

Friggere in modo rapido e semplice con la piastra Teppan Yaki

Accessori

Come accessori, Gaggenau propone due diverse misure di piastre Teppan Yaki, fabbricate in materiale multistrato e reperibili presso rivenditori specializzati.

- GN232110 misura grande
- GN232230 misura piccola

Il piano di cottura non include questi accessori.

Informazioni sulla cucina con la piastra Teppan Yaki

- Cucina giapponese in cui si utilizza una piastra di ferro per cucinare gli alimenti
- Cucina salutare (la quantità di olio necessaria è minima)
- Sulla piastra Teppan Yaki, è possibile cucinare una grande varietà di alimenti: carne, pesce, verdure, funghi, ecc.

Metodo

- 1 Posizionare la piastra Teppan Yaki sul piano di cottura
- 2 Accendere il piano di cottura. Sul display TFT, viene visualizzata la forma della piastra Teppan Yaki.
- 3 Prima di scaldarla, cospargere il fondo della piastra Teppan Yaki con un po' di olio o grasso per friggere.
- 4 Selezionare il livello di potenza per il preriscaldamento (8 o 8.5)
- 5 Dopo il preriscaldamento, selezionare il livello di potenza adatto al tipo di alimenti (v. la tabella che segue).

Tabella

Nella tabella che segue, è indicato il livello di potenza adeguato a ogni piatto. Il tempo di frittura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

		Livello di potenza (17 livelli)	Livello di potenza (9 livelli)	Tempo di frittura (min)
Carne	Petto di pollo (2 cm di spessore)	5-6	4-5	10-20 min
	Spiedini di pollo (2 cm di spessore)	6-7	5-6	10-20 min
	Petto di tacchino (2 cm di spessore)	5-6	4-5	10-20 min
	Lonza/filetto di maiale	6-7	5-6	10-15 min
	Bistecca di vitello/al sangue (3 cm di spessore)	8-8.5	7-8	10-20 min
	Bistecca di vitello/media/ben cotta (3 cm di spessore)	7-8	6-7	10-20 min
	Costolette di agnello	6-7	5-6	10-15 min
	Hamburger	7.5-8	6-7	10-15 min
	Salsicce	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Bacon	6.5-7.5	6-7	5-10 min
Pesce	Gamberi/scampi	7.5-8.5	7-8	5-10 min
	Molluschi: cannolicchi, arselle	7-8	6-7	5-10 min
	Seppie/calamari	7.5-8.5	7-8	10-15 min
	Tranci di salmone	6-7	5-6	10-15 min
	Sardine	7-8	6-7	10-20 min
	Pesce bianco (tranci di pescatrice, sogliola)	6-7	5-6	10-15 min
Piatti preparati con uova	Uova strapazzate	4-5	4-5	10-15 min
	Uova fritte	6-7	5-6	10-15 min
Verdure	Aglio verde/cipolle	5-6	4-5	10-15 min
	Zucchine, melanzane	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Peperoni rossi	6-7	5-6	10-20 min
	Peperoni verdi	6-7	5-6	10-20 min
	Asparagi verdi	6.5-7.5	6-7	15-25 min
Altri	Funghi	7-8	6-7	10-20 min
	Fette di pan carré	5-6	4-5	10-20 min

Accorgimenti e pulizia

- Per pulire in modo semplice ed efficace il piano di cottura dopo averlo utilizzato, è consigliabile versare sempre un po' di acqua fredda sulla superficie calda. Lasciar raffreddare il piano di cottura e pulirlo con detergente liquido e una spugna morbida, una spazzola o un panno. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Per eliminare depositi di minerali, calcare o macchie, pulire il piano di cottura con una spazzola e un po' di aceto di vino puro o succo di limone. Successivamente, lavare con acqua e detergente.
- Per eliminare il grasso bruciato, è consigliabile pulire il piano con un detergente speciale per acciaio inossidabile. Le macchie persistenti possono essere eliminate con uno sgrassante non corrosivo da applicare solo sulle macchie. Dopo aver utilizzato prodotti aggressivi, pulire il piano con un detergente liquido e abbondante acqua tiepida.
- Se la superficie non torna pulita neanche con questi metodi, è probabile che il recipiente o parte di esso si sia surriscaldato e presenti tracce di scolorimento. Questo scolorimento (giallo, marrone) è dovuto all'ossidazione dell'acciaio inossidabile sulla superficie interna e/o esterna. Non esistono rischi (alimentari o di altro tipo) derivanti dall'utilizzo di un prodotto scolorito.
- Se si utilizzano livelli di potenza superiori a quelli raccomandati, è alta la probabilità che il recipiente si deformi e che, con il tempo, gli strati interni di alluminio comincino a fondere localmente. Il recipiente subirà dei danni che non potranno essere riparati e che non sono contemplati in alcun tipo di garanzia.

Consigli per la sicurezza

Non rimuovere la piastra Teppan Yaki dal piano di cottura senza utilizzare presine da cucina.

Manuale di istruzioni

Nel manuale di istruzioni, sono riportate ulteriori informazioni sul piano di cottura. Leggerlo attentamente.