

tescoma®

President



Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni di utilizzo / Instrucciones de uso / Instruções de utilização / Instrukcja użytkowania
Návod na použitie / Инструкция по эксплуатации / 使用说明书

Instructions for use	6
Návod k použití	8
Gebrauchsanleitung	10
Mode d'emploi	12
Istruzioni di utilizzo	14
Instrucciones de uso	16
Instruções de utilização	18
Instrukcja użytkowania	20
Návod na použitie	22
Инструкция по эксплуатации	24
使用说明书	26

Recipes / Recepty / Kochrezepte	
Recettes / Ricette	
Recetas / Receitas / Przepisy	
Рецепты / 菜谱	28 - 73

Frying in wok PRESIDENT
 Smažení ve woku PRESIDENT
 Braten im Wok PRESIDENT
 Friture dans le wok PRESIDENT
 Friggere nel wok PRESIDENT
 Freír en el wok PRESIDENT
 Fritar no wok PRESIDENT
 Smażenie w woku PRESIDENT
 Vyprážanie vo woku PRESIDENT
 Жарка в сковороде wok PRESIDENT
 日常煎炒

28 - 33

Frying in wok PRESIDENT, with cooling rack
 Smažení ve woku PRESIDENT, s odkládací mřížkou
 Braten im Wok PRESIDENT, mit Ablagegitter
 Friture dans le wok PRESIDENT, avec la grille de dépôt
 Friggere nel wok PRESIDENT, utilizzando la griglia
 Freír en el wok PRESIDENT, con la rejilla de enfriamiento
 Fritar no wok PRESIDENT, com a grelha de arrefecimento
 Smażenie w woku PRESIDENT, z podstawką do odkładania
 Vyprážanie vo woku PRESIDENT, s odkladacou mriežkou
 Жарка в сковороде wok PRESIDENT, с решеткой-подставкой
 日常煎炒，带油炸滤网

34 - 45





Cooking in wok PRESIDENT
Vaření ve woku PRESIDENT
Kochen im Wok PRESIDENT
Cuisson dans le wok PRESIDENT
Cuocere nel wok PRESIDENT
Cocinar en el wok PRESIDENT
Cozinhar no wok PRESIDENT
Gotowanie w woku PRESIDENT
Naparovanie vo woku PRESIDENT
Варка в сковороде wok PRESIDENT
日常蒸煮

46 - 51



Steaming in wok PRESIDENT, with steaming rack
Napařování ve woku PRESIDENT, s napařovací mřížkou
Dampfgaren im Wok PRESIDENT, mit Dampfgitter
Cuisson vapeur dans le wok PRESIDENT, avec grille de cuisson vapeur
Cuocere al vapore nel wok PRESIDENT, utilizzando la griglia
Cocinar al vapor en el wok PRESIDENT, con rejilla para vapor
Cozinhar a vapor no wok PRESIDENT, com grelha para vapor
Gotowanie na parze w woku PRESIDENT, z użyciem ruszty
Naparovanie vo woku PRESIDENT, s napařovacou mriežkou
Приготовление блюд на пару в сковороде wok PRESIDENT,
с использованием решетки
日常蒸煮，带蒸格

52 - 57

Steaming in wok PRESIDENT, with steamer basket
Napařování ve woku PRESIDENT, s napařovacím sítem
Dampfgaren im Wok PRESIDENT, mit Dampfsieb
Cuisson vapeur dans le wok PRESIDENT, avec panier de cuisson vapeur
Cuocere al vapore nel wok PRESIDENT, utilizzando il cestello
Cocinar al vapor en el wok PRESIDENT, con la cesta de vapor
Cozinhar a vapor no wok PRESIDENT, com o cesto de vapor
Gotowanie na parze w woku PRESIDENT, z sitem
Naparovanie vo woku PRESIDENT, s napařovacím sítom
Приготовление блюд на пару в сковороде wok PRESIDENT,
с использованием сита
日常蒸煮，带标准蒸笼

58 - 67

Preparation of desserts in wok PRESIDENT
Příprava moučníků ve woku PRESIDENT
Zubereitung von Desserts im Wok PRESIDENT
Préparation des desserts dans le wok PRESIDENT
Preparazione di dolci nel wok PRESIDENT
Preparación de postres en el wok PRESIDENT
Preparação de sobremesas no wok PRESIDENT
Przygotowywanie deserów w woku PRESIDENT
Příprava múčníků vo woku PRESIDENT
Приготовление десертов в сковороде wok PRESIDENT
甜品制作

68 - 73



en Instructions for use

The luxurious wok of layered high-grade stainless steel is excellent for frying, boiling and steaming Asian food. Thanks to the three steel layers of the vessel, the temperature inside the wok is even and constant – a low or medium output of the cooker is enough for frying, cooking and steaming. The wok has a domed lid for optimum circulation of steam and steam release control, a large steamer basket, a steaming rack and a cooling rack. The solid handle and grip of high-grade stainless steel ensure comfortable and safe handling. Wok PRESIDENT is made so as to meet the demands for intense and prolonged use and meets all demands placed on healthy, comfortable and economic cooking. It is suitable for all types of cookers – gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.

Before first use

Thoroughly wash the wok, lid, racks and steamer basket in warm water with detergent or in the dishwasher before first use.

Frying in wok PRESIDENT

Put a little oil into the wok before frying, heat moderately and spread the oil across the inside of the vessel using a circular movement, then add the oil required for frying and fry food in the wok.

Frying in wok PRESIDENT, with cooling rack

To set aside and leave food to drip during the frying process, use the cooling rack attached to the rim of the wok.

Cooking in wok PRESIDENT

Put the food to be cooked and the required amount of water into the wok, attach the lid and cook the food. Control the steam release intensity by turning the grip of the lid between “Open” and “Close”.

Steaming in wok PRESIDENT, with steaming rack

For cooking fish and large pieces of vegetables in steam, put the required amount of water into the wok. Set the cooker to a medium or low output, place the steaming rack into the wok, set the food to be cooked on top and attach the lid. Reduce the output of the cooker after the water starts boiling and control the steam release intensity by turning the grip of the lid between “Open” and “Close”.

Useful hint: Thanks to the special domed lid with steam release control, wok PRESIDENT needs only a small amount of water to economise on time and energy.

Steaming in wok PRESIDENT, with steamer basket

For cooking dumplings and small vegetables in steam, put the required amount of water into the wok. Set the cooker to a medium or low output, place the steamer basket onto the rim of the wok, set the food to be cooked on top and attach the lid. Reduce the output of the cooker after the water boils and control the steam release intensity by turning the grip of the lid between “Open” and “Close”.

Maintenance

Thoroughly wash and dry the wok before first use. To permanently preserve good appearance, always cook in a properly cleaned wok! Clean the wok with normal detergents; never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. Wok PRESIDENT can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend CLINOX for excellent cleaning results. Wok PRESIDENT is dishwasher safe. Leave excessively soiled wok to soak in water or water with detergent before washing it.

Should white stains appear on the inside surface of the wok, use vinegar, lemon drops or the special CLINOX stainless steel cleansing agent to clean. The stains are caused by mineral sediments present in water and their formation depends on the quality and hardness of local water. To prevent excessive formation of the white stains, always add salt and spices only after the water starts boiling. The white stains do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

5-year warranty

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these centres please refer to www.tescoma.com.



Návod k použití

Luxusní wok z prvotřídní nerezavějící sendvičové oceli je vynikající pro smažení, vaření i napařování při přípravě asijských pokrmů. Díky třívrstvému sendvičovému provedení nádoby je teplota uvnitř woku rovnoměrná a stálá – pro smažení, vaření i napařování pokrmů postačí nízký nebo střední výkon sporáku. Wok je opatřen klenutou poklicí pro optimální cirkulaci páry a regulaci odchodu páry, prostorným napařovacím sítlem, napařovací a odkládací mřížkou. Masivní rukojeť a úchyt z prvotřídní nerezavějící oceli zaručují komfortní a bezpečnou manipulaci. Wok PRESIDENT je vyroben tak, aby vyhověl nárokům na intenzivní a dlouhodobé používání a splňuje všechny požadavky kladené na zdravé, komfortní a úsporné vaření. Je vhodný pro všechny typy sporáků – plynové, elektrické, sklokeramické a indukční.

Před prvním použitím

Před prvním použitím umyjte wok, poklici, mřížky i napařovací síto důkladně teplou vodou s přídavkem saponátu nebo v myčce.

Smažení ve woku PRESIDENT

Před smažením dejte do woku malé množství oleje, mírně zahřejte a krouživým pohybem rozprostřete olej po celé vnitřní ploše nádoby, poté přidejte další olej potřebný pro smažení a pokrmy ve woku usmažte.

Smažení ve woku PRESIDENT, s odkládací mřížkou

Pro odkládání a odkapávání pokrmů během smažení použijte odkládací mřížku, kterou nasadíte na okraj nádoby woku.

Vaření ve woku PRESIDENT

Do woku dejte zvolené potraviny a potřebné množství vody, nasadte poklici a pokrm uvařte. Intenzitu odchodu páry regulujte pootočením úchytu poklice v rozmezí „Open (otevřeno) – Close (zavřeno)“.

Napařování ve woku PRESIDENT, s napařovací mřížkou

Pro napařování ryb a větších kusů zeleniny dejte do woku potřebné množství vody. Sporák zapněte na střední nebo nízký výkon, do woku položte napařovací mřížku, na ni zvolený pokrm a nasadte poklici. Po dosažení varu snižte výkon sporáku a upravte intenzitu odchodu páry pootočením úchytu poklice v rozmezí „Open (otevřeno) – Close (zavřeno)“.

Dobrý tip: Díky speciální klenuté poklici s regulací odchodu páry lze při napařování ve woku PRESIDENT použít jen malé množství vody pro úsporu času a energie.

Napařování ve woku PRESIDENT, s napařovacím sítlem

Pro napařování knedličků a drobné zeleniny dejte do woku potřebné množství vody. Sporák zapněte na střední nebo nízký výkon, na okraj woku položte napařovací síto, na něj zvolený pokrm a nasadte poklici. Po dosažení varu snižte výkon sporáku a upravte intenzitu odchodu páry pootočením úchytu poklice v rozmezí „Open (otevřeno) – Close (zavřeno)“.

Údržba

Před prvním použitím wok důkladně umyjte a osušte. Vařte vždy v dobře vyčištěném woku, jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale! Wok čistíte běžnými čisticími prostředky, k čištění nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Wok PRESIDENT lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí, jako ideální doporučujeme čisticí prostředek CLINOX. Wok PRESIDENT lze mýt v myčce na nádobí, silně znečištěný wok nechte před mytím odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Objeví-li se uvnitř woku bílé usazeniny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádobí - čisticím prostředkem CLINOX. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením a kořeněním až do horkého oleje či vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

5 roků záruka

Na tento výrobek je poskytována 5 roků záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tesco.com.

de Gebrauchsanleitung

Die luxuriöse Wok-Bratpfanne aus erstklassigem rostfreien Sandwich-Edelstahl ist zum Braten, Kochen und Dampfgaren bei der Zubereitung von asiatischen Speisen hervorragend. Dank der dreischichtigen Sandwich-Ausführung bleibt die Temperatur in der Wok-Bratpfanne gleichmäßig und konstant – das Braten, Kochen und Dampfgaren erfolgt bei niedriger oder mittlerer Leistungsstufe des Kochherdes. Wok ist mit gewölbtem Deckel für optimale Dampfzirkulation und mit der Regulierung der Dampfentweichung sowie mit breitem Dampfsieb, Dampf- und Ablagegitter versehen. Der Wok ist für komfortable und sichere Handhabung mit massivem Griff und Handgriff aus erstklassigem rostfreien Edelstahl versehen. Bei der Herstellung der Wok-Bratpfanne PRESIDENT werden die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung berücksichtigt und die Pfanne erfüllt alle Anforderungen auf gesundes, komfortables und sparendes Kochen. Für alle Herdarten geeignet – Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherd.

Vor dem ersten Gebrauch

Den Wok, den Deckel, Ablagegitter sowie Dampfsieb gründlich mit warmem Wasser mit Spülmittel, bzw. im Geschirrspüler spülen.

Braten im Wok PRESIDENT

Vor dem Braten kleine Menge Öl in den Wok geben, leicht erwärmen, den Wok im Kreis schwenken, das heiße Öl auf die ganze Innenfläche des Kochgefäßes verteilen, noch erforderliche Menge Öl zugeben, im Wok Gerichte braten.

Braten im Wok PRESIDENT, mit Ablagegitter

Beim Braten kann die Ablagegitter zum Ablegen und Abtropfen des Garguts verwenden; das Gitter ist auf dem Rand des Kochtopfes Wok aufzusetzen.

Kochen im Wok PRESIDENT

Gewünschte Lebensmittel und erforderliche Menge Wasser in den Wok geben, mit Deckel schließen, das Gargut kochen. Die Intensität der Dampfentweichung mit dem Umdrehen des Deckelgriffes zwischen „Open (auf) – Close (zu)“ regulieren.

Dampfgaren im Wok PRESIDENT, mit Dampfgitter

Erforderliche Menge Wasser zum Dampfgaren von Fisch und größeren Gemüsestücken in den Wok geben. Den Kochherd auf niedrige oder mittlere Leistungsstufe einschalten, das Dampfgitter in den Wok legen, darauf das gewünschte Gargut setzen, mit Deckel schließen. Nach der Erreichung des Siedepunktes die Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten und die Intensität der Dampfentweichung mit dem Umdrehen des Deckelgriffes zwischen „Open (auf) – Close (zu)“ anpassen.

Guter Tipp: Dank des speziell gewölbten Deckels mit der Regulierung der Dampfentweichung kann man beim Dampfgaren im Wok PRESIDENT nur kleine Menge Wasser zur Zeit- sowie Energieersparnis.

Dampfgaren im Wok PRESIDENT, mit Dampfsieb

Zum Dampfgaren von Knödeln und kleineren Gemüsestücken erforderliche Menge Wasser in den Wok geben. Den Kochherd auf mittlere oder niedrige Leistungsstufe einschalten, das Dampfsieb auf den Rand des Kochgefäßes legen, darauf das gewünschte Gargut setzen, mit Deckel schließen. Nach der Erreichung des Siedepunktes die Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten und die Intensität der Dampfentweichung mit dem Umdrehen des Deckelgriffes zwischen „Open (auf) – Close (zu)“ anpassen.

Wartung

Vor dem ersten Gebrauch den Wok gründlich abspülen und abwischen. Ausschließlich im gut gereinigten Wok kochen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden!

Den Wok mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Den Wok PRESIDENT kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Der Wok PRESIDENT ist spülmaschinenfest, das stark verschmutzte Kochgefäß vor dem Spülen im Wasser, bzw. im Wasser mit etwas Spülmittel einweichen lassen.

Treten im Wok weiße Flecken auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr – Reinigungsmittel CLINOX reinigen. Es handelt sich um abgelagerte Mineralien und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Flecken wesentlich zu reduzieren, ist erst das heiße Öl oder das siedende Wasser zu salzen, bzw. zu würzen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

5 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

fr Mode d'emploi

Wok de luxe en acier sandwich inoxydable de première qualité, excellent pour frire, cuire et réchauffer à la vapeur lors de la préparation des plats asiatiques. Grâce à la réalisation du récipient en sandwich triple épaisseur, la température à l'intérieur du wok est constante et bien répartie – la puissance basse ou moyenne de la cuisinière est suffisante pour frire, cuire ou réchauffer les plats. Le wok est muni d'un couvercle bombé pour une circulation optimale de la vapeur et une régulation de la sortie de vapeur, d'un panier spacieux pour la cuisson vapeur, d'une grille de cuisson vapeur et d'une grille de dépôt. Poignée massive et prise en acier inoxydable de première qualité, assurant une manipulation confortable et sûre. Le wok PRESIDENT est fabriqué pour satisfaire aux exigences d'une utilisation intensive et de longue durée et convient parfaitement à une préparation des plats de manière saine, confortable et économique. Il convient pour tous les types de cuisinières : à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, bien nettoyer le wok, le couvercle, les grilles et le panier pour cuisson vapeur à l'eau chaude avec du produit vaisselle, ou au lave-vaisselle.

Friture dans le wok PRESIDENT

Avant de commencer la friture, verser dans le wok une petite quantité d'huile, chauffer un peu et étaler ensuite l'huile avec un mouvement de rotation sur toute la surface intérieure du récipient, ajouter ensuite la quantité d'huile nécessaire à la friture et frire les aliments dans le wok.

Friture dans le wok PRESIDENT, avec la grille de dépôt

Pour déposer et faire égoutter les aliments lors de la cuisson, utiliser la grille de dépôt, après l'avoir fixée sur le bord du wok.

Cuisson dans le wok PRESIDENT

Placer les aliments choisis et verser la quantité d'eau nécessaire dans le wok, fermer avec le couvercle et faire cuire. Régler l'intensité de la sortie de vapeur en tournant la prise du couvercle dans l'intervalle « Open (ouvert) – Close (fermé) ».

Cuisson vapeur dans le wok PRESIDENT, avec la grille de cuisson vapeur

Pour cuire à la vapeur les poissons ou les morceaux de légumes de grande taille, verser dans le wok la quantité d'eau nécessaire. Mettre la cuisinière à la puissance faible ou moyenne, placer dans le wok la grille de cuisson vapeur, disposer dessus les aliments choisis et fermer avec le couvercle. Après avoir atteint l'ébullition, réduire la puissance de la cuisinière et régler l'intensité de la sortie de vapeur en tournant la prise du couvercle dans l'intervalle « Open (ouvert) – Close (fermé) ».

Bonne astuce : Grâce au couvercle spécial bombé avec une régulation de la sortie de vapeur, il est possible d'utiliser, pour la cuisson vapeur dans le wok PRESIDENT, seulement une petite quantité d'eau pour économiser le temps et l'énergie.

Cuisson vapeur dans le wok PRESIDENT, avec le panier de cuisson vapeur

Pour cuire à la vapeur les boulettes en pâte ou les morceaux de légumes de petite taille, verser dans le wok la quantité d'eau nécessaire. Mettre la cuisinière à la puissance faible ou moyenne, placer sur le wok le panier pour cuisson vapeur, disposer dessus les aliments choisis et fermer avec le couvercle. Après avoir atteint l'ébullition, réduire la puissance de la cuisinière et régler l'intensité de la sortie de vapeur en tournant la prise du couvercle dans l'intervalle « Open (ouvert) – Close (fermé) ».

Entretien

Laver et essuyer soigneusement le wok avant la première utilisation. Cuisiner toujours dans un wok bien nettoyé, ce n'est qu'ainsi qu'il gardera toujours son aspect neuf !

Laver le wok avec les produits de nettoyage courants, pour le nettoyage, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques ou objets tranchants. Il est possible de nettoyer le wok PRESIDENT avec les produits spéciaux pour le nettoyage des récipients en inox ; nous vous recommandons idéalement le produit de nettoyage CLINOX. Le wok PRESIDENT peut être nettoyé au lave-vaisselle ; en cas de fort encrassement, faire tremper le wok dans l'eau ou une solution d'eau et de détergeant.

Si des dépôts blancs se forment à l'intérieur du wok, les nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec CLINOX, un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox. Il s'agit des sédiments minéraux présents dans l'eau et leur formation dépend des conditions locales et de la dureté de l'eau. Il est possible de limiter la formation des dépôts blancs de façon considérable en mettant le sel et les épices uniquement dans l'huile chaude ou l'eau bouillante. Les taches blanches ne limitent en aucun cas la fonctionnalité et l'innocuité du récipient, ne constituent pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

5 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur www.tescoma.com.

it Istruzioni di utilizzo

Il lussuoso wok in acciaio inossidabile di alta qualità è ideale per friggere, bollire e cuocere al vapore prelibati piatti asiatici. Grazie al fondo a triplo strato, la temperatura all'interno del wok è uniforme e rimane costante – basterà mantenere la fiamma bassa o media per friggere e cuocere anche al vapore. Il wok è provvisto di un coperchio a cupola per una perfetta circolazione del vapore e per controllarne la fuoriuscita. È provvisto anche di un cestello per la cottura al vapore e di una griglia per il raffreddamento. Il solido manico e l'impugnatura in acciaio inox garantiscono una presa comoda e sicura. Il wok PRESIDENT è realizzato per soddisfare i cuochi più esigenti e per resistere ad un uso intenso e prolungato; perfetto per una cucina sana, facile ed economica. È adatto a tutti i tipi di piano cottura – a gas, elettrico, in vetroceramica e ad induzione.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente il wok, il coperchio, le griglia e il cestello per la cottura a vapore con acqua calda ed un detergente per i piatti, o nella lavastoviglie, prima del primo utilizzo.

Friggere nel wok PRESIDENT

Versare una piccola quantità d'olio nel wok prima di friggere, mettere sul fuoco a fiamma bassa e riscaldare senza far bruciare o bollire l'olio; distribuirlo con un movimento circolare fino a ricoprire tutta la superficie del wok, dopodiché aggiungere la quantità d'olio necessaria ed iniziare a friggere.

Friggere nel wok PRESIDENT utilizzando la griglia

Utilizzare la griglia attaccata al bordo del wok per tenere da parte i cibi appena fritti e lasciarli sgocciolare, in modo da eliminare l'olio in eccesso.

Cuocere nel wok PRESIDENT

Mettere nel wok gli alimenti da cucinare insieme alla quantità d'acqua necessaria, coprire e cuocere. Controllare l'intensità di rilascio del vapore girando l'impugnatura del coperchio dalla posizione "Open" a "Close".

Cuocere al vapore nel wok PRESIDENT utilizzando la griglia

Per cuocere pesce e verdure al vapore, versare la necessaria quantità d'acqua sul fondo del wok.

Mettere il wok sul fornello a fiamma bassa o media, posizionare la griglia sul wok, disporvi gli alimenti da cuocere e coprire. Quando l'acqua inizia a bollire, abbassare la fiamma e controllare l'intensità di rilascio del vapore girando l'impugnatura del coperchio dalla posizione "Open" a "Close".

Consiglio utile: Grazie al particolare coperchio a cupola con sistema di controllo di rilascio del vapore, il wok PRESIDENT richiede solo una minima quantità d'acqua e permette di ottimizzare tempo ed energia.

Cuocere al vapore nel wok PRESIDENT utilizzando il cestello

Per cuocere ravioli o verdure al vapore, versare sul fondo del wok la quantità d'acqua necessaria. Mettere il wok sul fornello a fiamma bassa o media, posizionare il cestello per cottura a vapore sul bordo del wok, disporvi gli alimenti da cuocere ed applicare il coperchio. Quando l'acqua inizia a bollire, abbassare la fiamma; controllare l'intensità di rilascio del vapore girando l'impugnatura del coperchio dalla posizione "Open" a "Close".

Manutenzione

Lavare accuratamente il wok ed asciugarlo prima del primo utilizzo. Per preservarne l'aspetto, cucinare sempre nel wok perfettamente pulito!

Pulire il wok con un normale detergente; non utilizzare sostanze chimiche aggressive, abrasivi o oggetti appuntiti. Il wok PRESIDENT può essere pulito anche con prodotti specifici per l'acciaio inox – consigliamo il prodotto CLINOX per un risultato ottimale. Il wok PRESIDENT è lavabile in lavastoviglie. Se eccessivamente sporco, lasciare il wok in ammollo in acqua, pura o mista ad un detergente, prima di lavarlo.

Se dovessero comparire macchie bianche all'interno del wok, rimuoverle con aceto, succo di limone o con CLINOX, il prodotto specifico per pulire l'acciaio inox. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua che varia da zona a zona. Per prevenire la formazione di tali macchie, aggiungere sale e spezie in cottura solo dopo che l'acqua ha iniziato a bollire. Le macchie bianche non compromettono il corretto funzionamento del wok e non costituiscono un rischio per la salute. Per questo motivo non possono essere considerate difetti e non possono essere oggetto di contestazione.

Garanzia 5 anni

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 5 anni dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i difetti:

- dovuti ad un utilizzo improprio o incompatibile con le Istruzioni di utilizzo
- causati da un urto, caduta o uso improprio
- dovuti a riparazioni non autorizzate, o ad alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclami giustificati contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio Tescoma; per l'elenco completo consultare il nostro sito web www.tescoma.com. Lo scontrino fiscale costituisce un documento valido di garanzia.

es Instrucciones de uso

El lujoso wok de capas de acero inoxidable de alta calidad es excelente para freír, hervir y cocer al vapor comida asiática. Gracias a las tres capas de acero del recipiente, la temperatura en el interior es uniforme y constante – una temperatura baja o media en la cocina es suficiente para freír, cocinar y cocer al vapor. El wok tiene una tapa en forma de cúpula para una óptima circulación del vapor y control de la liberación de vapor, una cesta de vapor grande, una rejilla para vapor y una rejilla de enfriamiento. Sólido mango y asa de acero inoxidable de alta calidad para un manejo seguro y confortable. El wok PRESIDENT está fabricado con el fin de satisfacer las demandas un uso intenso y prolongado y cumple todas las exigencias para la cocina saludable, cómoda y económica. Apto para todo tipo de cocinas – gas, eléctrica, vitrocerámicas e inducción.

Antes del primer uso

Lavar minuciosamente el wok, tapa, rejillas y cesta de vapor con agua tibia con detergente o en el lavavajillas antes del primer uso.

Freír en el wok PRESIDENT

Poner una pequeña cantidad de aceite en el wok antes de freír, calentar moderadamente y esparcir el aceite alrededor del interior del recipiente utilizando un movimiento circular, entonces añadir el aceite deseado para freír y freír los alimentos en el wok.

Freír en el wok PRESIDENT, con la rejilla de enfriamiento

Poner a un lado y dejar los alimentos escurrir durante el proceso de fritura, utilizar la rejilla unida al borde del wok.

Cocinar en el wok PRESIDENT

Colocar los alimentos que van a ser cocinados y la cantidad necesaria de agua en el wok, colocar la tapa y cocinar los alimentos. Controlar la intensidad de salida del vapor girando el asa de la tapa entre “Open” y “Close”.

Cocinar al vapor en el wok PRESIDENT, con rejilla para vapor

Para cocinar pescado y trozos grandes de verduras al vapor, poner la cantidad necesaria de agua en el wok. Seleccionar de media a baja la temperatura de la placa, colocar la rejilla para vapor en el wok, colocar los alimentos que van a ser cocinados en la parte superior y poner la tapa. Reducir la temperatura en la placa después de que el agua comience a hervir y controlar la intensidad de salida de vapor girando el asa de la tapa entre “Open” y “Close”.

Consejo útil: Gracias a la tapa en forma de cúpula con control de liberación de vapor, el wok PRESIDENT necesita sólo una pequeña cantidad de agua para economizar en tiempo y energía.

Cocinar al vapor en el wok PRESIDENT, con la cesta de vapor

Para cocinar albóndigas y verduritas al vapor, poner la cantidad necesaria de agua en el wok. Seleccionar de media a baja la temperatura, colocar la cesta de vapor en el borde del wok, colocar los alimentos que van a ser cocinados en la parte superior y colocar la tapa. Reducir la temperatura después de que el agua comience a hervir y controlar la intensidad de salida de vapor girando el asa de la tapa entre “Open” y “Close”.

Mantenimiento

Lavar y secar minuciosamente el wok antes del primer uso. Para conservar permanentemente una buena apariencia, cocinar siempre con el wok completamente limpio!

Limpie el wok con detergentes normales; no utilizar nunca sustancias agresivas, productos químicos u objetos afilados. El wok PRESIDENT puede limpiarse utilizando agentes especiales para acero inoxidable – nosotros recomendamos CLINOX para un resultado de limpieza excelente. El wok PRESIDENT es apto para lavavajillas. Dejar el wok en remojo con agua o agua con detergente si está excesivamente sucio antes de lavarlo.

En caso de aparecer manchas blancas en la superficie interior del wok, utilizar vinagre, gotas de limón o el agente limpiador especial para acero inoxidable CLINOX. Las manchas son causadas por sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y la dureza del agua local. Para prevenir la excesiva formación de manchas blancas, añadir siempre sal y especias después de que el agua comience a hervir. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de los utensilios de cocina y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un defecto y no pueden ser motivo de reclamación.

Garantía de 5 años

Un período de 5 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de quejas justificadas por favor contacte con su distribuidor o con el servicio técnico; para una lista por favor remítase a www.tescoma.com. El recibo debidamente cumplimentado constituye la garantía.

pt Instruções de utilização

Luxuoso wok com fundo em camadas de aço inoxidável de excelente qualidade, ideal para fritar, cozer ou cozinhar ao vapor comida asiática. Devido ao fundo com três camadas de aço inoxidável do recipiente, a temperatura dentro do wok é uniforme e constante – pode cozinhar a baixa ou média temperatura, sendo suficiente para fritar, cozer ou cozinhar a vapor. O wok tem uma tampa em forma de cúpula para uma otimização da circulação do vapor e controlo de libertação do vapor, um cesto grande para vapor e grelhas para vapor e arrefecimento. O cabo sólido e a asa em aço inoxidável de excelente qualidade garantem a sua utilização cómoda e segura. O wok PRESIDENT pode ter uso intenso e prolongado e foi fabricado para corresponder às exigências de cozinha saudável, cómoda e económica. É adequado para todo o tipo de fogões – gás, eléctricos, vitrocerâmica e indução.

Antes da primeira utilização

Lavar muito bem o wok, a tampa, grelhas e cesto de vapor em água morna com detergente da louça ou lavar na máquina de lavar louça antes da primeira utilização.

Fritar no wok PRESIDENT

Colocar uma pequena quantidade de óleo de cozinha no wok antes de fritar, aquecer moderadamente e espalhar o óleo no interior com movimentos circulares, depois adicionar o óleo necessário para fritar e cozinhar os alimentos no wok.

Fritar no wok PRESIDENT, com a grelha de arrefecimento

Para colocar de lado e deixar os alimentos a pingar durante o processo de fritar, use a grelha de arrefecimento colocada na borda do wok.

Cozinhar no wok PRESIDENT

Coloque os alimentos a serem cozinhados e a quantidade certa de água no wok, coloque a tampa e deixe a cozinhar os alimentos. Controle a intensidade da saída de vapor virando a asa da tampa entre “Open” e “Close”.

Cozinhar a vapor no wok PRESIDENT, com grelha para vapor

Para cozinhar peixe ou grandes pedaços de legumes ao vapor, coloque a quantidade certa de água no wok. Coloque o fogão a baixa ou média temperatura, coloque a grelha para vapor no wok, coloque os alimentos para serem cozinhados por cima e coloque a tampa. Reduza a temperatura do fogão depois de a água começar a ferver e controle a intensidade da saída de vapor virando a asa da tampa entre “Open” e “Close”.

Dica útil: Graças à forma da tampa em cúpula com controlo de saída do vapor, o wok PRESIDENT necessita apenas de pequena quantidade de água, economizando o tempo e energia.

Cozinhar a vapor no wok PRESIDENT, com o cesto de vapor

Para cozinhar salgadinhos e pequenos legumes ao vapor, coloque a quantidade requerida de água no wok. Coloque o fogão a baixa ou média temperatura, adicione o cesto de vapor na borda do wok, coloque os alimentos a serem cozinhados em cima e coloque a tampa. Reduza a temperatura do fogão depois de a água começar a ferver e controle a intensidade da saída de vapor virando a asa da tampa entre “Open” e “Close”.

Manutenção

Lavar cuidadosamente e secar antes da primeira utilização. Para preservar uma boa aparência, cozinhe sempre no wok devidamente limpo!

Limpe o wok com detergentes normais. Nunca use substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. O wok PRESIDENT pode ser limpo com agentes de limpeza próprios para aço inoxidável – recomendamos CLINOX pra obter excelentes resultados. O wok PRESIDENT Pode ir à máquina de lavar louça. Deixar de molho em água ou água com detergente se estiver muito sujo, antes de lavar.

Se aparecerem manchas brancas na superfície interior do wok, use vinagre, gotas de limão ou o produto de limpeza para aço inoxidável CLINOX. As manchas são causadas por sedimentos minerais presentes na água e a sua formação depende da qualidade da água local. Para prevenir a formação excessiva de manchas brancas, adicione sempre o sal ou especiarias só depois de a água começar a ferver. As manchas brancas não afectam o funcionamento do produto e não são prejudiciais à saúde, como tal não representam defeito e não podem ser reclamadas.

5 anos de garantia

Este produto tem uma garantia de 5 anos desde a data da sua aquisição.

A garantia nunca cobre defeitos:

- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultados de impacto, queda ou má utilização
- derivados de reparações não autorizadas ou alterações ao produto

No caso de reclamação justificada, por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma. Pode consultar a lista no site www.tescoma.com.

炒鍋

pl Instrukcja użytkowania

Luksusowy wok z wysokiej jakości, wielowarstwowej stali nierdzewnej jest doskonały do smażenia, gotowania oraz przygotowywania na parze potraw kuchni azjatyckiej. Trójwarstwowe dno zapewnia, iż temperatura w woku jest równomiernie rozprowadzana i stała – do smażenia, gotowania oraz gotowania na parze wystarczająca będzie niska lub średnia moc kuchenki. Wok został wyposażony w wypukłą pokrywę umożliwiającą optymalną cyrkulację pary, duże sito do gotowania na parze, ruszt oraz podstawkę do odkładania potraw. Masywna rękojeść oraz uchwyt wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewniają komfortową oraz bezpieczną manipulację. Wok PRESIDENT został wykonany w taki sposób, aby spełniać wymagania intensywnego oraz długotrwałego użytkowania, spełnia wszystkie wymogi zdrowego, komfortowego i efektywnego gotowania. Odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek – gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych oraz indukcyjnych.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wok, pokrywę, podstawki i sitko do gotowania na parze ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Smażenie w woku PRESIDENT

Do woka należy wlać małą ilość oleju, delikatnie rozgrzać, a następnie kolistymi ruchami rozprowadzić olej po całej wewnętrznej powierzchni naczynia. Następnie należy dodać pozostałą potrzebną część oleju do smażenia i usmażyć potrawę.

Smażenie w woku PRESIDENT z podstawką do odkładania

Do odkładania i osuszania pokarmów podczas smażenia należy użyć podstawki do odkładania, którą należy umieścić na brzegu woka.

Gotowanie w woku PRESIDENT

Aby ugotować potrawy należy umieścić je w woku, wlać odpowiednią ilość wody, a na koniec nałożyć pokrywę. Intensywność parowania należy regulować poprzez obracanie uchwyty pokrywy do pozycji „Open (otwarte) – Close (zamknięte)”.

Gotowanie na parze w woku PRESIDENT z użyciem rusztu

Podczas gotowania na parze ryb oraz większych kawałków warzyw należy do woka wlać odpowiednią ilość wody. Kuchenkę należy włączyć na średnią lub niską moc. W woku należy umieścić ruszt, na nim wybraną potrawę, a następnie zamknąć wok pokrywą. Po osiągnięciu wrzenia należy zmniejszyć moc kuchenki oraz regulować intensywność parowania poprzez obracanie uchwyty pokrywy do pozycji „Open (otwarte) – Close (zamknięte)”.

Wskazówka: Dzięki specjalnie wypukłej pokrywie z regulacją odprowadzania pary, podczas gotowania na parze w woku PRESIDENT, można użyć małej ilości wody dla oszczędności czasu i energii.

Gotowanie na parze w woku PRESIDENT, z sitem

Do gotowania na parze knedli oraz małych warzyw należy wlać do woka odpowiednią ilość wody. Kuchenkę należy włączyć na średnią lub niską moc, w woku umieścić sito, na nim wybraną potrawę, a następnie wok zamknąć pokrywą. Po osiągnięciu wrzenia należy zmniejszyć moc kuchenki oraz regulować intensywność parowania poprzez obracanie uchwyty pokrywy do pozycji „Open (otwarte) – Close (zamknięte)”.

Utrzymanie

Przed pierwszym użyciem, wok należy dokładnie umyć i wysuszyć. Należy gotować tylko w dobrze umyтым woku, tylko w ten sposób można zachować jego dobry wygląd!

Wok należy czyścić tradycyjnymi środkami do mycia, nigdy nie należy używać do mycia agresywnych płynów, środków chemicznych czy ostrych przedmiotów. Wok PRESIDENT należy czyścić specjalnymi środkami do mycia naczyń ze stali nierdzewnej, jako idealny polecamy środek do mycia CLINOX. Wok PRESIDENT można myć w zmywarce do naczyń. Mocno zabrudzony wok należy pozostawić do odmoczenia w wodzie lub w roztworze wody z płynem do naczyń.

Jeśli wewnątrz woka pojawiają się białe plamy można je wyczyścić octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub specjalnym środkiem do mycia naczyń ze stali nierdzewnej, środkiem czyszczącym CLINOX. Białe plamy to osady mineralne zawarte w wodzie, a ich powstawanie uzależnione jest od warunków lokalnych oraz od twardości wody. Powstawanie białych plam można zdecydowanie ograniczyć wsypując sól dopiero do wrzącej wody. Białe plamy w żadnym stopniu nie ograniczają funkcjonalności produktu, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą produktu oraz nie są podstawą do reklamacji.

Gwarancja 5-letnia

Na produkt udzielana jest 5-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją obsługi
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na www.tescoma.com.

sk Návod na použitie

Luxusný wok z prvotriednej nehrdzavejúcej sendvičovej ocele je vynikajúci pre vyprážanie, varenie aj naparovanie pri príprave ázijských pokrmov. Vďaka trojvrstvovému sendvičovému prevedeniu nádoby je teplota vo vnútri woku rovnomerná a stála - pre vyprážanie, varenie aj naparovanie pokrmov postačí nízky alebo stredný výkon sporáka. Wok je opatrený klenutou pokrievkou pre optimálnu cirkuláciu pary a reguláciu odchodu pary, priestraným naparovacím sitom, naparovacou a odkladacou mriežkou. Masívna rukoväť a úchytka z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele zaručujú komfortnú a bezpečnú manipuláciu. Wok PRESIDENT je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na intenzívne a dlhodobé používanie a spĺňa všetky požiadavky kladené na zdravé, komfortné a úsporné varenie. Je vhodný pre všetky typy sporákov – plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím umyte wok, pokrievku, mriežku aj naparovacie sito dôkladne teplou vodou s pridaním saponátu alebo v umývačke.

Vyprážanie vo woku PRESIDENT

Pred vyprázaním dajte do woku malé množstvo oleja, mierne zahrejte a krúživým pohybom rozprestrite olej po celej vnútornej ploche nádoby, potom pridajte ďalší olej potrebný pre vyprážanie a pokrm vypražte.

Vyprážanie vo woku PRESIDENT, s odkladacou mriežkou

Pre odkladanie a odkvapkávanie pokrmov počas smaženia použite odkladaciu mriežku, ktorú nasadíte na okraj nádoby woku.

Varenie vo woku PRESIDENT

Do woku dajte zvolené potraviny a potrebné množstvo vody, nasadte pokrievku a pokrm uvarte. Intenzitu odchodu pary regulujte pootočením úchytky pokrievky v rozmedzí „Open (otvorené) – Close (zatvorené)“.

Naparovanie vo woku PRESIDENT, s naparovacou mriežkou

Pre naparovanie rýb a väčších kusov zeleniny dajte do woku potrebné množstvo vody. Sporák zapnite na stredný alebo nízky výkon, do woku položte naparovaciu mriežku, na ňu zvolený pokrm a nasadte pokrievku. Po dosiahnutí varu znížte výkon sporáku a upravte intenzitu odchodu pary pootočením úchytky pokrievky v rozmedzí „Open (otvorené) – Close (zatvorené)“.

Dobrý tip: Vďaka špeciálnej klenutej pokrievke s reguláciou odchodu pary možno pri naparovaní vo woku PRESIDENT použiť len malé množstvo vody pre úsporu času a energie.

Naparovanie vo woku PRESIDENT, s naparovacím sitom

Pre naparovanie knedlíkov a drobnej zeleniny dajte do woku potrebné množstvo vody. Sporák zapnite na stredný alebo nízky výkon, na okraj woku položte naparovacie sito, na neho zvolený pokrm a nasadte pokrievku. Po dosiahnutí varu znížte výkon sporáku a upravte intenzitu odchodu pary pootočením úchytky pokrievky v rozmedzí „Open (otvorené) – Close (zatvorené)“.

Údržba

Pred prvým použitím wok dôkladne umyte a osušte. Varte vždy v dobre vyčistenom woku, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvalo!

Wok čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, k čisteniu nikdy nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Wok PRESIDENT možno čistiť špeciálnymi prostriedkami pre čistenie nerezového riadu, ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX. Wok PRESIDENT možno umývať v umývačke na riad, silne znečistený wok nechajte pred umývaním odmočiť vo vode alebo roztoku vody so saponátom.

Ak sa objavia vo vnútri woku biele usadeniny, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad- čistiacim prostriedkom CLINOX. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorenie je závislé na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzte solením a korením až do horúceho oleja alebo vriacej vody. Biele škvrny nijako neobmedzujú funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobu a nemôžu byť predmetom reklamácie.

5 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 5 rokov záruka, začínajúca dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- závady boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na www.tescoma.com.

Роскошная сковорода wok из первоклассной многослойной нержавеющей стали. Отлично подходит для приготовления блюд азиатской кухни – для жарки, варки и приготовления на пару. Благодаря трехслойной конструкции, температура внутри wok остается равномерной и постоянной - для жарки, варки и приготовления на пару достаточно средней или низкой мощности плиты. Сковорода оснащена куполообразной крышкой для оптимальной циркуляции пара, регулировкой выхода пара, вместительным ситом для приготовления блюд на пару, а также решеточкой-подставкой для хранения и приготовления блюд на пару. Массивная и маленькая ручки, изготовленные из высококачественной нержавеющей стали, обеспечивают комфорт и безопасность при обращении. Сковорода wok PRESIDENT предназначена для интенсивного и длительного использования, а также отвечает всем требованиям здорового, комфортного и эффективного приготовления пищи. Подходит для всех типов плит – газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

Перед первым использованием

Перед первым использованием тщательно вымойте сковороду, крышку, решеточки и паровое сито теплой водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

Жарка в сковороде wok PRESIDENT

Перед жаркой в сковороду налейте небольшое количество масла. Сковороду слегка разогрейте и круговыми движениями нанесите масло на всю внутреннюю поверхность сковороды. Потом обжарьте пищу в необходимом количестве масла.

Жарка в сковороде wok PRESIDENT с решеткой-подставкой

Во время жарки можно откладывать продукты на решеточку-подставку для того, чтобы с них стекало масло или сок. Решеточку прикрепите к краю сковороды wok.

Варка в сковороде wok PRESIDENT

В сковороду поместите продукты и необходимое количество воды, закройте крышкой и блюдо готовьте. Интенсивность выхода пара регулируйте поворотом ручки на крышке между позициями „Open (открыто) – Close (закрыто)“.

Приготовление блюд на пару в сковороде wok PRESIDENT с использованием решеточки

Для приготовления на пару рыбы и больших кусочков овощей налейте в сковороду необходимое количество воды. Установите низкую или среднюю мощность плиты. В сковороду поместите паровую решеточку, на решеточку положите продукты и закройте крышкой. После закипания уменьшите мощность плиты и отрегулируйте интенсивность выхода пара поворотом ручки на крышке между позициями „Open (открыто) – Close (закрыто)“.

Совет: Благодаря специальной куполообразной крышке с регулятором выхода пара при приготовлении блюд на пару в wok PRESIDENT достаточно использовать небольшое количество воды для экономии времени и энергии.

Приготовление блюд на пару в сковороде wok PRESIDENT с использованием сита

При приготовлении на пару вареников, фрикаделек и мелких кусочков овощей налейте в сковороду необходимое количество воды. Установите низкую или среднюю мощность плиты. На край сковороды поместите паровое сито, на сито положите продукты и закройте крышкой. После закипания уменьшите мощность плиты и отрегулируйте интенсивность выхода пара поворотом ручки на крышке между позициями „Open (открыто) – Close (закрыто)“.

Уход

Перед первым использованием сковороду тщательно вымойте и высушите. Пищу всегда готовьте в хорошо вымытой сковороде, так надолго сохраните ее красивый внешний вид.

Сковороду мойте обычными моющими средствами, не используйте агрессивные чистящие средства, химикаты и острые предметы. Wok PRESIDENT можно чистить специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали. Мы рекомендуем чистящее средство CLINOX. Wok PRESIDENT можно мыть в посудомоечной машине. В случае сильного загрязнения замочите сковороду в воде или в растворе моющего средства.

В случае появления белого налета внутри сковороды вычистите ее уксусом или несколькими каплями лимонного сока, или специальным средством для посуды из нержавеющей стали CLINOX. Это отложения минералов, которые содержатся в воде. Их образование зависит от местных условий и от жесткости воды. Появление белых отложений значительно уменьшается при добавлении соли. Соль и приправы сыпьте только в кипящую воду. Белые пятна не сказываются на функциональных качествах посуды и не являются дефектом, гарантия на них не распространяется.

Гарантия 5 лет

На это изделие предоставляется гарантия 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на:

- повреждения, возникшие в результате использования изделия не по назначению
- дефекты, возникшие в результате удара, падения или неправильного обращения
- повреждения, вызванные посторонним вмешательством и самостоятельным ремонтом.

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь к дилеру или в сервисный центр, список найдете на www.tescoma.com.

拥有三层不锈钢一体锅身的高级中式炒锅是适合煎炸和蒸煮亚洲食物的优秀厨具。由于产品内胆配置三个分层，使烹饪过程中锅内的温度保持均匀而恒定---即使使用中低火候亦能够满足日常煎炸和蒸煮方面的要求。拥有专利设计的带蒸汽控制阀门锅盖，可使蒸汽达到最佳循环状态并随时进行释放控制。另外，此款炒锅还配备标准蒸笼、蒸格和油炸滤网的配件以配合您日常烹饪需要。坚固的高级不锈钢手柄可以满足舒适而安全的使用要求。PRESIDENT系列中式炒锅能够满足日常烹饪的需求，同时亦能满足您对健康、舒适和经济烹饪的要求。产品适用于多种类型的炊具，包括：煤气炉、电陶炉、电磁炉和电炉。

初次使用指南

请在温水中用清洁剂彻底清洗锅身，锅盖，标准蒸笼，蒸格及油炸滤网。或用洗碗机清洗亦可。

日常煎炒

煎炒前请在锅内放入少量的食用油，适当加热后按圆周运动的方式翻动炒锅令食用油能均匀覆盖在锅面上。然后在炒锅中再加入煎炒食物所需要的食用油。

日常煎炒，带油炸滤网

先将油炸滤网平稳挂在炒锅边缘，待食物在锅内煎炸完成后，可将食物从锅中取出，然后放置在油炸滤网上以便多余的食用油滴干。

日常蒸煮

在炒锅内加入需要蒸煮的食物和并加入适量的水，然后盖上锅盖并开始蒸煮食物。通过转动锅盖上蒸汽控制阀门“开”（open）和“关”（close）来控制蒸汽的释放。

日常蒸煮，带蒸格

如需在蒸格中蒸煮鲜鱼或较大块的蔬菜时，需先在炒锅中加入适量的水。将炉火设置在中档或较低火候，把蒸格置于锅内，然后把需要蒸煮的食物放在蒸格上并盖上锅盖。待水烧开后降低火候，然后通过转动锅盖上的蒸汽控制阀门，调节蒸汽的释放。

使用提示：得益于锅盖上的蒸汽控制阀门，PRESIDENT系列中式炒锅在蒸煮的时候仅需少量的水即能满足烹饪要求，从而达到省时节能的目的。

日常蒸煮，带标准蒸笼

如需蒸煮饺子或较小块的蔬菜时，首先需在炒锅内放入适量的水，将炉火设置在中档或较低火候，把标准蒸笼紧贴锅边架好，然后将需要蒸煮的食物放在标准蒸笼上并盖好锅盖。待水烧开后，减少火候，通过转动锅盖上的蒸汽控制阀门，调节蒸汽的释放。

产品维护及保养

初次使用之前，需要把炒锅清洗并晾干。为使锅具能长期保持良好的外观，建议在每次使用锅具前均清洗干净。请使用普通清洁剂对炒锅进行清洗，切勿使用刺激性的物质、化学品或者尖锐物品进行清洗。想达到更佳的清洁效果，亦可使用特殊不锈钢清洁剂来清洗一例如Tescoma的CLINOX不锈钢厨具清洗液。产品可用洗碗机进行安全清洗。如锅具污渍较多，可将产品先放进清水中或有清洁剂的水中浸泡后再进行清洗。

如炒锅表面出现白点，可以使用醋、柠檬水或者CLINOX不锈钢专用清洗剂来进行清洗。这些白点是在烹饪过程中经由水的矿物质沉淀而造成的，其形成取决于当地水质及水的硬度等因素。为避免产生过多的白点，在烹饪过程中，应在锅里水烧开后再加入食盐或调料。锅具上的白点不影响炒锅的正常使用，也不会对人体健康造成任何伤害。因此，如锅具出现上述白点的情况并不属于产品质量问题，不能享受相关售后条款。

5年质保

自购买此产品之日起，享有5年质保期。

质保不包含以下情况：

- 因使用不当而造成的产品损坏。
- 由于撞击、掉落或者操作不当而造成的产品损坏
- 经由未经授权人员对该产品进行的修理和改装所造成的产品损坏。

如需对产品进行正当的申诉，请您与就近的经销商或服务商联系，相关信息可登录网站www.tescoma.com进行查询。

Szechuan beef

en

Ingredients (serves 4): 500 g beef, 4 tbsp soya sauce, 2 onions, 2 cloves garlic, 2 tbsp rice wine, 1 tbsp rice vinegar, 1 egg white, 1 tbsp corn starch, 1 yellow pepper, 1 green pepper, chili pepper and ginger to taste, 1 small leek, 1 small aubergine, sugar, salt, pepper, cooking oil to fry

Recipe: Blend the egg white with 1 tbsp soya sauce and corn starch and coat the meat cut into thin slices in the mixture. Cut onion and garlic into thin slices, bell peppers into thin strips, leek into strips, aubergine into cubes and cut chili as well as peeled ginger into fine pieces. Heat oil in the wok and fry the coated meat intensely while stirring constantly, season with salt and pepper and put aside. Add a little more oil into the wok and fry all the cut vegetables with pressed garlic in the wok. Place the meat back into the wok and add a prepared mixture of sugar, soya sauce, rice vinegar and wine. Stir the Szechuan beef well, heat and serve with long grain rice.



Hovězí maso po sečuánsku

cs

Ingredience pro 4 porce: 500 g hovězího masa, 4 lžičce sójové omáčky, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžičce rýžového vína, 1 lžičce rýžového octa, 1 bílek, 1 lžičce kukuřičného škrobu, 1 žlutá paprika, 1 zelená paprika, chili paprika a zázvor dle chuti, 1 malý pórek, 1 menší lilek, cukr, sůl, pepř a olej na smažení

Postup: Bílek smíchejte s 1 lžící sójové omáčky a kukuřičným škrobem a maso nakrájené na tenké plátky v něm obalte. Cibuli a česnek nakrájejte na tenká kolečka, papriku na tenké proužky, pórek na nudličky, lilek na kostičky a chili s oloupaným zázvorem nasekejte najemno. Ve woku zahřejte olej a obalené maso za stálého míchání zprudka usmažte, osolte, opepřete a dejte stranou. Do woku přidejte ještě trochu oleje a usmažte v něm veškerou nakrájenou zeleninu s prolisovaným česnekem. Maso vraťte zpět do woku a přidejte předem připravenou směs z cukru, sójové omáčky, rýžového octa a vína. Hovězí maso po sečuánsku dobře promíchejte, prohřejte a podávejte s dlouhozrnnou rýží.



Rindfleisch nach Szechuan Art

de

Zutaten für 4 Personen: 500 g Rindfleisch, 4 EL Sojasauce, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Reiswein, 1 EL Reissig, 1 Eiweiß, 1 EL Maisstärke, 1 gelbe Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, Chili-Paprika Ingwer nach eigenem Geschmack, 1 kleinerer Porree, 1 kleinere Aubergine, Zucker, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Vorgehensweise: Eiweiß, 1 EL Sojasauce und Maisstärke rühren, Fleisch in dünne Streifen schneiden, in Eiweiß tauchen. Zwiebel und Knoblauch in feine Ringe schneiden, Paprikaschote in dünne Streifen schneiden, Porree in feine Streifen schneiden, Aubergine würfeln, Chili und geschälten Ingwer fein hacken. Öl im Wok erhitzen, Fleischstücke unter ständigem Rühren heftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. In den Wok noch ein wenig Öl zugeben, zerkleinertes Gemüse mit zerquetschtem Knoblauch anbraten. Das Rindfleisch dazugeben, mit vorher zubereitetem Gemisch aus Zucker, Sojasauce, Reissig und -wein würzen und abschmecken. Das Rindfleisch nach Szechuan Art gut rühren, erwärmen, mit Langkornreis servieren.

Bœuf à la sichuanaise

fr

Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de viande de bœuf, 4 cuillères à soupe de sauce soja, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de vin de riz, 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz, 1 blanc d'œuf, 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs, 1 poivron jaune, 1 poivron vert, du piment rouge et du gingembre selon le goût, 1 petit poireau, 1 aubergine de petite taille, sucre, sel, poivre et huile de friture

Procédure : Mélanger le blanc d'œuf avec 1 cuillère à soupe de sauce soja et l'amidon de maïs et bien rouler la viande coupée en fines tranches dans ce mélange. Couper l'oignon et l'ail en fines rondelles, le poivron en lamelles fines, le poireau en petits dés, l'aubergine en cubes et hacher finement le piment rouge avec le gingembre pelé. Faire chauffer l'huile dans le wok et, en remuant sans arrêt, faire frire rapidement la viande préalablement roulée dans le mélange, saler, poivrer et mettre de côté. Ajouter encore un peu d'huile dans le wok et faire frire tous les légumes avec l'ail haché. Remettre la viande dans le wok et ajouter le mélange de sucre, de sauce de soja, de vinaigre de riz et de vin, préparé à l'avance. Mélanger bien la viande à la sichuanaise, chauffer et servir avec du riz à long grain.

Manzo alla Sichuan

it

Ingredienti (per 4 persone): 500 g di manzo, 4 cucchiari di salsa di soia, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiari di sake, 1 cucchiario di aceto di riso, 1 albume, 1 cucchiario di maizena, 1 peperone giallo, 1 peperone verde, peperoncino e zenzero fresco a piacere, 1 porro piccolo, 1 melanzana piccola, zucchero, sale, pepe, olio per friggere

Procedimento: Unire l'albume ad un cucchiario di salsa di soia e alla maizena ed immergere nel composto ottenuto il manzo tagliato a fettine sottili. Tagliare le cipolle e l'aglio a fettine sottili, i peperoni ed il porro a strisciole, la melanzana a cubetti; sminuzzare il peperoncino e lo zenzero. Scaldare l'olio nel wok e cuocere bene le fettine di manzo, saltandole energicamente; salare e pepare a piacere e tenere da parte. Aggiungere ancora un po' d'olio nel wok e friggervi tutte le verdure tagliate, insieme all'aglio schiacciato. Mettere nuovamente la carne nel wok insieme alle verdure ed aggiungere un'emulsione di zucchero, salsa di soia, sake e aceto di riso. Saltare bene il manzo alla Sichuan e servire ben caldo, accompagnato da riso basmati.

Tenera Szechuan

es

Ingredientes (4 raciones): 500 gr de ternera, 4 cucharadas de salsa de soja, 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de vino de arroz, 1 cucharada de vinagre de arroz, 1 clara de huevo, 1 cucharada de fécula de maíz, 1 pimiento amarillo, 1 pimiento verde, ají picante y jengibre al gusto, 1 puerro pequeño, 1 berenjena pequeña, azúcar, sal, pimienta, aceite para freír

Receta: Mezclar la clara de huevo con 1 cucharada de salsa de soja y fécula de maíz y cubrir la carne cortada en rodajas finas en la mezcla. Cortar cebolla y ajo en rodajas finas, los pimientos en tiras finas, el puerro en juliana, la berenjena en cubos y cortar el ají así como el jengibre pelado en trozos finos. Calentar el aceite en el wok y freír la carne cubierta intensamente removiendo constantemente, sazonar con sal y pimienta y dejar a un lado. Añadir un poco más de aceite en el wok y freír todas las verduras cortadas con ajo prensado en el wok. Colocar la carne de nuevo en el wok y añadir la mezcla preparada de azúcar, salsa de soja, vinagre y vino de arroz. Remover bien la ternera Szechuan, calentar y servir con arroz de grano largo.

Bife Szechuan

pt

Ingredientes (para 4 pessoas): 500 g Bife, 4 colheres de sopa de molho de soja, 2 cebolas, 2 dentes de alho, 2 colheres de sopa de vinho de arroz, 1 colher de sopa de vinagre de arroz, 1 clara de ovo, 1 colher de sopa de amido de milho, 1 pimento amarelo, 1 pimento verde, pimentão e gengibre a gosto, 1 alho francês pequeno, 1 beringela pequena, açúcar, sal, pimenta, óleo para fritar

Receita: Misturar a clara de ovo com o molho de soja e o amido de milho e cobrir a carne cortada em fatias fininhas na mistura. Prensar o alho e cortar a cebola às rodela, os pimentos e o alho francês em tiras finas. A beringela em cubos e o pimentão cortado assim como o gengibre descascado em pedaços finos. Aquecer o óleo no wok e fritar a carne muito bem enquanto mexe sempre, temperar com sal e pimenta e reservar. Acrescentar mais um pouco de óleo e fritar no wok todos os legumes cortados e o alho prensado. Voltar a colocar a carne no wok e adicionar a mistura de açúcar, molho de soja, vinagre e vinho de arroz. Mexer a carne Szechuan muito bem, levar ao lume e servir com arroz branco.

Wołowina po seczuańsku

pl

Składniki do przygotowania 4 porcji: 500 g mięsa wołowego, 4 łyżki sosu sojowego, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki wina ryżowego, 1 łyżka octu ryżowego, 1 białko, 1 łyżka skrobi kukurydzianej, 1 żółta papryka, 1 zielona papryka, papryczka chili i imbir dla smaku, 1 mały por, 1 mniejszy bakłażan, cukier, sól, pieprz, olej do smażenia

Przygotowanie: W marynacie przygotowanej z białka, 1 łyżki sosu sojowego oraz skrobi kukurydzianej należy obtoczyć mięso pokrojone na cienkie plastry. Cebulę oraz czosnek należy pokroić w cienkie plasterki, paprykę i por w cienkie paseczki, bakłażana w kostkę, natomiast chili i obrany imbir pokroić na drobno. W woku należy rozgrzać olej, następnie dodać przygotowane wcześniej mięso. Mięso należy szybko podsmażyć stale mieszając, następnie posolić, popieprzyć i odstawić na bok. Do woka należy ponownie dodać odrobinę oleju, usmażyć wszystkie pokrojone warzywa wraz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Mięso należy z powrotem włożyć do woka, dodać uprzednio przygotowaną mieszankę cukru, sosu sojowego, octu ryżowego i wina. Wołowinę po seczuańsku należy dobrze wymieszać, podgrzać i podawać z długoziarnistym ryżem.

Hovädzie mäso po sečuánsky

sk

Ingrediencie pre 4 porcie: 500 g hovädzieho mäsa, 4 lyžice sójovej omáčky, 2 cibule, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžice ryžového vína, 1 lyžica ryžového octu, 1 bielok, 1 lyžica kukuričného škrobu, 1 žltá paprika, 1 zelená paprika, chili paprika a zázvor podľa chuti, 1 malý pór, 1 menší baklažán, cukor, soľ, korenie a olej na vyprážanie

Postup: Bielok zmiešajte s 1 lyžicou sójovej omáčky a kukuričným škrobom a mäso nakrájané na tenké plátky v ňom obalte. Cibulu a cesnak nakrájajte na tenké kolieska, papriku na tenké prúžky, pór na rezance, baklažán na kocky a chili s olúpaným zázvorom nasekajte najemno. Vo woku zohrejeme olej a obalené mäso za stáleho miešania prudko usmažte, osolte, okoreňte a dajte bokom. Do woku pridajte ešte trochu oleja a usmažte v ňom všetku nakrájanú zeleninu s prelisovaným cesnakom. Mäso vráťte späť do woku a pridajte vopred pripravenú zmes z cukru, sójovej omáčky, ryžového octu a vína. Hovädzie mäso po sečuánsky dobre premiešajte, prehrejte a podávajte s dlhozrnou ryžou.

Говядина по-сычуаньски

ru

Ингредиенты для 4 порций: 500 г говядины, 4 ст. ложки соевого соуса, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки рисового вина, 1 ст. ложка рисового уксуса, 1 белок, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 1 желтый перец, 1 зеленый перец, чили перец и имбирь по вкусу, 1 маленький стебель лука-порея, 1 небольшой баклажан, сахар, соль, перец и масло для жарки

Последовательность: Белок смешайте с 1 ст. ложкой соевого соуса и кукурузным крахмалом. Мясо нарежьте на тонкие кусочки и обваляйте в приготовленной смеси. Лук и чеснок нарежьте на тонкие колечки, перец и лук-порея нарежьте соломкой, баклажан нарежьте кусочками и мелко нарежьте чили и очищенный имбирь. В сковороде разогрейте масло и, помешивая, быстро обжарьте мясо. Мясо посолите, поперчите и переложите на тарелку. В сковороде добавьте немного масла и обжарьте все нарезанные овощи с натертым чесноком. Мясо положите обратно в сковороду и добавьте заранее приготовленную смесь из сахара, соевого соуса, рисового уксуса и вина. Говядину по-сычуаньски хорошо перемешайте, подогрейте и подавайте с длиннозерновым рисом.

四川牛肉

cn

配料（4人份）：500克牛肉、4汤匙豆油、2颗洋葱、2颗香蒜、2汤匙米酒、1汤匙米醋、1个蛋白、1汤匙玉米淀粉、1个黄椒、1个青椒、1个红辣椒、1片生姜、1小撮韭黄、1小颗茄子、食糖、食盐、胡椒粉、煎炸用的食用油。

菜谱：使用1汤匙豆油搅拌蛋白和玉米淀粉，然后将搅拌后的混合物涂在切好的牛肉薄片外面。将洋葱和香蒜切成薄片，黄椒，青椒和韭黄分别切成细条，把茄子切成方块，红辣椒和姜片则切成小块。把食盐和胡椒粉的调味酱涂满肉片。在炒锅内加热食用油，开始煎炒已调味的肉片。完成后，在炒锅中重新加入少量食用油，将所有切碎的蔬菜放入炒锅中并加入蒜粒一同煎炒。然后，将牛肉再次放回炒锅，加入调配好的食糖、豆油、米醋以及米酒。最后，再和锅内的肉片一同搅拌并加热，即可搭配米饭食用。

Fried tiger shrimp

en

Ingredients (serves 4): 500 g unpeeled shrimp, sea salt, chili sauce, lemon, coriander leaves to garnish, 2 tbsp cooking oil to fry

Marinade: 50 g fresh ginger, 20 ml rice wine, 1 tsp corn starch

Recipe: Process finely grated fresh ginger, rice wine and corn starch into a marinade and leave the tiger shrimp to marinate in it for at least one hour in a cool place. Fry the marinated shrimp in the wok in heated oil on both sides until red (for approx. 1 minute), transfer to the cooling rack and leave to drip. Carefully soak up the remaining oil in the wok using a paper towel, place the fried shrimp back into the wok, add salt and chili sauce, heat for one minute, drizzle with lemon juice, stir in coriander leaves, toss and serve.



Smažené tygří krevety

cs

Ingredience pro 4 porce: 500 g neloupaných tygřích krevet, mořská sůl, chili omáčka, citron, koriandrové lístky na zdobení, 2 lžice oleje na smažení

Marináda: 50 g čerstvého zázvoru, 20 ml rýžového vína, 1 lžička kukuřičného škrob

Postup: Z jemně strouhaného čerstvého zázvoru, rýžového vína a kukuřičného škrobu připravte marinádu a tygří krevety v ní nechejte nejméně hodinu v chladu marinovat. Marinované krevety usmažte ve woku v horkém oleji z obou stran do červena (cca 1 minutu), přemístěte na odkládací mřížku a nechte okapat. Zbytek oleje ve woku vysušte opatrně papírovou utěrkou, smažené krevety vraťte zpět do woku, osolte, přidejte chili omáčku, minutu prohřejte, zakápněte citronovou šťávou, přimíchejte lístky koriandru, promíchejte a podávejte.



Gebratene Riesengarnelen

de

Zutaten für 4 Personen: 500 g ungeschälte Riesengarnelen, Meersalz, Chilisauce, Zitrone, Korianderblätter zum Dekorieren, 2 EL Öl zum Braten

Marinade: 50 g frischer Ingwer, 20 ml Reiswein, 1 TL Maisstärke

Vorgehensweise: Marinade aus fein geriebenem frischem Ingwer, Reiswein und Maisstärke zubereiten, Garnelen mind. 1 Stunde kühl marinieren lassen. Marinierte Garnelen auf dem Wok im heißen Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie rötlich werden (ca. 1 Minute), auf das Ablagegitter legen, abtropfen lassen. Restlichen Öl im Wok vorsichtig mit Küchenrolle abtupfen, gebratene Garnelen wieder geben, salzen, Chilisauce zugeben, eine Minute aufwärmen, mit Zitronensaft beträufeln, Korianderblätter zugeben, vermischen und servieren.

Crevettes tigrées frites

fr

Ingédients pour 4 personnes : 500 g de crevettes tigrées entières, sel marin, sauce chili, citron, feuilles de coriandre pour la décoration, 2 cuillères à soupe d'huile de friture

Marinade : 50 g de gingembre frais, 20 ml de vin de riz, 1 cuillère à café d'amidon de maïs

Procédure : Préparer la marinade en mélangeant le gingembre frais finement râpé, le vin de riz et l'amidon de maïs et laisser les crevettes tigrées mariner dedans au frais pendant au moins une heure. Frire les crevettes marinées dans le wok dans l'huile chaude, des deux côtés, jusqu'à ce qu'elles rougissent (environ 1 minute), les placer sur la grille de dépôt et laisser égoutter. Essuyer prudemment les restes d'huile dans le wok avec une serviette en papier, remettre les crevettes frites dans le wok, saler, ajouter la sauce chili, faire chauffer pendant une minute, arroser d'un filet de jus de citron, incorporer les feuilles de coriandre, mélanger et servir.

Gamberi tigre fritti

it

Ingredienti (per 4 persone): 500 g di gamberoni tigre (non sgusciati), sale grosso, salsa chili, 1 limone, foglie di coriandolo per guarnire, 2 cucchiaini di olio per friggere

Per la marinata: 50 g di zenzero fresco, 20 ml di sake, 1 cucchiaino di maizena

Procedimento: Lavorare lo zenzero grattugiato insieme al sake e alla maizena per ottenere un composto in cui marinare i gamberoni, in un luogo fresco, per almeno un'ora. Scaldare l'olio nel wok e friggere i gamberoni marinati da entrambi i lati, finché non diventano rossi (circa 1 minuto per lato), dopodiché trasferirli sulla griglia e lasciarli sgocciolare bene. Togliere l'olio dal wok ed asciugarlo, versarvi di nuovo i gamberi, salare ed aggiungere la salsa chili; cuocere per un minuto, irrorare con il succo di limone, aggiungere le foglie di coriandolo e saltare il tutto prima di servire.

Gambas tigre fritas

es

Ingredientes(4 raciones): 500 g de gambas sin pelar, sal marina, salsa de chile, limón, hojas de cilantro para adornar, 2 cucharadas de aceite para freír

Adobo: 50 g de jengibre fresco, 20 ml de vino de arroz, 1 cucharadita de fécula de maíz

Receta: Procesar el adobo con el jengibre fresco finamente rallado, el vino de arroz y la fécula de maíz y dejar las gambas tigre en adobo por lo menos una hora en un lugar fresco. Freír las gambas en adobo en el wok en aceite caliente por ambos lados hasta que estén rojos (aproximadamente 1 minuto), trasladarlos a la bandeja de enfriamiento y dejar escurrir. Absorber con cuidado el resto del aceite en el wok utilizando una servilleta de papel, colocar las gambas fritas de nuevo en el wok, y añadir sal y salsa de chile, calentar durante un minuto, rociar con zumo de limón, remover con hojas de cilantro, mezclar y servir.

Camarão Tigre frito

pt

Ingredientes (para 4 pessoas): 500 g camarão descascado, sal marinho, molho de chile, limão, coentros para enfeitar, 2 colheres de sopa de óleo para fritar

Marinada: 50 g gengibre fresco, 20 ml vinho de arroz, 1 colher de chá de amido de milho

Receita: Fazer uma marinada com as raspas de gengibre, o vinho de arroz e o amido de milho e colocar os camarões nesta marinada em local fresco durante pelo menos uma hora. Fritar os camarões marinados em ambos os lados no wok em óleo quente até ficarem vermelhos (aproximadamente 1 minuto), colocar na grelha de arrefecimento e deixar escorrer. Cuidadosamente secar com papel de cozinha o óleo no wok, colocar novamente os camarões, adicionar sal e molho chile, aquecer um minuto, regar com sumo de limão, misturar com os coentros e servir.

Smażone krewetki tygrysie

pl

Składniki do przygotowania 4 porcji: 500 g całych krewetek tygrysiach, sól morską, sos chili, cytryna, liście kolendry do dekoracji, 2 łyżki oleju do smażenia

Marynata: 50 g świeżego imbiru, 20 ml wina ryżowego, 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

Przygotowanie: Krewetki należy marynować przez co najmniej godzinę w marynacie przygotowanej ze świeżego startego imbiru, wina ryżowego oraz skrobi kukurydzianej. Po upływie tego czasu krewetki należy usmażyć na gorącym oleju z obu stron do momentu, aż uzyskają czerwony kolor (ok. 1 minutę). Następnie krewetki należy odłożyć na podstawkę, aby obciekły z nadmiaru tłuszczu. Pozostały olej w woku należy wytrzeć papierowym ręcznikiem, krewetki z powrotem włożyć do woka, posolić, dodać sos chili i podgrzewać przez minutę. Następnie skropić sokiem z cytryny, dodać liście kolendry, wymieszać i podawać.

Vyprážené tigrie krevety

sk

Ingrediencie pre 4 porcie: 500 g nelúpaných tigrích kreviet, morská soľ, chili omáčka, citrón, koriandrové lístky na zdobenie, 2 lyžice oleja na smaženie

Marináda: 50 g čerstvého zázvoru, 20 ml ryžového vína, 1 lyžička kukuričného škrobu

Postup: Z jemne strúhaného čerstvého zázvoru, ryžového vína a kukuričného škrobu pripravte marinádu a tigrie krevety v nej nechajte najmenej hodinu v chlade marinovať. Marinované krevety usmažte vo woku v horúcom oleji z oboch strán do červena (cca 1 minútu), premiestnite na odkladaciu mriežku a nechajte odkvapkať. Zvyšok oleja vo woku vysušte opatrne papierovou utierkou, vyprážené krevety vráťte späť do woku, osolte, pridajte chili omáčku, minútu prehrejte, pokvapkajte citrónovou šťavou, primiešajte lístky koriandru, premiešajte a podávajte.

Жаренные тигровые креветки

ru

Ингредиенты для 4 порций: 500 г неочищенных тигровых креветок, морская соль, соус чили, лимон, листочки кориандра для украшения, 2 ст. ложки масла для жарки

Маринад: 50 г свежего имбиря, 20 мл рисового вина, 1 ч. ложка кукурузного крахмала

Последовательность: Приготовьте маринад из мелко натертого имбиря, рисового вина и кукурузного крахмала. Тигровые креветки оставьте мариноваться в прохладном месте не менее 1 часа. Маринованные креветки обжарьте в сковороде в горячем масле с обеих сторон до покраснения (приблизительно 1 минуту), положите их на решетку и дайте стечь маслу. Остатки масла в сковороде wok вытрите бумажным полотенцем, обжаренные креветки положите обратно в сковороду, посолите, добавьте соус чили, подогрейте в течение минуты, покапайте лимонным соком, добавьте листочки кориандра, перемешайте и подавайте.

油炸老虎虾

cn

配料（4人份）：500克未剥皮老虎虾、海盐、辣酱、柠檬、点缀用的胡荽，2汤匙煎炸用的食用油

腌料：50克鲜姜、20毫升米酒、1汤匙玉米淀粉

菜谱：将鲜姜剁碎，加入米酒和玉米淀粉，做成腌料，然后将老虎虾放入腌料中，在阴凉处浸泡最少一个小时。待炒锅加热后，加入食用油，放入浸泡过的老虎虾，经过双面煎炸（大约1分钟）直至变成红色。然后将老虎虾夹到油炸滤网上，把多余的食用油滴出。用厨用纸把炒锅内剩余的食用油清洁干净后，再把已经煎炸过的老虎虾放回锅内，加入食盐和辣酱，加热约一分钟，滴入柠檬汁，并放入胡荽搅拌后即可上菜。

Rice with omelette

en

Ingredients (serves 4): 350 g long grain rice, 250 g Chinese mushrooms, 150 g peas, 100 g bamboo sprouts, 4 tbsp oil, 2 chicken eggs, 2 tbsp soya sauce, 2 tbsp oyster sauce, carrot, salt, chopped chives

Recipe: Heat 2 tbsp oil in the wok, fry an omelette of whipped salted eggs and place it onto the cooling rack, keeping it warm. Add the remaining 2 tbsp oil into the wok, heat the oil, add finely chopped mushrooms and stew them until the liquid evaporates. Add cut vegetables and stew them together with the mushrooms for another 4 minutes. Add previously boiled rice into the wok, thoroughly blend it with mushrooms and vegetables, sauté briefly and season with soya sauce and oyster sauce. Cut the omelette into thin strips, transfer boiled rice into dishes, garnish with strips of the omelette and chopped chives.



Rýže s vaječnou omeletou

cs

Ingredience pro 4 porce: 350 g dlouhozrné rýže, 250 g čínských hub, 150 g hrášku, 100 g bambusových výhonků, 4 lžíce oleje, 2 slepičí vejce, 2 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce ústřicové omáčky, mrkev, sůl, sekaná pažitka

Postup: Ve woku zahřejte 2 lžíce oleje a z rozšlehaných osolených vajec usmažte vaječnou omeletu, kterou položte na odkládací mřížku, aby zůstala teplá. Do woku dejte zbylé 2 lžíce oleje, zahřejte jej, přidejte nadrobno krájené houby a poduste je, dokud se tekutina neodpaří. Poté přidejte nakrájenou zeleninu a duste ji spolu s houbami další 4 minuty. Do woku přidejte předem uvařenou rýži a důkladně ji promíchejte s houbami a zeleninou, krátce orestujte a dochutěte sójovou a ústřicovou omáčkou. Omeletu nakrájejte na tenké proužky, hotovou rýži přemístěte do misek, ozdobte proužky omelety a sekanou pažitkou.

Reis mit Eieromelette

de

Zutaten für 4 Personen: 350 g Langkornreis, 250 g chinesische Pilze, 150 g grüne Erbsen, 100 g Bambussprossen, 4 EL Öl, 2 Hühnereier, 2 EL Sojasauce, 2 EL Austernsauce, Möhre, Salz, gehackter Schnittlauch

Vorgehensweise: 2 EL Öl im Wok erhitzen, Eier verquirlen, salzen, Omelette braten und auf das Ablagegitter geben, um sie warm zu halten. Restliche 2 EL Öl in den Wok geben, erhitzen, feingehackte Pilze zugeben und andünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann Gemüsestücke zugeben und zusammen mit Pilzen noch 4 Minuten dünsten. Vorher gekochten Reis in den Wok geben, gründlich mit Pilzen und Gemüse vermischen, kurz anrösten, mit Soja- und Austernsauce abwürgen. Eieromelette in feine Streifen schneiden, fertige Reis-Gemüse-Mischung in den Schalen anrichten, mit Omelettenstreifen und gehackten Schnittlauch garnieren.

Riz avec omelette aux œufs

fr

Ingrédients pour 4 personnes : 350 g de riz à long grain, 250 g de champignons chinois, 150 g de petits pois, 100 g de pousses de bambou, 4 cuillères à soupe d'huile, 2 œufs de poule, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de sauce d'huître, carotte, sel, ciboulette hachée

Procédure : Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok, verser les œufs battus et préparer une omelette, la placer sur la grille de dépôt pour la garder au chaud. Verser dans le wok les 2 cuillères d'huile restantes, chauffer, ajouter les champignons finement émincés et faire cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Ajouter ensuite les légumes coupés et faire cuire ensemble avec les champignons pendant 4 minutes supplémentaires. Verser dans le wok le riz préalablement cuit, bien mélanger avec les champignons et les légumes, faire brièvement revenir et assaisonner avec la sauce soja et la sauce d'huître. Couper l'omelette en fines lamelles, répartir le riz cuit dans les bols, décorer avec des lamelles d'omelette et la ciboulette hachée.

Riso alla Cantonese vegetariano

it

Ingredienti (per 4 persone): 350 g di riso basmati, 250 g di funghi cinesi, 150 g di piselli, 100 g di germogli di bambù, 4 cucchiari d'olio d'oliva, 2 uova, 2 cucchiari di salsa di soia, 2 cucchiari di salsa d'ostriche, 2 carote, sale, erba cipollina tritata

Procedimento: Bollire il riso e tenere da parte. Scaldare 2 cucchiari d'olio nel wok e cuocervi una frittatina preparata con le due uova ed un pizzico di sale; adagiarla sulla griglia e tenere da parte. Aggiungere il restante olio nel wok, scaldarlo ed aggiungere i funghi tagliati a dadini; cuocere fino ad evaporazione del liquido di cottura. Aggiungere i piselli e le verdure tagliate a rondelle e stufare il tutto per altri 4 minuti. Aggiungere nel wok il riso precedentemente cotto, mescolare energicamente insieme ai funghi e alle verdure, saltare brevemente e condire con salsa di soia e salsa d'ostriche. Tagliare l'omelette a fettine sottili, trasferire il riso e le verdure nei piatti e guarnire con le striscioline di frittata e con erba cipollina tritata.

Arroz con tortilla

es

Ingredientes (4 raciones): 350 g de arroz de grano largo, 250 g de champiñones chinos, 150 g de guisantes, 100 g de brotes de bambú, 4 cucharadas de aceite, 2 huevos de gallina, 2 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de salsa de ostras, zanahoria, sal, cebollino picado

Receta: Calentar 2 cucharadas de aceite en el wok, freír una tortilla con huevos batidos y dejarla en la rejilla de enfriamiento, manteniéndola caliente. Añadir 2 cucharadas del aceite restante en el wok, calentar el aceite, añadir los champiñones finamente cortados y cocerlos hasta que el líquido se evapore. Añadir las verduras cortadas y guisarlas con los champiñones durante otros 4 minutos más. Añadir el arroz previamente cocido en el wok, mezclar bien con los champiñones y las verduras, saltar brevemente y sazonar con salsa de soja y salsa de ostras. Cortar la tortilla en tiras finas, poner el arroz hervido en los platos, decorar con tiras de tortilla y cebollino picado.

Arroz com omelete

pt

Ingredientes (para 4 pessoas): 350 g arroz agulha, 250 g cogumelos chineses, 150 g ervilhas, 100 g rebentos de bamboo, 4 colheres de sopa de óleo, 2 ovos, 2 colheres de sopa de molho de soja, 2 colheres de sopa molho de ostra, cenoura, sal, cebolinha picada

Receita: Aquecer 2 colheres de sopa de óleo no wok, fritar a omelete de ovos batidos com sal e colocar na grelha de arrefecimento, mantendo quente. Acrescentar as restantes colheres de óleo no wok, aquecer, adicionar os cogumelos finamente picados e cozinhar até que o líquido se evapore. Acrescentar os legumes cortados e cozinhar juntamente com os cogumelos por mais 4 minutos. Adicionar o arroz já cozido, misturar muito bem com os cogumelos e legumes, salter brevemente e tempera com o molho de soja e ostra. Cortar a omelete às tiras, empratar o arroz, decorar com tiras de omelete e cebolinha picada.

Ryż z omletem

pl

Składniki do przygotowania 4 porcji: 350 g długoziarnistego ryżu, 250 g grzybków mun, 150 g groszku, 100 g pędów bambusa, 4 łyżki oleju, 2 kurze jaja, 2 łyżki sosu sojowego, 2 łyżki sosu ostrygowego, marchew, sól, siekany szczypiorek

Przygotowanie: W woku należy rozgrzać dwie łyżki oleju, a następnie usmażyć na nim omlet z wcześniej roztrzepanych jajek. Usmażony omlet odłożyć na podstawkę, aby pozostał ciepły. Do woka należy wlać pozostałe dwie łyżki oleju, poczekać do jego rozgrzania, dodać pokrojone na drobno grzyby i podsmażyć do momentu, aż odparuje z nich woda. Następnie należy dodać pokrojone warzywa i dusić je razem z grzybami kolejne 4 minuty. Do woka należy dodać wcześniej ugotowany ryż, dokładnie wymieszać go z grzybami oraz warzywami, krótko podsmażyć, doprawić sosem sojowym i ostrygowym. Omlet należy pokroić na cienkie paski. Gotowy ryż należy podawać w miseczkach, ozdobić paskami omletu oraz posiekanym szczypiorkiem.

Ryža s vaječnou omeletou

sk

Ingrediencie pre 4 porcie: 350 g dlhnozrnnej ryže, 250 g čínskych húb, 150 g hrášku, 100 g bambusových výhonkov, 4 lyžice oleja, 2 slepačie vajcia, 2 lyžice sójovej omáčky, 2 lyžice ústřicovej omáčky, mrkva, soľ, sekaná pažitka

Postup: Vo woku zohrejte 2 lyžice oleja a z rozslahaných osolených vajec usmažte vaječnú omeletu, ktorú položte na odkladaciu mriežku, aby zostala teplá. Do woku dajte zvyšné 2 lyžice oleja, zohrejte ho, pridajte nadrobno krájané huby a poduste ich, pokiaľ sa tekutina neodparí. Potom pridajte nakrájanú zeleninu a duste ich spolu s hubami ďalšie 4 minúty. Do woku pridajte predom uvarenú ryžu a dôkladne ju premiešajte s hubami a zeleninou, krátko orestujte a dochuťte sójovou a ústřicovou omáčkou. Omeletu nakrájajte na tenké prúžky, hotovú ryžu premiestnite do misiek, ozdobte prúžkami omelety a sekanou pažitkou.

Рис с яичным омлетом

ru

Ингредиенты для 4 порций: 350 г длиннозернового риса, 250 г китайских грибов, 150 г гороха, 100 г бамбуковых побегов, 4 ст. ложки масла, 2 куриных яйца, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки устричного соуса, морковь, соль, мелко нарезанный шнитт-лук

Последовательность: В сковороде нагрейте 2 ст. ложки масла и пожарьте омлет из взбитых яиц. Чтобы омлет оставался теплым положите его на решеточку. В сковороде разогрейте оставшиеся 2 ст. ложки масла, добавьте мелко нарезанные грибы и тушите их до тех пор, пока жидкость не испарится. Затем добавьте нарезанные овощи и тушите их с грибами в течение 4 минут. В сковороду положите заранее сваренный рис и хорошо перемешайте с грибами и овощами. Недолго обжарьте и добавьте по вкусу соевый и устричный соусы. Омлет порежьте тонкими полосками. Готовый рис разложите в миски, украсьте полосками омлета и мелко нарезанным шнитт-луком.

蛋炒饭

cn

配料 (4人份) : 350克大米、250克香菇、150克豌豆、100克竹笋、4汤匙食用油、2颗鸡蛋、2汤匙酱油、2汤匙蚝油、胡萝卜、适量食盐和碎葱

菜谱: 锅内加入2汤匙食用油然后加热, 煎制已放入少许盐的蛋卷, 完成后放到油炸滤网上。将另外2汤匙食用油放入炒锅中加热, 并加入已切碎的香菇焖煮, 直到锅里的汁液基本蒸干。然后加入已切碎的蔬菜, 并和蘑菇一同焖煮约4分钟后, 将先前煮熟的米饭倒入锅内, 与蘑菇蔬菜进行一同搅拌并翻炒。同时, 加入酱油和蚝油进行调味, 并将已做好的蛋卷切成碎块, 把炒饭放入盘子后, 用蛋卷块和碎葱进行装饰即可食用。

Chicken soup with meat dumplings and bamboo sprouts

en

Broth for serving 4: 1.5 l chicken stock, 130 g canned bamboo strips, 100 g shiitake mushrooms cut into strips, 1 onion, 1 celery stalk, cooking oil to fry, salt, pepper, green end of spring onions to sprinkle

Meat dumplings: 400 g minced pork shoulder, 3 spring onions, 20 g peeled grated ginger, 1 tsp corn starch, salt, pepper

Recipe: Blend all ingredients for meat dumplings and leave the mixture to cool. In the meantime, heat 3 tbsp oil in the wok, add onion and celery and sauté briefly. Pour in chicken stock, add bamboo sprouts and shiitake and bring everything to simmer. Shape the meat mixture into dumplings, add them to the stock, cover and cook for 10 minutes. Season the soup with salt and pepper and sprinkle with spring onions when done; can be served with rice noodles.



Kuřecí polévka s masovými knedlíčky a bambusovými výhonky

cs

Vývar pro 4 porce: 1,5 l kuřecího vývaru, 130 g konzervovaných proužků bambusových výhonků, 100 g hub šitaké nakrájené na proužky, 1 cibule, 1 řapíkatý celer, olej na smažení, sůl, pepř, nat' jarní cibulky na posypání

Masové knedlíčky: 400 g mletého vepřového masa z plece, 3 jarní cibulky, 20 g oloupaného strouhaného zázvoru, 1 lžička kukuřičného škrobu, sůl, pepř

Postup: Smíchejte všechny ingredience na masové knedlíčky a směs nechte vychladit. Mezitím zahřejte ve woku 3 lžice oleje, přidejte cibuli a celer a krátce je orestujte. Přilijte kuřecí vývar, přidejte bambusové výhonky a šitaké a vše přiveďte k mírnému varu. Z masové směsi vytvarujte knedlíčky, přidejte je do vývaru, přiklopte poklicí a vařte 10 minut. Hotovou polévku osolte, opepřete a posypte jarní cibulkou – můžete podávat s rýžovými nudlemi.

Hühnersuppe mit Fleischknödeln und Bambussprossen

de

Brühe für 4 Portionen: 1,5 l Hühnerbrühe, 130 g konservierte Bambussprossen in Streifen, 100 g Shiitake Pilze in Streifen, 1 Zwiebel, 1 Staudensellerie, Öl zum Braten, Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebelblätter zum Bestreuen

Fleischknödel: 400 g gehackte Schweineschulter, 3 St. Frühlingszwiebel, 20 g geschälten geriebenen Ingwer, 1 TL Maisstärke, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Alle Zutaten für Fleischknödel vermischen und auskühlen. 3 Löffel Öl im Wok erhitzen, Zwiebel und Sellerie zugeben, kurz anrösten. Hühnerbrühen zugießen, Bambussprossen und Shiitake-Pilze zugeben, zum leichten Kochen bringen. Knödel aus der Fleischmasse formen, in die Brühe geben, mit Deckel schließen und 10 Minuten kochen. Fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abwürzen, mit Frühlingszwiebel bestreuen – z.B. mit Reisnudeln servieren.

Soupe au poulet avec quenelles de viande et pousses de bambou

fr

Bouillon pour 4 personnes : 1,5 l de bouillon de poulet, 130 g de pousses de bambou en conserve, 100 g de champignons shiitake coupés en lamelles, 1 oignon, 1 céleri-branche, huile de friture, sel, poivre, feuilles d'oignons verts pour saupoudrer

Quenelles de viande : 400 g d'épaule de porc hachée, 3 oignons verts, 20 g de gingembre pelé râpé, 1 cuillère à café d'amidon de maïs, sel, poivre

Procédure : Mélanger tous les ingrédients pour la préparation des quenelles de viande et laisser le mélange refroidir. Pendant ce temps, faire chauffer dans le wok 3 cuillères d'huile, ajouter l'oignon et le céleri et faire brièvement revenir. Verser le bouillon de poulet, ajouter les pousses de bambou et les champignons shiitake et porter le tout à ébullition à feu doux. Former les quenelles avec le mélange de viande, les ajouter dans le bouillon, fermer avec le couvercle et faire cuire pendant 10 minutes. Saler et poivrer la soupe, saupoudrer avec les oignons verts – servir avec des nouilles de riz.

Polpette in brodo con germogli di bambù

it

Brodo (per 4 porzioni): 1,5 l di brodo di pollo, 130 g di germogli di bambù in scatola, 100 g di funghi shiitake tagliati a striscioline, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, olio per friggere, sale, pepe, gambi di cipollotti per guarnire

Polpette di carne: 400 g di spalla di maiale macinata, 3 cipollotti, 20 g di zenzero grattugiato, 1 cucchiaino di fecola, sale, pepe

Procedimento: Amalgamare gli ingredienti per i ravioli e tenere da parte. Nel frattempo, scaldare 3 cucchiai d'olio nel wok, aggiungere la cipolla e il sedano e saltare brevemente. Aggiungere il brodo di pollo, i germogli di bambù a striscioline e i funghi shiitake e portare a ebollizione. Formare delle polpette con il composto di carne, aggiungerle al brodo, coprire e cuocere per 10 minuti. A fine cottura salare, pepare e cospargere con i gambi dei cipollotti sminuzzati. Questo piatto si accompagna bene con gli spaghetti di riso.

Sopa de pollo con albóndigas de carne y brotes de bambú

es

Caldo para 4 raciones: 1,5 l de caldo de pollo, 130 g de tiras de bambú en conserva, 100 g de champiñón shiitake cortado en tiras, 1 cebolla, 1 tallo de apio, aceite para freír, sal, pimienta, cebollas tiernas para decorar

Albóndigas de carne: 400 g de carne de cerdo picada, 3 cebollas tiernas, 20 g de jengibre pelado y rallado, 1 cucharadita de fécula de maíz, sal, pimienta

Receta: Mezclar todos los ingredientes para las albóndigas y dejar enfriar la mezcla. Al mismo tiempo, calentar 3 cucharadas de aceite en el wok, añadir la cebolla y el apio y saltar brevemente. Verter el caldo de pollo, añadir los brotes de bambú y los champiñones shiitake y cocer todo a fuego lento. Dar forma de albóndigas a la mezcla de carne, añadirlas al caldo, cubrir y cocinar unos 10 minutos. Sazonar la sopa con sal y pimienta y espolvorear con cebollas tiernas una vez hechas; se puede servir con fideos de arroz.

Sopa de galinha com bolinhos de carne e rebentos de bambou

pt

Caldo para 4 pessoas: 1,5 l caldo de galinha, 130 g tiras de bambou em conserva, 100 g cogumelos shiitake cortados em tiras, 1 cebola, 1 talo de aipo, óleo para fritar, sal, pimenta, ramo de cebolinha para polvilhar

Bolinhos de carne: 400 g carne de porco picada, 3 cebolinhas, 20 g gengibre descascado ralado, 1 colher de chá de amido de milho, sal, pimenta

Receita: Misturar todos os ingredientes e deixar arrefecer. Entretanto, aquecer 3 colheres de sopa de óleo no wok, acrescentar cebola e aipo e saltar levemente. Adicionar o caldo de galinha, os rebentos de bambou e os cogumelos shiitake e deixar ferver. Formar os bolinhos de carne e acrescentá-los ao caldo, tapar e cozinhar por 10 minutos. Temperar a sopa com sal e pimenta e polvilhar com ramo de cebolinha picado. Pode servir com noodles de arroz.

Rosół z klopsikami i pędami bambusa

pl

Wywar do przygotowania 4 porcji: 1,5 l bulionu drobiowego, 130 g konserwowych pędów bambusa, 100 g grzybów szitake pokrojonych w cienkie plasterki, 1 cebula, 1 seler naciowy, olej do smażenia, sól, pieprz, nać cebuli dymki do posypania

Mięsne klopsiki: 400 g mielonego mięsa wołowego, 3 cebule dymki, 20 g obranego startego imbiru, 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej, sól, pieprz

Przygotowanie: Należy wymieszać wszystkie składniki do przygotowania mięsnych klopsików. Mieszanę należy pozostawić do wychłodzenia. W międzyczasie rozgrzać w woku 3 łyżki oleju, dodać cebulę oraz seler, krótko podsmażyć. Dodać drobiowy bulion, pędy bambusa, grzyby szitake, wszystko doprowadzić do wrzenia. Z mięsnej masy należy przygotować klopsiki, dodać je do wywaru, wok nakryć pokrywą, a następnie gotować 10 minut. Gotową zupę należy posolić, popieprzyć i ozdobić cebulą dymką. Zupę można podawać z makaronem ryżowym.

Kuracia polievka s mäsovými knedličkami a bambusovými výhonkami

sk

Vývar pre 4 porcie: 1,5 l kuracieho vývaru, 130 g konzervovaných prúžkov bambusových výhonkov, 100 g húb šitake nakrájané na prúžky, 1 cibuľa, 1 zeler, olej na vyprážanie, soľ, korenie, vňať jarnej cibulky na posypanie

Mäsové knedličky: 400 g mletého bravčového mäsa z plecka, 3 jarné cibulky, 20 g olúpaného strúhaného zázvoru, 1 lyžička kukuričného škrobu, soľ, korenie

Postup: Zmiešajte všetky ingrediencie na mäsové knedličky a zmes nechajte vychladieť. Medzitým zohrejte vo woku 3 lyžice oleja, pridajte cibuľu a zeler a krátko ich orestujte. Prilejte kurací vývar, pridajte bambusové výhonky a šitake a všetko privedte k miernemu varu. Z mäsovej zmesi vytvarujte knedličky, pridajte ich do vývaru, priklopte pokrievkou a varte 10 minút. Hotovú polievku osolte, okoreňte a posypte jarnou cibuľkou – môžete podávať s ryžovými rezencami.

Куриный суп с мясными фрикадельками и побегами бамбука

ru

Бульон для 4 порций: 1,5 л куриного бульона, 130 г консервированных побегов бамбука, нарезанных соломкой, 100 г грибов шиитакэ нарезанных соломкой, 1 луковица, 1 листовая сельдерей, масло для жарки, соль, перец, зеленый лук для посыпки

Мясные фрикадельки: 400 г свиного фарша из окорока, 3 пучка зеленого лука, 20 г очищенного натертого имбиря, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, соль, перец

Последовательность: Смешайте все ингредиенты для мясных фрикаделек и фарш охладите. Тем временем разогрейте в сковороде 3 ст. ложки масла, добавьте лук, сельдерей и обжарьте. Налейте куриный бульон, добавьте побеги бамбука, шиитакэ и все доведите до кипения. Из фарша приготовьте фрикадельки, положите их в бульон, закройте крышкой и варите в течение 10 минут. Готовый суп посолите, поперчите и посыпьте зеленым луком. Можно подавать с рисовой лапшой.

肉丸竹笋鸡汤

cn

鸡汤（4人份）: 1.5公斤鸡块、130克罐装竹笋、100克已切块的香菇、1颗洋葱、1颗芹菜、煎炸用的食用油、食盐、辣椒以及用于调味的绿色小葱

肉丸: 400克碎猪颈肉、3颗小葱、20克剥皮碎生姜、1汤匙玉米淀粉、适量食盐和辣椒

菜谱: 把制作肉丸的所有配料混合，完成后放置于阴凉处。加入3汤匙食用油在炒锅中并加热，放入洋葱和芹菜并翻炒。倒入鸡块、竹笋和香菇，加入适量的水，小火慢炖。将已调制好的肉团制成肉丸，放入锅内，盖上锅盖蒸煮约10分钟。使用食盐和辣椒进行调味。最后，可撒些许小葱来点缀；主食可配以米粉。

Steamed sea bream with ginger and spring onions

en

Ingredients (serves 4): 2 sea breams (or sea bass or trout), 2 tbsp sunflower oil, 2 cloves garlic, 2 spring onions, 1 tbsp sesame oil, 1 tbsp soya sauce, 1 lemon, piece of fresh ginger cut into strips, chives, salt

Recipe: Clean the fish, season with salt on both sides. Add the required amount of water into the wok, insert the steaming rack and bring to boil. Place the fish onto the steaming rack, cover the wok and steam for approx. 10 minutes. Transfer the fish from the wok to a plate and pour soya sauce on top. Heat 2 tbsp sunflower oil in a clean wok, add ginger, garlic, chopped spring onions, sesame oil, and sauté everything briefly. Pour the prepared sauce onto the fish and garnish with chives and lemon slices.



Pražma v páře se zázvorem a jarní cibulkou

cs

Ingredience pro 4 porce: 2 pražmy (případně mořský vlk či pstruh), 2 lžice slunečnicového oleje, 2 stroužky česneku, 2 jarní cibulky, 1 lžice sezamového oleje, 1 lžice sójové omáčky, 1 citrón, kousek čerstvého zázvoru nakrájený na nudličky, pažitka, sůl

Postup: Ryby očistíte, osolte a potřete olejem z obou stran. Do woku dejte potřebné množství vody, vložte napařovací mřížku a přivedte k varu. Ryby položte na napařovací mřížku, wok přiklopte poklicí a vařte v páře cca 10 minut. Ryby vyjměte z woku na talíř a polijte sójovou omáčkou. V čistém woku zahřejte 2 lžice slunečnicového oleje, přidejte zázvor, česnek, nakrájenou jarní cibulku, sezamový olej a vše krátce orestujte. Připravenou omáčkou přelijte ryby, ozdobte pažitkou a citrónovými plátky.

Gedämpfte Goldbrasse mit Ingwer und Frühlingszwiebel

de

Zutaten für 4 Personen: 2 Goldbrassen (bzw. Wolfbarsch oder Forelle), 2 EL Sonnenblumenöl, 2 Knoblauchzehen, 2 Frühlingszwiebeln, 1 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, 1 Zitrone, Stück frischen Ingwers in Streifen geschnitten, Schnittlauch, Salz

Vorgehensweise: Fische putzen, salzen, von beiden Seiten mit Öl bestreichen. Erforderliche Menge Wasser in den Wok geben, das Dampfgitter einlegen, zum Kochen bringen. Fisch auf das Dampfgitter legen, den Wok mit Deckel schließen, ca. 10 Minuten im Dampf garen. Den Fisch aus dem Wok nehmen und auf den Teller legen, mit Sojasauce beträufeln. 2 EL Sonnenblumenöl im sauberen Wok erhitzen, Ingwer, Knoblauch, geschnittene Frühlingszwiebel, Sesamöl zugeben und alles kurz anrösten. Die zubereitete Soße über den Fisch gießen, mit Schnittlauch und Zitronenscheiben garnieren.

Dorade à la vapeur au gingembre et à l'oignon vert

fr

Ingrédients pour 4 personnes : 2 dorades (éventuellement loup de mer ou truite), 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 2 gousses d'ail, 2 oignons verts, 1 cuillère à soupe d'huile de sésame, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 citron, un petit morceau de gingembre frais coupé en fines lamelles, ciboulette, sel

Procédure : Nettoyer et saler les poissons, les enduire d'huile des deux côtés. Verser la quantité d'eau nécessaire dans le wok, mettre en place la grille de cuisson vapeur et porter à ébullition. Placer les poissons sur la grille de cuisson vapeur, couvrir le wok avec le couvercle et faire cuire à la vapeur pendant environ 10 minutes. Retirer les poissons du wok, les disposer sur une assiette et arroser avec la sauce soja. Faire cuire 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans le wok nettoyé, ajouter le gingembre, l'ail, l'oignon vert haché, l'huile de sésame et faire brièvement revenir le tout. Verser la sauce ainsi préparée sur les poissons, décorer avec la ciboulette et les tranches de citron.

Orata al vapore allo zenzero

it

Ingredienti (per 4 persone): 2 orate (in alternativa, spigole o trote), 2 cucchiari di olio di semi di girasole, 2 spicchi d'aglio, 2 cipollotti, 1 cucchiaio di olio di sesamo, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 limone, un pezzo di zenzero fresco tagliato a striscioline, erba cipollina, sale

Procedimento: Pulire il pesce e salare da entrambi i lati. Versare dell'acqua sul fondo del wok, posizionare la griglia e portare ad ebollizione. Disporre i pesci nel cestello, coprire il wok e cuocere al vapore per circa 10 minuti. Trasferire i pesci su un piatto e irrorare con salsa di soia. Scaldare 2 cucchiari di olio di semi di girasole nel wok pulito ed asciugato, aggiungere lo zenzero, l'aglio, i cipollotti tritati, l'olio di sesamo e saltare velocemente il tutto. Versare la salsa ottenuta sui pesci e completare con erba cipollina e fettine di limone.

Besugo al vapor con jengibre y cebolleta

es

Ingredientes (4 raciones): 2 besugos (o lubina o trucha), 2 cucharadas de aceite de girasol, 2 dientes de ajo, 2 cebollas tiernas, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharada de salsa de soja, 1 limón, un pedazo de jengibre fresco cortado en tiras, cebollino, sal

Receta: Limpiar el pescado, sazonar con sal en ambos lados. Añadir la cantidad necesaria de agua en el wok, introducir la rejilla para el vapor y llevar a ebullición. Colocar el pescado encima de la rejilla para el vapor, cubrir el wok y dejar al vapor aproximadamente 10 minutos. Trasladar el pescado del wok a un plato y verter salsa de soja por encima. Calentar 2 cucharadas de aceite de girasol en el wok limpio, añadir jengibre, ajo, cebolla tierna cortada, aceite de sésamo, y saltearlo todo ligeramente. Verter la salsa preparada sobre el pescado y decorar con cebollino y rodajas de limón.

Pargo ao vapor com gengibre e cebolinhas

pt

Ingredientes (para 4 pessoas): 2 pargos (ou robalo ou truta), 2 colheres de sopa de óleo de girassol, 2 dentes de alho, 2 cebolas, 1 colher de sopa de óleo de sésamo, 1 colher de sopa de molho de soja, 1 limão, um pedaço de gengibre fresco cortado em tiras, cebolinhas, sal

Receita: Limpar o peixe, temperar com sal em ambos os lados. Acrescentar a quantidade de água necessária no wok, colocar a grelha para vapor e deixar levantar fervura. Colocar o peixe na grelha para vapor, tapar o wok e deixar cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Colocar o peixe no prato e temperar com molho de soja. Aquecer 2 colheres de sopa de óleo de girassol no wok limpo, adicionar o gengibre, alho, cebola picada, óleo de sésamo e saltar tudo levemente. Colocar o molho no peixe e decorar com cebolinha e gomos de limão.

Dorada na parze z imbirem i cebulą dymką

pl

Składniki do przygotowania 4 porcji: 2 dorady (ewentualnie okoń lub pstrąg), 2 łyżki oleju słonecznikowego, 2 ząbki czosnku, 2 cebule dymki, 1 łyżka oleju sezamowego, 1 łyżka sosu sojowego, 1 cytryna, kawałek świeżego imbiru pokrojonego w paseczki, szczypiorek, sól

Przygotowanie: Ryby należy oczyścić, posolić, natrzeć z obu stron olejem. Do woka należy wlać odpowiednią ilość wody, włożyć ruszt, wodę doprowadzić do wrzenia. Ryby należy umieścić na ruszcie, wok nakryć pokrywą, gotować na parze przez ok. 10 minut. Ryby należy wyjąć z woka bezpośrednio na talerz, polać sosem sojowym. W czystym woku należy rozgrzać dwie łyżki oleju słonecznikowego, dodać imbir, czosnek, pokrojoną cebulę dymkę, olej sezamowy, a następnie wszystko krótko podsmażyć. Ryby należy polać przygotowanym sosem, ozdobić szczypiorkiem i plasterkami cytryny.

Pražma v pare so zázvorom a jarnou cibulkou

sk

Ingrediencie pre 4 porcie: 2 pražmy (prípadne morský vlk alebo pstruh), 2 lyžice slnečnicového oleja, 2 strúčiky cesnaku, 2 jarné cibulky, 1 lyžica sezamového oleja, 1 lyžica sójovej omáčky, 1 citrón, kúsok čerstvého zázvoru nakrájaný na rezance, pažitka, soľ

Postup: Ryby očistite, osolte a potrite olejom z oboch strán. Do woku dajte potrebné množstvo vody, vložte napařovací mriežku a privedte k varu. Ryby položte na napařovací mriežku, wok priklopte pokrievkou a varte v pare cca 10 minút. Ryby vyberte z woku na tanier a polejte sójovou omáčkou. V čistom woku zohrejte 2 lyžice slnečnicového oleja, pridajte zázvor, cesnak, nakrájanú jarnú cibuľku, sezamový olej a všetko krátko orestujte. Pripravenou omáčkou preležete ryby, ozdobte pažitkou a citrónovými plátkami.

Лещ на пару с имбирем и зеленым луком

ru

Ингредиенты для 4 порций: 2 леща (морской окунь или форель), 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 зубчика чеснока, 2 пучка зеленого лука, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 лимон, кусочек свежего имбиря нарезанного соломкой, шнитт-лук, соль

Последовательность: Вычистите рыбу, посолите и смажьте маслом с обеих сторон. В сковороду налейте необходимое количество воды, установите паровую решеточку и доведите воду до кипения. Рыбу положите на паровую решеточку, сковороду закройте крышкой и варите на пару около 10 минут. Рыбу переложите на тарелку и полейте соевым соусом. В чистой сковороде разогрейте 2 ст. ложки подсолнечного масла, добавьте имбирь, чеснок, нарезанный зеленый лук, кунжутное масло и легко обжарьте. Приготовленным соусом полейте рыбу, украсьте шнитт-луком и кусочками лимона.

姜葱蒸海鯉

cn

配料 (4人份) : 2条海鯉 (黑鲈或鲑鱼)、2汤匙葵花籽食用油、2颗香蒜、2颗小葱、1汤匙芝麻食用油、1汤匙酱油、1颗柠檬、切成细条的鲜姜、适量细香葱和食盐

菜谱: 把鱼洗净, 然后使用食盐调味。将适量水加入锅内, 安放好蒸格后开始蒸煮。水烧开后, 将鱼放在蒸格上, 盖上锅盖蒸煮约10分钟。将鱼从炒锅放到盘中, 并浇上酱油。然后把炒锅的水分烧干, 在干净炒锅中加热2汤匙葵花籽食用油, 并加入生姜、香蒜、碎香葱、芝麻食用油, 并在锅中进行翻炒。最后把做好的酱汁浇到鱼身上, 用细香葱和柠檬片做点缀即可。



Dumplings in steam filled with pork meat

en

Dough to serve 4: 200 g plain flour, 125 ml milk, 10 g fresh yeast, 2 tbsp sunflower oil, 1 tbsp granulated sugar, pinch of salt, spring onions and lettuce leaves to garnish

Meat filling to serve 4: 225 g minced pork, 50 g brown sugar, 2 tbsp oil, 2 cloves garlic, 2 tbsp Hoisin sauce, 2 tbsp sesame oil, 1 tbsp soya sauce, 1 red pepper, salt, pepper

Dough: Heat milk in a saucepan, add oil and sugar and stir on a moderate flame until the sugar melts. Add the warm milk with oil and melted sugar into a bowl with flour and yeast, stirring constantly, process into a smooth dough and leave it to rise for one hour after cooling down.

Filling: Heat 2 tbsp sunflower oil in the wok, add chopped garlic and diced red pepper, sauté everything briefly, add minced meat and fry the meat. Season the mixture with Hoisin sauce and soya sauce, season with salt and pepper.

Dumplings: Divide the dough into 12 equal parts and roll them out. Fill every piece of dough with the meat mixture, wrap and leave to rise for 10 minutes. Add the required amount of water into the wok, place the steamer basket onto a dish and spread the dumplings into the basket so that they do not touch each other. Cover the wok and steam for approx. 8 minutes. Serve the dumplings on lettuce leaves, garnished with chopped green ends of spring onions.

Knedlíčky v páře plněné vepřovým masem

cs

Těsto pro 4 porce: 200 g hladké mouky, 125 ml mléka, 10 g čerstvých kvasnic, 2 lžice slunečnicového oleje, 1 lžice cukru krystal, špetka soli, jarní cibulka a salátové listy na ozdobu

Masová náplň pro 4 porce: 225 g mletého vepřového masa, 50 g hnědého cukru, 2 lžice oleje, 2 stroužky česneku, 2 lžice omáčky „Hoisin“, 2 lžice sezamového oleje, 1 lžice sójové omáčky, 1 červená paprika, sůl, pepř

Těsto: V rendlíku zahřejte mléko, přidejte olej a cukr a na mírném ohni míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Teplé mléko s olejem a rozpuštěným cukrem přidejte za stálého míchání do mísy s moukou a kvasnicemi a připravte hladké těsto, které po vychladnutí nechejte hodinu kynout.

Náplň: Ve woku zahřejte 2 lžice slunečnicového olej, přidejte nasekaný česnek a na kostičky krájenou papriku, vše krátce orestujte a přidejte mleté maso, které opečte. Směs ochuťte omáčkou Hoisin, sójovou omáčkou, osolte a opepřete.

Knedlíčky: Těsto rozdělte na 12 stejně velkých dílů, jednotlivé porce rozválejte. Každou porci naplňte masovou směsí, zabalte a nechte 10 minut kynout. Do woku dejte potřebné množství vody, na nádobu položte napařovací síto, na které rozmístíte knedlíčky tak, aby se nedotýkaly. Wok přiklopte poklicí a napařujte cca 8 minut. Knedlíčky podávejte na salátových listech ozdobené sekanou cibulkovou natí.

Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung

de

Teigmasse für 4 Portionen: 200 g glattes Mehl, 125 ml Milch, 10 g frische Hefe, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Kristallzucker, Prise Salz, Frühlingszwiebel und Salatblätter zum Garnieren

Fleischfüllung für 4 Portionen: 225 g gehackte Schweinefleisch, 50 g brauner Zucker, 2 EL Öl, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Hoisinsauce, 2 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, 1 rote Paprikaschote, Salz, Pfeffer

Teig: Milch in der Stielkasserolle erwärmen, Öl und Zucker zugeben, bei milder Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Warme Milch mit Öl und aufgelöstem Zucker unter ständigem Rühren der Schüssel mit Mehl und Hefe zugeben, zum glattem Teig verarbeiten, auskühlen lassen, eine Stunde gehen lassen.

Füllung: 2 EL Sonnenblumenöl im Wok erhitzen, gehackten Knoblauch und gewürfelte Paprikaschote zugeben, kurz anrösten, gehackte Fleisch zumischen, anbraten. Die Fleischmasse mit Hoisin- und Sojasauce abwürgen, salzen, pfeffern.

Teigtaschen: Die Teigmasse in 12 gleichgroße Stücke teilen, ausrollen. Jede Portion mit Fleischfüllung füllen, den Teig um die Füllung herum festdrücken. und 10 Minuten gehen lassen. Erforderliche Menge Wasser in den Wok geben, das Dampfgitter auf das Kochgefäß legen, darauf die Teigtaschen setzen, ohne dass sie einander berühren. Den Wok mit Deckel schließen, ca. 8 Minuten im Dampf garen. Auf den Salatblättern anrichten, mit gehackter Frühlingszwiebel bestreuen, servieren.

Boulettes de viande farcies cuisson vapeur

fr

Pâte pour 4 personnes : 200 g de farine, 125 ml de lait, 10 g de levure fraîche de boulanger, 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe de sucre cristal, une pincée de sel, oignon vert et feuilles de salade pour la décoration

Garniture de viande pour 4 personnes : 225 g de viande de porc hachée, 50 g de sucre brun, 2 cuillères à soupe d'huile, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de sauce « Hoisin », 2 cuillères à soupe d'huile de sésame, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 poivron rouge, sel, poivre.

Pâte : Faire chauffer le lait dans une petite casserole, ajouter l'huile et le sucre et remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde. En remuant sans arrêt, verser le lait chaud avec l'huile et le sucre fondu dans un saladier avec la farine et la levure, préparer une pâte lisse et la laisser lever pendant une heure après son refroidissement.

Garniture : Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans le wok, ajouter l'ail haché et le poivron coupé en petits dés, faire brièvement revenir le tout, ajouter la viande hachée et la faire griller. Assaisonner le mélange avec la sauce Hoisin et la sauce soja, saler et poivrer.

Boulettes : Diviser la pâte en 12 parts égales, les étendre au rouleau. Farcir chaque part avec le mélange de viande, former les boulettes et laisser lever pendant 10 minutes. Verser une quantité d'eau nécessaire dans le wok, placer le panier pour cuisson vapeur sur le récipient, disposer dessus les boulettes de manière à ce qu'elles ne se touchent pas. Fermer le wok avec le couvercle et faire cuire à la vapeur pendant environ 8 minutes. Servir les boulettes sur un lit de salade verte, décoré avec des feuilles d'oignons verts hachés.

Ravioli al vapore

it

Impasto per 4 porzioni di ravioli: 200 g di farina, 125 ml di latte, 10 g di lievito di birra, 2 cucchiaini di olio di semi di girasole, 1 cucchiaino di zucchero semolato, un pizzico di sale, cipollotti e foglie di lattuga per guarnire

Ripieno: 225 g di macinato di maiale, 50 g di zucchero di canna, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di salsa Hoisin, 2 cucchiaini di olio di sesamo, 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 peperone rosso, sale, pepe

Impasto: Scaldare il latte in una casseruola, aggiungere l'olio e lo zucchero e mescolare, a fiamma moderata, finché lo zucchero non si scioglie completamente. Versare il composto di latte ancora caldo in una ciotola con la farina e il lievito, continuando a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Raffreddare e lasciar lievitare per un'ora.

Ripieno: Scaldare 2 cucchiaini di olio di semi di girasole nel wok, aggiungere l'aglio tritato ed il peperone rosso tagliato a dadini, saltare il tutto, poi aggiungere la carne macinata e continuare a cuocere. Insaporire il composto con la salsa Hoisin e la salsa di soia, salare e pepare.

Ravioli: Dividere l'impasto in 12 parti uguali e stenderle in altrettante sfoglie. Riempire ogni sfoglia con il ripieno, chiudere i ravioli e lasciarli riposare per 10 minuti. Versare dell'acqua sul fondo del wok e posizionare il cestello con all'interno i ravioli, disposti in modo che non si tocchino l'un l'altro. Coprire il wok e cuocere al vapore per circa 8 minuti. Servire i ravioli su un letto di foglie di lattuga e guarnire con i gambi dei cipollotti tritati.

Albóndigas al vapor rellenas de carne de cerdo

es

Masa para 4 raciones: 200 g de harina, 125 ml de leche, 10 g de levadura fresca, 2 cucharadas de aceite de girasol, 1 cucharada de azúcar granulada, una pizca de sal, cebollas tiernas y hojas de lechuga para decorar

Relleno de carne para 4 raciones: 225 g de carne de cerdo picada, 50 g de azúcar moreno, 2 cucharadas de aceite, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de salsa Hoisin, 2 cucharadas de aceite de sésamo, 1 cucharada de salsa de soja, 1 pimiento rojo, sal, pimienta

Masa: Calentar la leche en una cacerola, añadir el aceite y el azúcar y remover a fuego moderado hasta derretir el azúcar. Añadir la leche caliente con aceite y el azúcar derretido en un bol con harina y levadura, remover constantemente, amasar hasta obtener una masa suave y dejar crecer durante una hora después de haberse enfriado.

Relleno: Calentar 2 cucharadas de aceite de girasol en el wok, añadir el ajo picado, el pimiento rojo cortado, saltar todo brevemente, añadir la carne picada y freír la carne. Sazonar la mezcla con salsa Hoisin y salsa de soja, sazonar con sal y pimienta.

Albóndigas: Dividir la masa en 12 partes iguales y enrollarlas. Llenar cada pieza con la masa de la mezcla de carne, envolver y dejar reposar durante 10 minutos. Añadir la cantidad de agua necesaria en el wok, colocar la cesta de vapor en un plato y poner las albóndigas en la cesta de forma que no se toquen entre sí. Cubrir el wok y cocer al vapor aproximadamente 8 minutos. Servir las albóndigas con hojas de lechuga, adornadas con tallos de cebolla tierna picados.

Bolinhos de carne de porco ao vapor

pt

Massa de bolinho para 4 pessoas: 200 g farinha, 125 ml leite, 10 g ferment fresco, 2 colheres de sopa de óleo de girassol, 1 colher de sopa de açúcar granulada, 1 pitada de sal, cebolinhas e folhas de alface para decorar.

Recheio de carne para 4 pessoas: 225 g carne de porco picada, 50 g açúcar amarelo, 2 colheres de sopa de óleo, 2 dentes de alho, 2 colheres de sopa de molho Hoisin, 2 colheres de sopa de óleo de sésamo, 1 colher de sopa de molho de soja, 1 pimento vermelho, sal, pimenta

Masa: Aquecer o leite numa caçarola, acrescentar óleo e açúcar e mexer a lume moderado até o açúcar derreter. Colocar a mistura numa tigela com a farinha e o fermento, mexendo sempre, processar tudo numa massa suave e deixar levedar por uma hora após arrefecer.

Recheio: Aquecer 2 colheres de sopa de óleo de girassol no wok, acrescentar o alho picado e o pimento vermelho aos cubos, saltar tudo levemente, acrescentar a carne picada e fritar. Temperar com a mistura do molho Hoisin com o molho de soja, tempera com sal e pimento.

Bolinhos: Dividir a massa em 12 pedaços iguais e desenrolar. Recheiar cada pedaço com a mistura de carne, enrolar e deixar crescer por 10 minutos. Acrescentar a quantidade necessária de água no wok, colocar o cesto para vapor e espalhe os bolinhos no cesto de forma a que não toquem uns nos outros. Tapar o wok e deixar cozinhar aproximadamente por 8 minutos. Servir os bolinhos com folhas de alface decorada com raminhos de cebolinha picada.

Pierozki z wieprzowiną gotowane na parze

pl

Ciasto do przygotowania 4 porcji: 200 g mąki, 125 ml mleka, 10 g świeżych drożdży, 2 łyżki oleju słonecznikowego, 1 łyżeczka cukru, szczypta soli, cebula dymka, liście sałaty do ozdoby

Mięsne nadzienie do przygotowania 4 porcji: 225 g mielonego wieprzowego mięsa, 50 g brązowego cukru, 2 łyżki oleju, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki sosu „Hoisin“, 2 łyżki oleju sezamowego, 1 łyżka sosu sojowego, 1 czerwona papryka, sól, pieprz

Ciasto: W rondelku należy podgrzać mleko, dodać olej i cukier. Wszystko gotować na małym ogniu stale mieszając, do momentu, aż cukier się rozpuści. Do miski z mąką i drożdżami należy stopniowo dodawać, stale mieszając, ciepłe mleko z olejem i rozpuszczonym cukrem. Ze składników należy przygotować gładkie ciasto, które należy pozostawić do wyrośnięcia.

Nadzienie: W woku należy rozgrzać dwie łyżki oleju słonecznikowego, dodać posiekany czosnek oraz pokrojoną w kostkę paprykę, wszystko należy krótko podsmażyć, a następnie dodać mięso mielone. Wszystkie składniki należy usmażyć. Nadzienie należy doprawić sosem Hoisin, sosem sojowym, pieprzem oraz solą.

Knedle: Ciasto należy rozdzielić na 12 identycznych dużych kawałków, pojedyncze kawałki należy rozwałkować. Każdą porcję należy napełnić mięsnym nadzieniem, zawinąć, pozostawić na 10 minut do wyrośnięcia. Do woka należy wlać odpowiednią ilość wody, na naczyniu ułożyć sito, na którym należy umieścić pierożki tak, aby się nie stykały. Wok należy nakryć pokrywą, gotować na parze ok. 8 minut. Pierożki należy podawać na liściach sałaty ozdobionych siekaną nacią młodej cebulki.

Knedličky v pare plnené bravčovým mäsom

sk

Cesto pre 4 porcie: 200 g hladkej múky, 125 ml mlieka, 10 g čerstvých kvasníc, 2 lyžice slnečnicového oleja, 1 lyžica cukru kryštál, štipka soli, jarná cibulka a šalátové listy na ozdobu

Mäsová náplň pre 4 porcie: 225 g mletého bravčového mäsa, 50 g hnedého cukru, 2 lyžice oleja, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžice omáčky „Hoisin“, 2 lyžice sezamového oleja, 1 lyžica sójovej omáčky, 1 červená paprika, soľ, korenie

Cesto: V kastróliku zohrejte mlieko, pridajte olej a cukor a na miernom ohni miešajte, pokiaľ sa cukor nerozpustí. Teplé mlieko s olejom a rozpusteným cukrom pridávajte za stáleho miešania do misy s múkou a kvasnicami a pripravte hladké cesto, ktoré po vychladnutí nechajte hodinu kysnúť.

Náplň: Vo woku zohrejte 2 lyžice slnečnicového oleja, pridajte nasekaný cesnak a na kocky krájanú papriku, všetko krátko orestujte a pridajte mleté mäso, ktoré opečte. Zmes ochuťte omáčkou Hoisin, sójovou omáčkou, osolte a okoreňte.

Knedličky: Cesto rozdeľte na 12 rovnako veľkých dielov, jednotlivé porcie rozvalkajte. Každú porciu naplňte mäsovou zmesou, zabaľte a nechajte 10 minút kysnúť. Do woka dajte potrebné množstvo vody, na nádobu položte napařovací sito, na ktoré rozmiestnite knedličky tak, aby sa nedotýkali. Wok priklopte pokrievkou a napařujte cca 8 minút. Knedličky podávajte na šalátových listoch ozdobených sekanou cibulkovou vňaťou.

Мясные шарики в тесте на пару

ru

Тесто для 4 порций: 200 г муки высшего сорта, 125 мл молока, 10 г свежих дрожжей, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, зеленый лук и листовой салат для украшения

Мясной фарш для 4 порций: 225 г свиного фарша, 50 г тростникового сахара, 2 ст. ложки масла, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки соуса „Хойсин“, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 красный сладкий перец, соль, перец

Тесто: В ковше согретье молоко, добавьте масло и сахар. На слабом огне молоко мешайте до тех пор, пока сахар не растворится. В миску с мукой и дрожжами постепенно добавьте теплое молоко с маслом и растворенным сахаром, постоянно помешивая. Замесите однородное тесто и оставьте приблизительно на 1 час, чтобы тесто поднялось.

Начинка: В сковороде разогрейте 2 ст. ложки подсолнечного масла, добавьте мелко нарезанный чеснок и сладкий перец, порезанный кубиками. Все слегка обжарьте и добавьте фарш. Поджарьте. В смесь по вкусу добавьте соус „Хойсин“, соевый соус, соль, перец.

Шарики: Тесто разделите на 12 одинаковых частей, каждую часть раскатайте. В каждую часть положите фарш, заверните. Оставьте приблизительно на 10 минут, чтобы тесто поднялось. В сковороду налейте необходимое количество воды, положите паровое сито, на котором разложите фаршированные шарики так, чтобы они не соприкасались. Сковороду закройте крышкой и варите на пару около 8 минут. Шарики подавайте на листьях салата, украшенные мелко нарезанным зеленым луком.

猪肉饺子

cn

生面团 (4人份) : 200克面粉、125毫升牛奶、10克新鲜酵母、2汤匙葵花籽食用油、1汤匙白砂糖、一小撮食盐、用作点缀的小葱和生菜

肉馅 (4人份) : 225克碎猪肉、50克红糖、2汤匙食用油、2颗香蒜、2汤匙海鲜酱、2汤匙芝麻食用油、1汤匙酱油、1颗红辣椒、适量食盐和胡椒粉

生面团: 在奶锅中加热牛奶，加入食用油和红糖，并在文火中搅拌，直到红糖融化。然后加入已备好面粉和酵母的碗中，均匀搅拌，即可加工成光滑的生面团。待冷却后，搁置一小时并使其发酵。

肉馅: 在炒锅中加热2汤匙葵花籽油，并加入剁碎的香蒜和已切块的红辣椒翻炒，再加入肉馅并对其进行煎炸。然后，使用海鲜酱和酱油混合调味，最后加入适量食盐和胡椒粉。

饺子: 将已发酵的生面团分为12等份，制成饺子皮。在每片饺子皮内填入肉馅，包好并搁置10分钟，并在炒锅内加入适量的水。待水烧开后，将标准蒸笼放在锅内，并在上面放好饺子。尽量避免每个饺子粘合在一起，然后盖上锅盖，蒸煮约8分钟。蒸煮的时间长短视饺子大小而定。最后，使用生菜和剁碎的小葱进行点缀即可食用。

Sponge biscuit dessert with dragon fruit

en

Ingredients (serves 4): 30 g butter, 4 eggs, 15 g granulated sugar, 20 g plain flour, vanilla extract, icing sugar for sprinkling, 1 dragon fruit (can be replaced with other fruit)

Recipe: Whip egg yolks with sugar, add flour and a few drops of vanilla extract, blend everything and leave to rest. Whip egg whites into stiff peaks and gradually blend it into the egg yolk mixture. Finally blend one third (10 g) of melted butter into the mixture. Set the cooker to a low output (4 or 5 as a maximum), heat the remaining butter in the wok, add the egg mixture and bake the base of the dessert with the cover on and the grip set to OPEN until golden brown – approx. 5 minutes on an induction cooker. Cut wedges from the fruit and place them onto the top of the dessert, lay one half of the dessert over the other in the wok using a turner, bake for another 5 minutes, transfer to the plate and serve sprinkled with sugar.

Useful hint: You can spread fruit marmalade onto the baked dessert and sprinkle it with sugar.



Piškotový moučník s dračím ovocem

cs

Ingredience pro 4 porce: 30 g másla, 4 vejce, 15 g cukru krystal, 20 g hladké mouky, vanilková esence, moučkový cukr na posypání, 1 ks dračího ovoce nebo můžete nahradit jiným ovocem

Postup: Žloutky vyšlehejte s cukrem, přidejte mouku a pár kapek vanilkové esence, vše promíchejte a nechte odpočinout. Z bílků připravte hustý sníh a postupně jej vmíchejte do žlutkové směsi. Nakonec do směsi opatrně vmíchejte třetinu (10 g) rozpuštěného másla. Sporák nastavte na nízkou teplotu (max. stupeň 4–5), ve woku zahřejte zbylé máslo, přidejte vaječnou směs a pod pokličkou s úchytem nastaveným v pozici OPEN spodní stranu moučníku upečte, dokud nezezlátne – na indukčním sporáku cca 5 min. Na horní stranu moučníku dejte ovoce nakrájené na měsíčky, moučník ve woku pomocí obráček přeložte, dalších cca 5 minut dopečte, přemístěte na talíř a podávejte sypaný cukrem.

Dobrý tip: Hotový moučník můžete potřít ovocnou marmeládou a poté posypat cukrem.



Biskuitdessert mit Drachenfrucht

de

Zutaten für 4 Portionen: 30 g Butter, 4 Eier, 15 g Kristallzucker, 20 g glattes Mehl, Vanille-Backaroma, Puderzucker zum Bestäuben, 1 St. Drachenfrucht, bzw. andere Früchte

Vorgehensweise: Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Mehl und ein paar Tropfen Vanille-Backaroma zugeben, rühren, ruhen lassen. Eiweiße mit Zucker steif schlagen, unter die Eiermassen unterheben. Zum Schluss 1/3 flüssiger Butter (10 g) vorsichtig zugeben. Den Kochherd auf niedrige Leistungsstufe (max. Stufe 4–5) einschalten, restliche Butter im Wok erwärmen, Eiermasse zugeben, mit dem Deckel zudecken, wobei der Griff in die Position OPEN umgedreht ist. Die Unterseite des Desserts braten, bis sie goldgelb ist – auf dem Induktionsherd ca. 5 Minuten. Drachenfrucht in Stücke schneiden, die Oberseite mit Fruchtstücken belegen, das Dessert im Wok mit einem Wender zusammenklappen, noch ca. 5 Minuten braten, auf den Teller legen, mit Zucker bestäuben, servieren.

Guter Tipp: Gebratenes Dessert mit Obstkonfitüre bestreichen und dann mit Zucker bestäuben.

Génoise au fruit du dragon

fr

Ingrédients pour 4 personnes : 30 g de beurre, 4 œufs, 15 g de sucre cristal, 20 g de farine, essence de vanille, sucre glace pour saupoudrer, 1 pcs de fruit du dragon (pitaya) – peut être remplacé par un autre fruit

Procédure : Battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine et quelques gouttes d'essence de vanille, mélanger le tout et laisser reposer. Préparer la neige ferme avec les blancs d'œufs et l'incorporer progressivement dans le mélange des jaunes d'œufs. Finalement, incorporer délicatement dans le mélange un tiers (10 g) de beurre fondu. Régler la cuisinière à la température basse (niveau 4–5 au maximum), faire fondre dans le wok le beurre restant, ajouter le mélange d'œufs et faire cuire la partie inférieure du génoise, sous le couvercle avec la prise réglée sur la position OPEN (OUVERT), jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée – sur la cuisinière à induction pendant 5 minutes environ. Disposer le fruit coupé en petits quartiers sur la partie supérieure de la génoise, plier le gâteau dans le wok en deux à l'aide d'une spatule, faire cuire pendant 5 minutes supplémentaires, mettre sur une assiette et servir saupoudré de sucre.

Bonne astuce : Il est possible d'étaler une couche de confiture sur la génoise cuite et de saupoudrer ensuite avec du sucre.

Dessert di pasta biscotto con frutto del drago

it

Ingredienti (per 4 porzioni): 30 g di burro, 4 uova, 15 g di zucchero semolato, 20 g di farina 00, estratto di vaniglia, zucchero a velo, 1 frutto del drago (o altra frutta a piacere)

Procedimento: Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e qualche goccia di estratto di vaniglia, amalgamare il tutto e lasciar riposare. Montare a neve ben ferma gli albumi ed incorporarli a poco a poco al composto di tuorli e farina, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Miscelare al composto un terzo (10 g) del burro fuso. Accendere il piano cottura a fuoco basso (4 o 5 al massimo per il piano a induzione), far sciogliere il restante burro (20 g) sul fondo del wok, versare l'impasto e cuocere la base del dessert coprendo con il coperchio, con l'impugnatura su OPEN, fino a doratura (circa 5 minuti per la cottura a induzione). Tagliare il frutto a spicchi, posizionarlo sopra il dessert nel wok, piegare la base a metà su se stessa aiutandosi con una paletta e continuare la cottura per altri 5 minuti. Servire in un piatto spolverizzando con zucchero a velo.

Consiglio utile: Puoi servire questo dessert spalmando la superficie con marmellata e una spolverata di zucchero a velo.

Galletas abizcochadas con fruta del dragón

es

Ingredientes (4 raciones): 30 g de mantequilla, 4 huevos, 15 g de azúcar granulada, 20 g de harina, extracto de vainilla, azúcar glas para espolvorear, 1 fruta del dragón (puede ser sustituida por otra fruta)

Receta: Batir las yemas de huevo con azúcar, añadir harina y algunas gotas de extracto de vainilla, mezclar todo y dejar reposar. Batir las claras de huevo a punto de nieve mezclar gradualmente con la mezcla de yema de huevo. Finalmente mezclar un tercio (10 g) de la mantequilla derretida en la mezcla. Seleccionar baja temperatura en la placa (4 ó 5 como máximo), calentar el resto de la mantequilla en el wok, añadir la mezcla de huevo y hornear la base del postre con la tapa puesta y el mango en posición OPEN hasta que esté dorado – aprox. 5 minutos en una cocina de inducción. Cortar la fruta en rodajas y colocarlas en la parte superior del postre, poner la mitad del postre sobre la otra mitad en el wok utilizando una pala, hornear durante 5 minutos más, trasladarlo al plato y servir espolvoreado con azúcar.

Consejo útil: Puede extender mermelada de fruta en el postre horneado y espolvorear con azúcar.

Bolo com fruta pão

pt

Ingredientes (serve 4): 30 g manteiga, 4 ovos, 15 g açúcar granulado, 20 g farinha, extracto de baunilha, açúcar em pó, 1 fruta pão (pode substituir a fruta por outra)

Receita: Bater as gemas com o açúcar granulado, adicionar a farinha e umas gotas de extracto de baunilha, misturar tudo muito bem e deixar repousar. Bater as claras em castelo e lentamente adicionar à mistura de ovo. Finalmente adicionar um terço (10 g) da manteiga derretida à mistura. Ligar o fogão em baixa temperatura (4 ou 5 no máximo), aquecer a restante manteiga no wok, acrescentar a mistura de ovo e deixar cozinhar a base da sobremesa com a tampa na posição OPEN até dourar – aproximadamente 5 minutos em fogão de indução. Cortar fatias da fruta e colocar no topo da sobremesa, colocar metade da sobremesa sobre a outra no wok, cozinhar por mais 5 minutos, transferir para um prato e servir polvilhado com açúcar em pó.

Dica útil: Pode espalhar geleia de fruta na sobremesa cozinhada e polvilhar com açúcar em pó.

Biskoptowy deser ze smoczym owocem

pl

Składniki do przygotowania 4 porcji: 30 g masła, 4 jajka, 15 g cukru, 20 g mąki pszennej, ekstrakt z wanilii, cukier puder do posypania, 1 szt. smoczego owocu, można go także zastąpić innym owocem.

Przygotowanie: Żółtka należy ubić z cukrem, dodać mąkę oraz parę kropel ekstraktu z wanilii, wszystko wymieszać i pozostawić, aby masa odpoczęła. Z białek należy przygotować gęstą pianę, a następnie stopniowo wmieszać ją do masy z żółtek. Na koniec do masy należy ostrożnie wlać jedną trzecią (10 g) roztopionego masła. Kuchenkę należy nastawić na niską temperaturę (max. 4–5 stopień), w woku rozgrzać pozostałe masło, dodać jajeczną masę, a następnie pod pokrywą z uchwytem ustawionym w pozycji OPEN upiec spód ciasta. Piec do momentu uzyskania złotego koloru, na kuchence indukcyjnej ok. 5 minut. Na cieście należy ułożyć owoce pokrojone w ćwiartki, za pomocą łopatkki należy złożyć ciasto w pół i piec przez kolejne ok. 5 minut. Następnie należy deser przełożyć na talerz i podawać posypany cukrem.

Wskazówka: Gotowy deser można posmarować owocową marmoladą, a następnie posypać cukrem.

Piškové múčnik s dračím ovocím

sk

Ingrediencie pre 4 porcie: 30 g masla, 4 vajcia, 15 g cukru kryštál, 20 g hladkej múky, vanilková esencia, múčkový cukor na posypanie, 1 ks dračieho ovocia alebo môžete nahradiť iným ovocím.

Postup: Žĺtky vyšľahajte s cukrom, pridajte múku a pár kvapiek vanilkovej esencie, všetko premiešajte a nechajte odpočinúť. Z bielkov pripravte hustý sneh a postupne ho vmiešajte do žltkovej zmesi. Nakoniec do zmesi opatrne vmiešajte tretinu (10 g) rozpusteného masla. Sporák nastavte na nízku teplotu (max. stupeň 4–5), vo woku zahrejte zvyšné maslo, pridajte vaječnú zmes a pod pokrievku s úchytom nastaveným v pozícii OPEN spodnú stranu múčniku upečte do zlatista – na indukčnom sporáku cca 5 min. Na hornú stranu múčniku dajte ovocie nakrájané na mesiaciky na tanier a podávajte sypaným cukrom.

Dobrý tip: Hotový múčnik môžete potrieť ovocnou marmeládou a potom posypať cukrom.

Бисквитный десерт с драконом фруктом

ru

Ингредиенты для 4 порций: 30 г сливочного масла, 4 яйца, 15 г сахара, 20 г муки, ванильная эссенция, сахарная пудра для посыпки, 1 драконий фрукт (питахайя), можно заменить другими фруктами.

Последовательность: Желтки взбейте с сахаром, добавьте муку и несколько капель ванильной эссенции, все перемешайте и оставьте отстояться. Взбейте белки до пены и постепенно добавляйте их в смесь с желтками. В конце в смесь осторожно добавьте одну треть (10 г) растопленного масла. Установите низкую мощность плиты (максимально 4–5 уровень). В сковороду разогрейте остаток масла и вылейте приготовленное яичное тесто. Сковороду закройте крышкой. На ручке крышки установите положение OPEN и запекайте нижнюю сторону бисквита до золотистого цвета (на индукционной плите запекайте приблизительно 5 минут). На верхнюю сторону бисквита положите фрукты, порезанные дольками. Бисквит переверните с помощью лопатки и запекайте еще 5 минут. Готовый бисквит переложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Совет: Готовый бисквит можно смазать фруктовым джемом а потом посыпать сахарной пудрой.

火龙果海绵蛋糕

cn

配料 (4人份) : 30克黄油、4只鸡蛋, 15克砂糖, 20克面粉, 香草香精, 喷撒用的糖霜, 1个火龙果 (亦可用其他水果)

菜谱: 在蛋黄中放入砂糖搅拌, 并放入面粉及几滴香草香精, 拌好后放置一旁。搅拌蛋白至发泡状态, 然后混入与刚才拌好的蛋黄面团。最后加入1/3 (10克) 已融化的黄油。把炉具设置到小档火候 (电炉不超过4或5档), 先把剩余的20克黄油放进锅内加热, 然后加入已混合好的面团, 盖上锅盖把蒸汽控制阀门调至“开 (OPEN)”并烤制约5分钟, 待面团烤至金黄色即可。把火龙果或其他水果切好, 放在蛋糕的上面。然后用锅铲把其中一半的蛋糕放在另一半的上面, 并继续烤制5分钟。完成后放置在餐碟上撒上糖霜即可食用。

使用提示: 您也可以在蛋糕上配以水果酱及撒上糖霜一同食用。



tescoma®

President

Wok PRESIDENT
Сковорода Wok PRESIDENT
PRESIDENT系列中式炒锅

Art.: 780282

stainless steel 18/10



www.tescoma.com

designed by **tescoma®** design protected

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646 / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovoza: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса



www.tescoma.com/video/780282



© 2014 Tescoma

