

## 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 sugárazásálló 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](http://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 süsse 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 süsse 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 tölts 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 tölts 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.