



אפיונים

-פלדת נירוסטה באיכות גבוהה מדגם X18H10. (מס' דגם: PCT/BE01/00194)
-תחתית שש שכבות תרמית עם הגנת חום בהתאם ל DIN44904.
-חימום מהיר, חילוק שווה ושמירת חום ממושכת.
-שימושי לתנורים חשמליים, גז, אינדוקטיביים, תנורים מקראמי זגוגי וגם תנורים הלוגנים.
-אוכל כריא, בישול ירקות בלי מים וטיגון בשר בלי שומנים, שומר ויטמינים, מינרלים וארומאטים.
-משמש להכנת אוכל דיאטטי. האוכל אינו צורך במלה.
-ישנו מגן מיוחד שמונע נזילת נוזלים בזמן מילוי או שפיכת מים.
- הידיות אינן מתחממות.

טיגון בשר ללא שומן

לחמם את הכלי על אש בינונית 1-2 דקות. לטפטף מעט מים על התחתית הסיר כך שהתזות מים יהפכו לבועות. זה סימן שהסיר מוכן לטיגון. שימו בשר מתובל מראש וקצת תלחצו עליו. תכסו את המחבת. אחרי 2-4 דקות, כאשר הבשר נהיה מטוגן מצד אחד, תהפכו אותו לצד השני ותטגנו לפי טעמכם. בזכות התחתית הרכ שבכתית, הכלי צובר הרבה חום. לכן ביכולתכם להעביר את התנור שלכם לחום נמוך יותר או לכבות אותו לחלוטין והמזון שהכנתם יהיה מוכן לגמרי. אחרי ניסיון המעשי, אתם יכולים להגדיר את סוג העבודה של התנור. אתם תלמדו איך לכוון את זמן ההכנה של אוכל חם כדי להכין אחר מכן אוכל דל קלוריות מבשר בלי שום בעיות.

בישול ירקות ללא מים

שימו את הירקות החתוכים אחרי שטיפה בשכבות בסיר קר. תחממו את הסיר עם מכסה סגור על אש בינונית בערך 5-6 דקות עד כדי כך שהמכסה ירתח בזמן הנגיעה. אחר מכן תעבירו את התנור שלכם לחימום הכי נמוך שאפשר. אל תסירו את המכסה כדי שהאדים לא ייעלמו מהסיר. אם המכסה קצת עולה למעלה, הסיבה היא שהתנור עובד בעוצמה גבוהה יותר, לכן כדאי להעבירו לחימום נמוך יותר.

כדי לקבל תוצאות טובות יותר, מומלץ למלא את הקף הכלי לא יותר מ $3/4$. בזכות התחתית הרכ שבכתית, הכלי צובר חום המספיק לטיוח הכנת האוכל אחרי כיבוי התנור. אחרי כמה הכנות אתם גם כאן תוכלו בעצמכם להגדיר את סוג ההכנה האופטימאלית.



יבוא:

טל: 08-8543766, פקס: 08-8655731
www.berghoff.co.il
www.berghoff.org.il



תחתית הקומפאקטית עם צבירה תרמית

הכלים בעלי תחתית רב שכבתית עם צבירה תרמית, עשויה ממתכות אווריריות (שכבה קלה) הכוללת שתי גיליונות של מלדת נירוסטה הדחוס בלחץ של 200.1. מבנה התחתית מספק חימום מהיר של הסיר, חילוק שווה של החום על כל המשטח ושמידת טמפרטורה המושגת לתקופה ממושכת.

דפנות הכלי

דפנות הכלי עשויים מפלדת גיליון בעובי של 1 מ"מ. הם מתחממים יותר לאט מאשר התחתית. אזור של דופן המתקרר שומר את הגבול של הטמפרטורה הנחוצה כדי שהמזון שמכניס תהיה מוכן בחום מינימלי. מגן עיבוי הנמצא בקצה הכלי משמש לריכוז לחות עיבוי.

המגן

המגן המוגבה בקצה של הכלי מונע נזילת נוזלים. במקרה של שפיכת מים.

החומר

הכלי בשם *BergHOFF* מיוצר מפלדת נירוסטה וניקל בצבע כרומי באיכות גבוהה X18H10. החומר הזה משאיר את איכות הסביבה נקייה ושומר על מראה החיצוני מעולה אפילו אחרי שימוש רב שנתי.

מערכת רב דרגתית

הטכנולוגיה המתקדמת של הכנת המזון מבטיחה הכנה של כמה מנות על מבער אחד. שילוב של סיר וכלי - סיר לחץ ומגדרת נותן אפשרות לכסות אותם עם קערה הכוכה.

הידידות

הידידות של הכלי עשויות ממתכת עם רצועות מתחלפות שמפרידות את החום. ולכן הידידות תמיד נשארות קרות. חוץ מזה, הידידות של הכלי יכולות לשמש כאחיזה למכסה אם יהיה צורך להסירו. (המעובה מתאסף בחלק התחתית של המכסה ואינו נוזל על השולחן)

המכסה

האדים המשתחררים בזמן ההכנה מתרכזים במשטח הקר יותר של הסיר ואחר מכן יורדים לתחתית הכלי. ההסתובבות הקבועה הזו עוזרת להכנת המזון בעיבוד המינימלי של החום ומשמשת את הלחות הפנימית ומלחים המינרלים הנמצאים במזון.

עיצוב

המוצר *BergHOFF* הינו תהליך הבלתי נפסק של השלמות הטכנולוגית ושל העיצוב, האיכות והתפקוד.

חיסכון

בזמן שאתם משתמשים בסיר *BergHOFF*, אתם חוסכים אנרגיה, זמן ומאמצים שלכם.

BergHOFF - התחתית

קודם כל הבריאות

עם מכשיר הבישול של *BergHOFF* ביכולתכם לבשל ללא צורך בשומנים הסופגים מים. אתם צורכים מים מינימליים ולכן מאבדים מעט ויטמינים ומינרלים במזונכם. בדרך זו אתם יכולים ליהנות מאוכל טעים ובריא.

התחתית החדשה והמהפכנית

BergHOFF יצרה את התחתית הקומפאקטית החדשה בדגם TM שהוכיחה את עצמה כאחד מעיצובים התחתיות הטובים ביותר של אי פעם. הצעד הזה הוא מאוד חשוב בשיטת הבישול של אוכל בריא.

בזמן הבישול החומרים מתפזרים עקב תהליך החימום. על מנת להימנע מכך, כלי בישול המסורתיים אמורים להיות מעוצבים עם חור ריק (גומי) בתחתית תוך התחשבות בעיוות. החיסרון הגדול ביותר הוא שמכשיר דומה אמור להיות על המבער במשך כמה זמן לפני שהתחתית מתייצבת ומשתלטת על תהליך החימום. העניין הזה גורם ישירות לאובדן האנרגיה, חימום לא שווה, וגם שרפת המזון והידבקות כמו שידוע למשתמשים במחבת בישול.

בזכות מבנה עיצוב התחתית היחיד כמינו, המקום בו החימום שמעביר מתכות חשוף בצדדים, גם כן התפשטות יכולה להתרחש בצדדים. זוהי הסיבה שתחתית של *BergHOFF* כמעט ישרה (אין גומי או מונע חור), ונשארת ישרה בזמן תהליך הבישול. וגם ישנו מגע שווה ומושלם בין מכשיר של *BergHOFF* והמבער שלכם.

האנרגיה המהירה שמעבירה והאנרגיה המעולה ששומרת, שניהם מבטחים גם על ידי שימוש בהרבה שכבות שונות הכולל אלומיניום ודוד ההרתחה. כל זה מיוצר בתחתית המכשיר של *BergHOFF*. החימום למעשה נכנס לתחתית דרך בסיס דוד ההרתחה ומעביר במהירות אחרי מגע של שכבת אלומיניום על מנת לחלק את החום באופן שווה. מבכנים התחתית למעשה תתחמם במהירות כמו חלק החיצוני שלו וכמעט מיד החום יתחלק באופן שווה בכל המכשיר.

לא דומה לתחתיות כמוסות המסורתיות שמחממות מהר יותר רק באמצע (אפקט הידוע עם נקודות האדומות שמוכר על ידי שריפה והדבקה של המזון בנקודות מסוימות של המחבת, המחבת של *BergHOFF* עם חימום שווה ימנע את הפעולה הזו והחימום יהיה שווה בכל המשטח.

הצד העליון של סיר בישול סגור בצורה מושלמת. כל החללים הריקים הוסרו ומלאים באופן מושלם, לא דומה לעיצוב התחתית הכמוסה המסורתית.

זוהי אחריות להיגיינה. גרנירי האוכל לא ילכדו בחללים ריקים כמו שרגילים לראות בעיצובים הקונבנציונליים של תחתיות כמוסות.

