

Steke raskt og enkelt med Teppan Yaki-pannen

Tilbehør

Gaggenau tilbyr Teppan Yaki-panner i to størrelser, produsert av et materiale med ett lag. Forhør deg nærmere hos forhandlere.

- GN232110 stor
- GN232230 liten

Koketoppen din inkluderer ikke dette tilbehøret.

Om matlaging på Teppan Yaki-panne

- Japansk matlaging med bruk av jernstekepanne
- Sunn mat (du behøver bare en liten mengde olje)
- På Teppan Yaki-pannen er det mulig å tilberede mange mattyper: kjøtt, fisk, grønnsaker, sopp, etc.

Metode

- 1 Plasser Teppan Yaki-pannen på koketoppen.
- 2 Slå på koketoppen. I TFT-displayet vises formen til Teppan Yaki-pannen.
- 3 Før du setter på varmen, hell litt olje eller ha i litt stekefett på Teppan Yaki-pannen.
- 4 Velg effektnivå for forhåndsoppvarming (8 eller 8,5)
- 5 Etter forhåndsoppvarmingen velger du egnet effektnivå i henhold til type mat (se tabellen nedenfor).

Tabell

I tabellen nedenfor vises hvilket effektnivå som er egnet for hver rett. Koketiden kan avhenge av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

		Effektnivå (17 nivåer)	Effektnivå (9 nivåer)	Koketid (min)
Kjøtt	Kyllingbryst (2 cm. tykkelse)	5-6	4-5	10-20 min
	Kyllingstykker (2 cm. tykkelse)	6-7	5-6	10-20 min
	Kalkunbryst (2 cm. tykkelse)	5-6	4-5	10-20 min
	Hamburgerrygg/indrefilet av svin	6-7	5-6	10-15 min
	Biff av kalv/lite stekt (3 cm tykkelse)	8-8.5	7-8	10-20 min
	Biff av kalv/middels/godt stekt (3 cm tykkelse)	7-8	6-7	10-20 min
	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	Reker/kreps	7.5-8.5	7-8	5-10 min
	Muslinger: knivskjell, hjerteskjell	7-8	6-7	5-10 min
	Blekksprut (sepia/calamaris)	7.5-8.5	7-8	10-15 min
	Lakseskiver	6-7	5-6	10-15 min
	Sardiner	7-8	6-7	10-20 min
	Hvitfisk (breiflabbskiver, flyndre)	6-7	5-6	10-15 min
Eggeretter	Eggerøre	4-5	4-5	10-15 min
	Stekte egg	6-7	5-6	10-15 min
Grønnsaker	Myke hvitløksbåter/løk	5-6	4-5	10-15 min
	Squash, auberginer	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Rød paprika	6-7	5-6	10-20 min
	Grønn paprika	6-7	5-6	10-20 min
	Grønn asparges	6.5-7.5	6-7	15-25 min
Annet	Sopp	7-8	6-7	10-20 min
	Brødskiver (formbrød)	5-6	4-5	10-20 min

Pleie og rengjøring

- For å utføre egnet og enkel rengjøring anbefaler vi at du alltid vasker toppen ved å helle litt kaldt vann på den varme toppen etter du er ferdig med å bruke den. La toppen avkjøles, og vask den med flytende rengjøringsmiddel og en myk svamp, børste eller fille. Bruk ikke skuremidler.
- For å fjerne mineralavleiringer, kalk, kalkstein eller fargeflekker rengjør toppen med en børste og litt eddik fra ren vin eller sitronsaft. Vask den etterpå med vann og såpe.
- For å fjerne fastbrent fett anbefaler vi å rengjøre toppen med et spesielt rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Vanskelige flekker kan fjernes med en ikke-korroderende fettfjerner som skal kun påføres på flekkene. Etter å ha brukt aggressive produkter må du sørge for å vaske toppen med et flytende rengjøringsmiddel og rikelige mengder lunket vann.
- Hvis overflaten fremdeles ikke er ren etter å ha brukt disse metodene, er det mest sannsynlig at kokekaret eller deler av dette ble overopphetet og har derfor fremkalt fargetap i løpet av prosessen. Denne misfargingen (gul, brun) er oksidering av rustfritt stål på innvendige og/eller utvendige overflaten. Det finnes ingen farer (for maten eller andre ting) som følge av å bruke et produkt som er misfarget.
- Hvis du velger et effektnivå høyere enn anbefalt, er det høy risiko for at kokekaret deformeres og at de interne aluminiumslagene begynner å smelte enkelte steder med tiden. Kokekaret skades irreversibelt, og kan ikke repareres. Det dekkes da heller ikke av garantien.

Sikkerhetstips

Ikke fjern Teppan Yaki-pannen fra koketoppen uten å bruke grytekluter.

Bruksanvisning

I bruksanvisningen finner du ytterligere informasjon om koketoppen. Les den nøye.