

Stek snabbt och enkelt med teppanyaki-plattan!

Tillbehör

Gaggenau erbjuder en teppanyaki-platta i två storlekar som tillval. Den tillverkas av ett flerskiktmaterial och kan även köpas i specialbutiker.

- GN232110 stor
- GN232230 liten

Dessa tillbehör ingår inte i spishällen.

Om matlagning på teppanyaki-platta

- Japansk matlagning där man använder en järnplatta för att steka livsmedel.
- Hälsosam mat (Man behöver endast lite olja)
- På Teppanyaki-plattan går det att tillaga många olika livsmedel: kött, fisk, grönsaker, svamp etc.

Metod

- 1 Placera teppanyaki-plattan på spishällen.
- 2 Spishällen ska vara påslagen. På LCD-displayen visas teppanyaki-plattans form.
- 3 Innan du slår på värmen, håll lite olja eller fett på teppanyaki-plattan.
- 4 Välj effektnivå för förvärmningen (8 eller 8,5).
- 5 Efter förvärmningen väljer du lämplig effektnivå beroende på livsmedel (se tabellen nedan).

Tabell

I följande tabell visas vilken effektnivå som passar för varje maträtt. Stektiden beror på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

		Effektnivå (17 nivåer)	Effektnivå (9 nivåer)	Stektid (min)
Kött	Kycklingbröst (2 cm tjockt)	5-6	4-5	10-20 min
	Kycklingspett (2 cm tjocka)	6-7	5-6	10-20 min
	Kalkonbröst (2 cm tjockt)	5-6	4-5	10-20 min
	Fläskfilé/biff	6-7	5-6	10-15 min
	Kalvstek/blodig (3 cm tjock)	8-8,5	7-8	10-20 min
	Kalvstek/medium/välstekt (3 cm tjock)	7-8	6-7	10-20 min
	Lammkotletter	6-7	5-6	10-15 min
	Hamburgare	7,5-8	6-7	10-15 min
	Korv	6,5-7,5	6-7	10-20 min
Bacon	6,5-7,5	6-7	5-10 min	
Fisk	Räkor/jätteräkor	7,5-8,5	7-8	5-10 min
	Blötdjur: Musslor	7-8	6-7	5-10 min
	Bläckfisk/calamares	7,5-8,5	7-8	10-15 min
	Laxskivor	6-7	5-6	10-15 min
	Sardiner	7-8	6-7	10-20 min
	Vit fisk (skivor av marulk, sjötunga)	6-7	5-6	10-15 min
Ägg	Vändstekta ägg	4-5	4-5	10-15 min
	Stekt ägg	6-7	5-6	10-15 min
Grönsaker	Salladslök/lök	5-6	4-5	10-15 min
	Sommarpumpa, aubergine	6,5-7,5	6-7	10-20 min
	Röd paprika	6-7	5-6	10-20 min
	Grön paprika	6-7	5-6	10-20 min
	Grön sparris	6,5-7,5	6-7	15-25 min
Övrigt	Svamp	7-8	6-7	10-20 min
	Formbröd i skivor	5-6	4-5	10-20 min

Skötsel och rengöring

- För effektiv och enkel rengöring rekommenderar vi att du alltid håller lite kallt vatten på hällen när den är varm, efter det att du har slutat använda den. Låt hällen svalna och rengör den med flytande rengöringsmedel och en mjuk svamp, en borste eller en trasa. Använd inte slipande produkter.
- För att få bort avlagringar av mineraler, kalk och färgfläckar, rengör hällen med en borste och lite vinäger eller citronsaft. Rengör den därefter med vatten och rengöringsmedel.
- Fastbränt fett tar du enklast bort från hällen med ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål. Hårda fläckar kan du ta bort med ett fettlösande medel som inte repar ytan. Applicera det endast på fläckarna. När du har använt aggressiva produkter, rengör hällen med flytande rengöringsmedel och rikligt med varmt vatten.
- Om ytan inte blir ren trots att du har använt de här metoderna är det mest sannolika att kokkärlet eller en del av det under processen har blivit överhettat och tappat färg. Denna missfärgning (gul eller brun) beror på oxidering av det rostfria stålet i in- och/eller utsida. Det är inte farligt att använda en missfärgad produkt. Livsmedlens kvalitet påverkas inte.
- Om du väljer högre effektnivåer än de rekommenderade finns risk för att kokkärlet deformeras och att aluminiumlock med tiden smälter lokalt. Kokkärlet förblir skadat och går inte att reparera. Detta täcks inte av någon garanti.

Säkerhet

Använd grythandskar när du tar bort teppanyakiplattan från spishällen.

Bruksanvisning

Denna bruksanvisning innehåller ytterligare information om spishällen. Läs den noggrant.