

Használati útmutató

Jellemzés

A PRESTO sonkakészítő kiválóan alkalmas házi sonka készítésére Univerzális hőmérővel ellátva, mely segítségével folyamatosan ellenőrizni tudja a készülő sonkát, hőálló műanyagból és sugáraszálló szilikonból készül, a hőmérő, és annak rugója pedig első osztályú rozsdamentes acélból. A sonkakészítő szűkítővel van ellátva, így alkalmas fél adag sonka elkészítésére is.

Leírás

1. Markolat
2. Fedő
3. Szivárogtató nyílások
4. Rugó
5. Nyomókorong
6. Szűkítő, fél adag sonka készítéséhez
7. Hőmérőtartó
8. Hőmérő
9. Edény
10. Szilikon lábak

Első használat előtt

Első használat előtt alaposan mossa el a sonkakészítőt bő víz sugar alatt, majd szárítsa meg.

Szűkítő, fél adag sonka készítéséhez

Teljes adag sonka elkészítéséhez csavarozza le a sonkakészítő fedőjét, majd fordítsa el, és vegye le a szűkítőt a nyomókorongról. Fél adag sonka elkészítése esetén helyezze vissza a szűkítőt (A).

A sonkakészítő töltése

Normál adag sonka esetén a sonkakészítőt töltsen meg a húskeverékkel, legfeljebb a felső pereme alatt 1 cm-nyi magassáig, míg fél adag esetén az edény feléig. Töltés közben valamennyi behelyezett réteget nyomja le.

A sonka főzése

A megtöltött, és hőmérővel ellátott sonkakészítő fedőjét zárja be, mely következményeként a markolat kiemelkedik. A sonkakészítőt helyezze fazékba, és töltsen meg vízzel, legfeljebb a hőmérő foglalatát alatt 1 cm-re. A vizet melegítse 80 °C-ra, és főzze a sonkát 2 órán keresztül. Főzés során a víz hőmérséklete ne legyen magasabb 85 °C-nál, és ne legyen alacsonyabb 75 °C-nál. A főzővíz optimális hőmérsékletét a hőmérőn található rózsaszín sáv jelzi (B).

A víz hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizze, és tartsa a megadott tartományon belül. Két óra elteltével vegye ki a sonkakészítőt a fazékból, és hűtse le azt víz sugar alatt. A szivárogtató nyílásokon keresztül engedje ki a felesleges vizet az edényből, majd tegye be a sonkát a hűtőbe. Tálalás előtt csavarozza le a fedő csavarját, és óvatosan csúsztassa ki a sonkát az edényből. A főtt sonkát óvatosan vágja le a nyomókorongról, és szeletelje fel.

A mi tippünk: A PRESTO sonkakészítővel könnyedén készíthet házi sonkát 80 °C-ra beállított hőlégkeverős sütőben is. Hőlégkeverős sütőben történő sonkakészítés esetén győződjön meg róla, hogy a grill spirálja ki van kapcsolva. Ilyen esetben a sonka elkészülési ideje 2,5 óra.

Fél adag sonka készítése

Fél adag sonka készítése esetén helyezze vissza a szűkítőt a nyomókorongra. Ilyen esetben a receptben megadott hozzávalók felét használja fel. Fél adag sonka készítésekor a fazekat az edény magasságának feléig töltsen meg vízzel.

Karbantartás

A sonkakészítő edényét tisztíthatja mosogatógépben, a hőmérőt viszont nem.

3 év garancia

Erre a termékre 3 év garanciát nyújtunk, mely az eladás napján lép érvénybe.

A garancia érvényét veszti az alábbi esetekben:

- a termék a Használati Útmutatóban foglaltaktól eltérő módon volt használva
- a termék ütés, esés ill. nem rendeltetésszerű használat következtében sérült meg
- a terméken nem engedélyezett javítások és módosítások kerültek végrehajtásra

Reklamációs igényével forduljon értékesítőjéhez vagy a TESCOA szervizközpontjának valamelyikéhez, melyek elérhetőse a www.tescoma.hu weboldalon található.

Receptek

Alaprecept

Házi csirke-, pulyka- vagy sertéssonka

1 kg csirke- vagy pulykamell, vagy sertéscomb/lapocka, 18 g konyhasó, 4 g pácsó, 1 dl víz, 4 g porcukor (1 kávéskanál)

Húskeverék elkészítése A hús nagyjából 2/3-át vágja apró, kb. 2x2 cm-es kockákra, a fennmaradó részt pedig darálja le húsdarálóban, vagy mixerben. A darált húst keverje össze a sóval, pácsóval, 1 dl vízzel és porcukorral, majd adja hozzá a húskockákat. Az így kapott masszát alaposan keverje össze robotgéppben, dagasztóhorgok segítségével (min. 10 percig), vagy kézzel, 20 percen át. Töltse meg a sonkakészítőt legfeljebb a felső pereme alatt 1 cm-nyi magasságig, valamennyi behelyezett réteget nyomja le. Zárja be a sonkakészítőt, majd tegye be a hűtőbe, és hagyja állni 48 órán keresztül.

A sonka főzése: A sonka főzése során kövesse a használati útmutatóban leírtakat, a kész főtt sonkát felszeletelés előtt mindig hűtse le, két napon keresztül friss és üde marad a hűtőben.

A mi tippünk: A húskeverék elkészítése során a pácsót (4 g) helyettesítheti néhány kanál céklalével, vagy megfelelő mennyiségű természetes ételszínezékekkel, a friss, rózsaszín színezés elérése érdekében. Ilyen esetben a növelje a felhasznált konyhasó mennyiségét 18 g-ról 22 g-ra.

Házi fokhagymás sertéssonka

Használjon 1 kg sertéscombot, és adja hozzá az alapreceptben feltüntetett hozzávalókat. Az összekeverést megelőzően adjon hozzá 3 fej passzírozott fokhagymát.

Házi csirkessonka olivával

Használjon 1 kg csirkemellet, és adja hozzá az alapreceptben feltüntetett hozzávalókat. Az összekeverést megelőzően adjon hozzá 50 g egész, magozott zöld vagy fekete olivát.

Házi pulykasonka kakukkfűvel

Használjon 1 kg pulykamellet, és adja hozzá az alapreceptben feltüntetett hozzávalókat. Az összekeverést megelőzően adjon hozzá egy kanál finom őrölt kakukkfűvet, száraz nélkül.

Sertéscsülök szilvával és dióval

Használjon 1 kg bőr nélküli hátsó csülköt, és adja hozzá az alapreceptben feltüntetett hozzávalókat. Az összekeverést megelőzően adjon hozzá 30 g aszalt szilvát és 30 g hámozott diót.

Sült zöldség terrine

2 piros- és 1 sárga paprika, 1 kisebb cukkini, 1 kisebb padlizsán, 2 dl friss paradicsomlé, 10 zselatin lapka, olívaolaj, egy kis tő friss kakukkfű, só, bors

Elkészítés: A paprikát kenje meg olajjal, és süssé sütőben, amíg nem sötétednek be. A sült paprikát helyezze egy tálba, takarja le fóliával, és 15 percre helyezze hűtőbe. A lehűtést követően szedje le a sötét héjat. A padlizsánt és a cukkinit vágja fel karikákra, szórja meg friss kakukkfű levelekkel, csepegtessen rá olajat, sózza és borsozza meg, keverje össze, helyezze tepsire, és süssé kb. 10 percig, 200 °C-on. A hideg vízben felpuhult zselatin lapkákat helyezze a forró paradicsomlébe, és alaposan keverje össze. A sonkakészítőbe először helyezze be a sült paprikát, majd a padlizsánt és a cukkinit, valamennyi rétegre töltsön folyékony zselatint, a legtetejére pedig helyezzen paprika szeleteket. Ne főzze! Zárja be a sonkakészítőt a felhelyezett szűkítővel együtt, az összenyomott terrine-t hagyja másnapig hűtőben hűlni. Mazsolapürével ajánljuk tálalni.

Csirkemájpástétom prosciutto-val

700 g csirkemáj, 10 szelet prosciutto sonka, 70 g vaj, 50 ml portói bor, 50 ml olívaolaj, 1 kisebb fej hagyma, fokhagyma ízlés szerint, egy kis szál friss rozsmaring, só, bors

Elkészítés: A megtisztított májat sózza és borsozza meg, majd reszelje olajon, apróra vágott hagymán, rozsmaring leveleken és fokhagymán. Adja hozzá a bort, és nagyon rövid ideig főzze, adja hozzá a megpuhult vajat, és turmixolja simára - a finom állag elérése céljából a keveréket szűrje át szitán. A sonkakészítő fenekére és falára helyezze el a sonka szeleteket úgy, hogy azok átfedjék egymást. A sonkakészítőt töltsé meg a májas keverékkel, majd a tetejére is helyezzen sonka szeletet, zárja be a felhelyezett szűkítővel együtt, helyezze 85 °C-os vízbe, és főzze 30 percen keresztül. Az összenyomott pástétomot hagyja másnapig hűlni. Áfonyapürével, lekvárral stb. ajánljuk tálalni.

Lazac terrine (féladag)

400 g lazac filé, 100 g füstölt lazac, 50 ml tejszín, 2 tojássárgája, egy kiskanál friss kapor, egy kiskanál citromlé, só, bors

Elkészítés: A lehűtött lazac filét szeletelje fel, és botmixerrel turmixolja össze a füstölt lazaccal együtt. Turmixolás közben fokozatosan adja hozzá a tojássárgáját, majd a tejszínt, sót, borsot, az apróra vágott kaprot és a citromlevet. Csak rövid ideig, kb. 30 másodpercig turmixoljon. A sonkakészítőt töltsé meg a lazacos keverékkel, a tetejére tegyen élelmiszer fóliát, zárja be a felhelyezett szűkítővel együtt, helyezze 85 °C-os vízbe, és főzze 40 percen keresztül. Az összenyomott terrine-t hagyja másnapig hűlni. Péksüteménnyel, friss zöldséggel és lazac kaviárral ajánljuk tálalni.

Tejszínes burgonya petrezselyemmel

1 kg burgonya, 300 ml 33 %-os tejszín, 50 g parmezán, 1 gerezd fokhagyma, 1 kanál friss vágott petrezselyem, szerecsendió, só, bors

Elkészítés: A meghámozott burgonyát vágja nagyon vékony szeletekre, majd szárítsa meg azokat. A tejszínt, és az összetört fokhagymát helyezze egy fazékba, és forralja fél, adja hozzá a burgonya szeleteket, sót, borsot, és állandó keverés mellett főzze kb. 30 percet. A legvégén adja hozzá a reszelt parmezánt és petrezselymet, majd alaposan keverje át. A sonkakészítőt töltsse meg a keverékkel, zárja be a felhelyezett szűkítővel együtt, helyezze 85 °C-os vízbe, és főzze 60 percen keresztül. Az összenyomott tejszínes burgonyát hagyja másnapig hűlni, tálalás előtt ajánljuk megszórni reszelt sajttal, és grillen átsütni.