

Használati útmutató

Jellemzés

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

Leírás

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

Első használat előtt

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

Redukció fél adag készítéséhez

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

Rajz a redukció le/felszerelésére

Sonkakészítő töltése

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

Sonka párolása

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

Rajz a hőmérőn kijelölt résszel – mutató a 80-on

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

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

Fél adag sonka készítése

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

Karbantartás

A sonkakészítő alkalmas mosogatógépbe, a hőmérőt mosogatógépben ne használja.

3 év garancia

A termékre a vásárlás napjától számított 3 év garancia vonatkozik.

A garancia nem foglalja magába az alábbi eseteket:

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

Jogos reklamáció esetén kérjük forduljon eladójához, vagy valamelyik szervizközpontoz, melyek listája a www.tescoma.hu oldalon található.

Receptek

(CS verzió)

Alap recept

Házi csirke sonka

Házi pulyka sonka

Házi sertés sonka

1 kg csirke-, vagy pulykamell, esetleg sertés comb/lapocka, 18 g konyhasó, 4 g hústartósító keverék, 1 dl víz, 4 g porcukor (1 kávéskanál)
Húskeverék elkészítése: A hús kb. 2/3-át kockázza fél kb. 2x2 cm-es kockákra, a maradékot pedig darálja le húsdarálón, vagy mixerrelje le. Készítsen oldatot a sóból, a Pragma hústartósító keverékből, cukorból és 1 dl vízből, majd keverje el a feldarabolt hússal. A húskeveréket konyhagépben dagasztókar segítségével alaposan keverje el (legalább 10 percig, esetleg kézzel legalább 20 percig). Töltse meg a sonkakészítőt a húskeverékkel kb. 1 cm magasságig a felső peremtől, minden egyes réteg behelyezése után alaposan nyomkodja le a töltelék. Zárja le a sonkakészítőt, tegye hűtőbe, és hagyja hűlni 48 órán keresztül.

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

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

Házi sertés sonka fokhagymával

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

Házi csirke sonka olíva bogyóval

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

Házi pulyka sonka kakukkfűvel

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

Sertés csülök szilvával és dióval

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

Sült zöldséges terrine

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

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

Baromfimáj pástétom prosciuttoval

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

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

Lazac terrine

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

Elkészítés: A kihűtött lazacfilét szeletelje fel, és a füstölt lazac darabkákkal együtt mixerrelje szét. Mixerelés közben fokozatosan adja hozzá a tojássárgákat, tejszínt, sót, borsot, apróra vágott kaprot és a citromlevet. A keveréket csak rövid ideig, kb. 30 másodpercig mixerrelje. Töltse

meg a sonkakészítőt a redukciós résszel a lazacos keverékkel, helyezzen rá élelmiszerfóliát, zárja le a redukciós rész segítségével, ezután helyezze vízfürdőbe, és főzze 85 °C- on 40 percig. Az így elkészített terrinet másnapig tegye hűtőbe. Péksüteménnyel, friss zöldséggel és lazac kaviárral kínálja.

Tejszínes, petrezselymes burgonya

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

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