה מוכן למארה.

5. באותו אופן מטגנים עוף או דגים. את הדג יש לחותר לשני חצאים לאורך עצם השדרה, ולהפריד את הבישר עם העור או בלעדיו. כל מחצית שלדג יש לחותר לנתחים לרוחב. הכנסת דגים נעשית בשתי דרכים: מבשלים במאיצ' של הדג תוך הנחת הדג בכלי קר, או מטגנים במחבת מחוממת. את שר הדג מניחים על המחבת עם הצד שבו בוצע החותר כלפי מטה, ומטגנים מצד אחד (אם לדג יש עור) או משני הצדדים מתחת המכסה, לפי טעמכם.

לאחר שתצברו ניסיון מעשי, תוכל ל��וע במהירות את מצב העכודה האופטימלי של תנורכם, לווסת בעצמכם את זמן הכננת התבשיל ולהcinן מנות בשירות דלות קלוריות ללא כל קושי.

## "כללים להכנת דיסות" - BergHOFF Worldwide

בעת בישול דיסה, את הגрисים יש להוסיף למים רותחים שהומלחו, ובשל על אש קטנה. תנור גד יש לכבות כאשר חישון החום מראה 65-70, תנור חשמלי 50-65. מכל להוריד את המכסה, יש להניח לתבשיל לעמוד עד 10-20 דקות עד למוכנות מלאה.

## **כללים להכנת מזון מאודה “BergHOFF Worldwide”**

לאידי מזון יש יתרונות על הכישול המסורתי בכך, שבעת כישול באדים המצרכים אינם כאים במנגע עם מים רותחים. בכך נמנעת שטיפת הויטמינים והמינרלים החינוניים לגוף. תוכלו לאודות את המזון בעזרת מזונה הכלול בסט הכלים שלנו.



לצורך אידי מזון יש לשפרור לערך סיר 0.5 - 1 כוסות מים, להעמיד עליו מזונה מלא במצרכים, לכוסות במקסה או בקערה, להעמיד על התנור ולהביא את המים לרתחיה. בתוך כה, אדי מים מהפיר חודרים מבעד לפתחים אל חלקי הعلى של הכלי המלא במצרכים, והודות לתנועה מחזוריית קבועה מחממים ומרקדים אותם. הירקות שכשלו על אדים, קרובים יותר לירקות טריים מבחינת הטעם והניחות, לעומת ירקות שכשלו במים. בנוסף, המזון שמתפרק טעים יותר, מזין יותר ומימי פחתות ואין מתרפרק בעת הבישול.



## **אחריות**



על כל מוצרי ”BergHOFF Worldwide” חלה אחריות שנקבעת בכפוף לחוקי המדינה של המשווקים. תקופת האחריות על שימוש נספחת מיום מכירת הסחורה באמצעות רשות מסחר קמעונאית.

הגוף שביצע את המכירה מבצע החלפה או תיקון של מוצרים עם גמיי ייצור סטנדרטיים עם גמיים בחומר שנתגלו במהלך השימוש.

### **האחריות אינה חלה על:**

גמיים שנוצרו כתוצאה משימוש בלתי נכון: חימום יתר, נטילת המוצר או שבירתו המכוננת ועל מד הטמפרטורה (חישון).  
שינויים חיצוניים שנוצרו כתוצאה משימוש רגיל, בתנאי שהללו אינם משפיקים על תוכנות הקשורות בתפקוד הכלי (מעיקות ושריטות).

אין לשוטף את המכסה עם חישון החום במדיח כלים או להשתמש בו בתוך תנור אפייה! המוצר מגיע מהמפעל כאשר חישון החום אינו מותה באופן הדוק - זהו מצב תקין. אל תנסו למתוח את חישון החום בחזקה - ייווצר בתוכו סדק עציר שאינו נראה לעין בלתי מזוכן. לאחר מכן תתחיל נזילה, והוא עלול להישבר.

חנות היבואן באשדוד: רח' אבן עזרא 23, בנין "סנטר פארק" (מול קניון לב אשדוד).  
טל: 08-8543766, פקס: 08-8655731. [www.berghoff.co.il](http://www.berghoff.co.il), [www.berghoff.org.il](http://www.berghoff.org.il).