

Snel en gemakkelijk bakken met de Teppan Yaki plaat

Toebehoren

Gaggenau biedt als toebehoren twee maten Teppan Yaki platen, bestaande uit verschillende lagen materiaal. Ze zijn verkrijgbaar bij de gespecialiseerde kleinhandel.

- GN232110 grote maat
- GN232230 kleine maat

Bij uw kookplaat zijn deze toebehoren niet inbegrepen.

Voedsel bereiden met de Teppan Yaki-plaat

- Japanse kookwijze waarbij een ijzeren plaat gebruikt wordt voor het bereiden van het voedsel
- Gezonde manier van koken (er is slechts een kleine hoeveelheid olie nodig)

- Op de Teppan Yaki-plaat is het mogelijk vele soorten voedsel te bereiden: vlees, vis, groenten, paddestoelen, etc.

Methode

- 1 Plaats de Teppan Yaki plaat op de kookplaat
- 2 Schakel de kookplaat in. Op het TFT-display wordt de vorm van de Teppan Yaki-plaat weergegeven
- 3 Doe, alvorens de plaat te verhitten, een beetje olie of frituurvet op de bodem van de Teppan Yaki-plaat
- 4 Selecteer de vermogensstand voor het voorverwarmen (8 of 8.5)
- 5 Selecteer na het voorverwarmen de geschikte vermogensstand, afhankelijk van het type voedsel (zie onderstaande tabel)

Tabel

Op onderstaande tabel wordt weergegeven welke vermogensstand geschikt is voor elk gerecht. De frituurtijd kan afhankelijk zijn van het type, gewicht, de dikte en kwaliteit van het voedsel.

		Vermogensstand (17 niveaus)	Vermogensstand (9 niveaus)	Frituurtijd (min)
Vlees	Kippenborst (2 cm dik)	5-6	4-5	10-20 min
	Kippenbrochettes (2 cm dik)	6-7	5-6	10-20 min
	Kalkoenborst (2 cm dik)	5-6	4-5	10-20 min
	Varkenslendestuk/varkenshaas	6-7	5-6	10-15 min
	Rundsbiefstuk /weinig doorbakken (3 cm dik)	8-8.5	7-8	10-20 min
	Rundsbiefstuk /medium/ goed doorbakken (3 cm dik)	7-8	6-7	10-20 min
	Lamskoteletjes	6-7	5-6	10-15 min
	Hamburgers	7.5-8	6-7	10-15 min
	Worstjes	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Spek	6.5-7.5	6-7	5-10 min
Vis	Gamba's/grote garnalen	7.5-8.5	7-8	5-10 min
	Schelpdieren: Zwaardscheden, hartschelpen	7-8	6-7	5-10 min
	Inktvissen/pijlinktvissen	7.5-8.5	7-8	10-15 min
	Zalmmoten	6-7	5-6	10-15 min
	Sardines	7-8	6-7	10-20 min
	Magere vis (moten zeeduivel, zeetong)	6-7	5-6	10-15 min
Eiergerechten	Roereieren	4-5	4-5	10-15 min
	Spiegeleieren	6-7	5-6	10-15 min
Groenten	Lente-uitjes/uien	5-6	4-5	10-15 min
	Courgettes, aubergines	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Rode paprika's	6-7	5-6	10-20 min
	Groene paprika's	6-7	5-6	10-20 min
	Groene asperges	6.5-7.5	6-7	15-25 min
Diversen	Paddestoelen	7-8	6-7	10-20 min
	Sneetjes blikbrood	5-6	4-5	10-20 min

Onderhoud en reiniging

- Voor een eenvoudige en geschikte reiniging raden wij aan om de plaat altijd te reinigen door na het gebruik een beetje koud water op de warme plaat te gieten. Laat de plaat afkoelen en reinig hem met vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons, borstel of doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Voor het verwijderen van aanslag van mineralen, kalk, kalksteen of gekleurde vlekken kunt u de plaat reinigen met een borstel en een beetje zuivere azijn of citroensap. Was hem vervolgens met water en afwasmiddel af.
- Voor het verwijderen van aangebrand vet, bevelen we aan de plaat te reinigen met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een niet-corrosieve vetreiniger, die enkel dient te worden aangebracht op de vlekken. Vergeet niet om de plaat, na het gebruik van agressieve producten, schoon te maken met een vloeibaar reinigingsmiddel en voldoende lauwwarm water.
- Indien het oppervlak zelfs na toepassing van deze methodes nog niet schoon is, is de pan of een onderdeel hiervan waarschijnlijk tijdens het proces oververhit geraakt, waardoor er kleurverlies is opgetreden. Deze verkleuring (geel, bruin) is de oxidatie van het roestvrij staal van het binnen- en/of buitenoppervlak. Het gebruik van een verkleurd product brengt geen gevaar (voedselgevaar of anderszins) met zich mee.
- Indien u vermogensstanden selecteert die hoger zijn dan aanbevolen, is het zeer waarschijnlijk dat de pan vervormt en dat de interne aluminiumlagen mettertijd op bepaalde plekken zullen smelten. De pan raakt beschadigd en kan niet worden gerepareerd, waardoor hij onder geen enkele garantie valt.

Veiligheidstip

Neem de Teppan Yaki plaat niet van de kookplaat zonder keukenwanten.

Gebruiksaanwijzing

In de gebruiksaanwijzing vindt u extra informatie over de kookplaat. Lees deze aandachtig door.