

Steg hurtigt og nemt med Teppan Yaki-stegepladen

Tilbehør

Gaggenau tilbyder Teppan Yaki-stegeplader i to størrelser som tilbehør, der er fabrikerede i flerlagsmateriale, og som kan erhverves igennem specialiserede detailhandlere.

- GN232110 stor størrelse
- GN232230 lille størrelse

Dette tilbehør følger ikke med kogesektionen.

Om madlavning på Teppan Yaki-stegepladen

- Japansk madlavning hvortil man anvender en stegeplade af jern for at tilberede madvarerne
- Sund madlavning (man behøver kun en lille mængde olie)

- Det er muligt at tilberede et stort udvalg af madvarer på Teppan Yaki-stegepladen: kød, fisk, grøntsager, svampe osv.

Metode

- 1 Sæt Teppan Yaki-stegepladen på kogesektionen
- 2 Tænd kogesektionen. I TFT-displayet vises Teppan Yaki-pladens form
- 3 Før der tændes for varmen, hæld da en smule olie eller fedtstof i bunden af Teppan Yaki-stegepladen
- 4 Vælg styrketrin til foropvarmningen (8 eller 8.5)
- 5 Efter foropvarmningen vælg da det passende styrketrin i forhold til madvaren (se den følgende tabel)

Tabel

Den følgende tabel viser hvilket styrketrin, der er passende til hver enkelt ret. Stegningstiden kan afhænge af madvarernes type, vægt, tykkelse og kvalitet.

		Symbol - styrketrin 17.	Symbol - styrketrin 9.	Stegningstid (min)
Kød	Bryst (2 cm tykt)	5-6	4-5	10-20 min.
	Bryst (2 cm tykt)	6-7	5-6	10-20 min.
	Bryst (2 cm tykt)	5-6	4-5	10-20 min.
	Svinekam/svinemørbrad	6-7	5-6	10-15 min.
	Oksesteak/rød (3 cm tyk)	8-8.5	7-8	10-20 min.
	Oksesteak/medium/gennemstegt (3 cm tyk)	7-8	6-7	10-20 min.
	Små lammekoteletter	6-7	5-6	10-15 min.
	Hamburgere	7.5-8	6-7	10-15 min.
	Pølser	6.5-7.5	6-7	10-20 min.
	Bacon	6.5-7.5	6-7	5-10 min.
Fisk	Rejer/jomfruhummere	7.5-8.5	7-8	5-10 min.
	Bløddyr: Knivmuslinger, hjertemuslinger	7-8	6-7	5-10 min.
	Blæksprutter	7.5-8.5	7-8	10-15 min.
	Laksestykker	6-7	5-6	10-15 min.
	Sardiner	7-8	6-7	10-20 min.
	Hvid fisk (havtaskestykker, søtunge)	6-7	5-6	10-15 min.
Retter med æg	Røræg	4-5	4-5	10-15 min.
	Spejlæg	6-7	5-6	10-15 min.
Grøntsager	Bløde hvidløg/løg	5-6	4-5	10-15 min.
	Græskar, auberginer	6.5-7.5	6-7	10-20 min.
	Røde peberfrugter	6-7	5-6	10-20 min.
	Grønne peberfrugter	6-7	5-6	10-20 min.
	Grønne asparges	6.5-7.5	6-7	15-25 min.
Andet	Svampe	7-8	6-7	10-20 min.
	Franskbrødsskiver	5-6	4-5	10-20 min.

Vedligeholdelse og rengøring

- For at udføre en passende og nem rengøring anbefaler vi, at pladen altid rengøres ved at hælde en smule koldt vand på den varme plade, lige så snart man er færdig med at anvende den. Lad pladen køle af og rengør den med et flydende rengøringsmiddel og en blød svamp, børste eller klud. Anvend ikke slibende produkter.
- For at undgå aflejringer af mineraler, kalk, kalksten eller farvede pletter, rengør da pladen med en børste og en smule ren vineddike eller citronsaft. Vask den herefter med vand og rengøringsmiddel..
- For at undgå fastbrændt fedt anbefaler vi, at pladen rengøres med et rengøringsmiddel beregnet til rustfri stål. Genstridige pletter kan fjernes med et ikke-ætsende fedtfjerningsmiddel, der kun bør påføres pletterne. Efter brug af skrappe produkter skal man sørge for at rengøre pladen med et flydende rengøringsmiddel og masser af lunken vand.
- Hvis pladen stadig ikke er ren, selv efter brug af disse metoder, er det mest sandsynlige, at kogegrejet, eller en del heraf, er blevet overophedet under tilberedningen og bærer præg af at have mistet farve. Denne affarvning (gul, brun) er den rustfri ståls rustdannelse på den indre og/eller ydre overflade. Der er ingen fare (hverken fødevaremæssig eller af anden art) forbundet med at anvende et affarvet produkt.
- Hvis man vælger styrketrin, der er højere end de anbefalede, er der forøget risiko for, at kogegrejet bliver deformt, og at de indre aluminiumslag med tiden begynder at smelte sammen visse steder. Kogegrejet bliver skadet og kan ikke repareres, hvilket ikke dækkes af nogen garanti.

Sikkerhedsråd

Fjern ikke Teppan Yaki-stegepladen fra kogesektionen uden at anvende grydelapper.

Vejledningsmanual

I vejledningsmanualen findes yderligere information om kogesektionen. Læs den grundigt.