



SALADMASTER®

Care & Use



SALADMASTER®

Index

English	1-6
Arabic	7-12
Chinese.....	13-17
French	18-25
German.....	26-32
Icelandic.....	33-38
Italian.....	39-45
Japanese.....	46-51
Korean.....	52-57
Norwegian.....	58-64
Portuguese	65-71
Russian	72-79
Spanish.....	80-86
Swedish.....	87-92
Tagalog	93-100

Welcome to Saladmaster

Congratulations for purchasing Saladmaster premium cookware. Our mission at Saladmaster is to utilize cooking to inspire the world to eat better, live better and achieve the life they desire. You're now part of a family of life-long Saladmaster cookware owners from all over the world who have discovered how Saladmaster makes life better. We do this by teaching a better way of preparing food, by teaching cooking as a family event, and by providing a better business opportunity. At Saladmaster, "We Change Life."

Everyone at Saladmaster wants you to receive the most value from your investment. Proper use of your cookware will ensure you enjoy cooking with Saladmaster for years to come. This guide provides comprehensive instructions for the care and use of your premium cookware. Prior to use, please be certain to read this carefully, especially the information on cleaning your utensils.

Don't be surprised if you enjoy your Saladmaster cookware so much that you want to share its superior benefits with others. Many of our customers have found a great business opportunity with Saladmaster. They have found their passion for our products is also a way to generate extra income for their families. If you're interested in learning more about the Saladmaster opportunity, please visit Saladmaster.com/start-a-business.

A Premium Cooking Solution

By following the techniques recommended for your new Saladmaster cookware, you will be able to eat healthier and, in many cases, cook faster than with traditional methods. The special design of your system preserves vital nutrients through efficient heat distribution. The Vapo-Valve™ in the cover eliminates guesswork by signaling when to turn down the heat, thus creating a vapor seal that allows cooking without added water or fat.

Our detachable handle system makes Saladmaster cookware versatile for any kind of cooking. Simply detach the handles while cooking and attach them when transporting hot foods and while navigating from stovetop to serving spaces.

Saladmaster cookware includes a variety of premium features, including:

- A multi-layer thermal core of heat-conducting aluminum that enables even heating.
- A self-basting, semi-vacuum cooking environment that reduces the need for water, oils and fats which allows for faster cooking.
- A Vapo-Valve that audibly alerts users when they should reduce the heat.
- A stainless steel exterior specifically designed to work on a variety of home cooking surfaces, from induction cooktops, to ceramic, gas and electric – it even works in the oven.
- Wide, dripless pouring edges help avoid spills.
- Detachable, ergonomic handles to allow flexibility with the cookware.
- Rounded corners that prevent food and grease buildup and are easy to clean.
- Self-nestling covers for easy storage.
- Removable handles remain cool to the touch and take up less room when storing the cookware.

The Saladmaster Food Processor is our signature product – and our company's namesake – available only through Saladmaster cooking shows. It beautifully cuts, grates, juliennes, shreds and slices fruits and vegetables making these tasks faster and easier.

Each piece of Saladmaster cookware is constructed of 316Ti titanium-stabilized stainless steel, and manufactured in the United States of America.

- Saladmaster cookware is easy to clean, easy to use and, most importantly, protects the purity of your food.
- American companies have a long history of quality and reliability. Saladmaster is a division of Regal Ware, Inc., and together we bring over 100 years of American manufacturing experience to that legacy.

An Introduction to Cooking with Saladmaster

Your Saladmaster cookware will provide you a world of benefits you never imagined.

Quick and Simple Cooking

Saladmaster cookware uses a simple heating process for most foods. Place fresh or frozen foods in the cookware and place the cover on the cookware. Begin cooking over medium heat, and when the Vapo-Valve on the cover clicks, reduce heat to low. This method of heating creates a semi-vacuum environment, locking in moisture, reducing the time it takes to cook meals and making it possible to accomplish traditionally time-consuming tasks faster.

"Medium – Click – Low", it's all you need to know.

Better-Tasting Food

Using the easy-to-learn, low-temperature cooking methods taught by Saladmaster, customers can find simple ways to make food taste better and to prepare it faster. Foods can cook with little or no oil, reducing calories and fat in meals, while maintaining flavor. Cooking without water and using lower temperature settings help foods to maintain texture, color and flavor, while preserving nutrients in vegetables up to 98%.

On-Going Support

Saladmaster promotes a fun and energizing lifestyle, by offering owners new recipes with detailed instructions on how to prepare foods, ranging from comfort foods to healthy and delicious ethnic favorites, utilizing Saladmaster cooking methods. These recipes are found at Saladmaster.com, under "Cook More" section on the site.

Additionally, participating Saladmaster Independent Authorized Dealerships provide scheduled cooking classes to learn more about making the most of your cookware, as well as, Open House events where consumers and their friends can learn more about cooking in Saladmaster products and the business opportunities.

Important Care and Use

Before First Use

Wash each piece of your new Saladmaster cookware, including the detachable handles, in warm, soapy water to which you have added one cup (250 ml) of vinegar per one gallon (3.8 L) of water. This removes all traces of manufacturing oils and polishing compounds. Rinse in clear, warm water and dry thoroughly with a clean, soft towel.

Daily-Use Cleaning

After each use, remove the detachable handles, wash cookware and handles in warm, soapy water, rinse and dry using a clean, soft towel. Your cookware may also be placed in your dishwasher. To maintain a polished finish on the handles, avoid using abrasive cleanser on the handles or cleaning them in the dishwasher.

For Stubborn Stains or Stuck-on Food

Rinse pan with hot water and sprinkle with the Saladmaster stainless steel cleanser that was packed with your cookware, and create a paste. Using a damp paper towel, rub in a circular motion. Wash well in hot, soapy water to remove all cleanser, rinse and dry with a clean towel. Never use steel wool or hard abrasives on the outside surface of the cookware as they might dull the finish.

Reheating Foods

Using the lowest temperature setting, warm the cookware slowly when moving directly from the refrigerator to the stove. Sudden changes in temperature may cause warping. Never put hot pans on a glass refrigerator shelf.

Proper Use

To Add Saladmaster Detachable Handles

Always attach the handle before using the cookware to cook on the stovetop. Use the long handles only on skillets and sauce pans; short side handles can be used on any utensil. Align the slot in the handle with the fixed stainless steel bracket on the pan. Do not press the button when attaching the handle. Push the handle onto the stainless steel bracket until it snaps in place.

To Remove Detachable Handles

Always remove the handles before using the utensil in the oven, under the broiler or washing the pan in the dishwasher. Holding onto the opposite side of the pan, using the other hand, press downward on the button of the handle and pull outward to remove. Never force the handle.

Transporting Cookware

Always transport the cookware with the required number of handles securely and properly attached in an upright position.

Cooking with Low Heat

Use only medium and low heat settings as high heat is not required when using Saladmaster cookware. All you need to know is Medium – Click – Low. Preheat pans over medium heat, according to your electric range setting. If

necessary, use lower settings to control temperature. On a gas range, medium is when the flame reaches halfway to the bottom of the pan. When the Vapo-Valve clicks, then turn the temperature setting to low. On an electric range, that should be set at the lowest temperature setting. On a gas range it is the lowest flame without going out. If your lowest flame is still too high, then use a heat-reducing ring or diffuser pad between the burner and the pan. The use of excessive heat for long periods of time can cause a pan to warp.

Oven Cooking

Always remove the handles from your cookware before placing cookware in the oven, under a broiler or washing them in a dishwasher or sink. When using a cover with the knob, do not exceed 350°F (177°C) in the oven. Always use pot holders to handle a pan that has been in the oven or under the broiler. Never use the cover under a broiler.

Cooking with Salt

When adding salt to water or other liquids, bring liquid to a boil first and then add salt. Salt can pit and damage the surfaces. This damage is not covered by the Saladmaster Warranty.

Preheating

Preheating a pan may take two to five minutes. A pan is properly preheated, when a few drops of water sprinkled on the surface bead and dissipate.

Warping

Adding cold water or frozen food into a hot pan, or putting a hot pan into cold water could cause warping. Sudden changes of temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom. Warping is not covered by the Saladmaster Warranty.

Proper Seal

Always make sure that the rim of the cover and the rim of the pan remain free of food. This is very important in obtaining the proper seal between the cover and the shoulder of the pan. The Vapo-Valve is designed to click when the food or liquid inside the pan reaches the ideal cooking temperature, approximately 187°F (86°C). This is the signal to turn the heat to low.

Discoloration on Cookware

It is possible that a piece of cookware will turn blue on the bottom, or even on the inside. This blue tinting simply means that high heat has been used for an excessive amount of time. You can scorch anything, even Saladmaster cookware, by using high heat. If this occurs, rest assured that it will eventually fade away. Remember, you have not harmed the cookware; you have simply burned the metal. Keep in mind; it is never necessary to use high heat, even when boiling water.

Sometimes a white film will appear on the inside bottom of the cookware. This is primarily sodium cooked out of foods and calcium deposits that the dishwasher will not remove. Use the Saladmaster cleanser. Likewise, any burned-on grease or carbon deposits on the bottom of your cookware can be removed with the use of Saladmaster cleanser.

Cookware Finish

To avoid scratching the finish, use a damp paper towel with the cleanser. It is abrasive enough to clean the inside and bottom of the cookware without scratching the sides or inside top of the covers.

To keep the cookware exteriors looking new, avoid using an abrasive on the outside finish. If you want to use a soap-filled scouring pad on the inside, feel free to do so, but not on the exterior of the pan. If foods stick on the inside of the pan, add hot water and let stand for 10 minutes before cleaning with Saladmaster cleanser. Follow cleaning instructions on the container of Saladmaster cleaner. To purchase additional Saladmaster cleaner, visit Saladmaster.com or contact your local Dealer.

Selecting the Right Utensil

Saladmaster cookware performs best when selecting the right utensil. You're using the right utensil if it's at least two-thirds full.

CAUTION:

If cooking with high heat or if the unit is exposed to heat for a long period of time, a pot holder should be considered when handling the cover.

Saladmaster Cooking Basics

Roasting Meats on the Stovetop

Preheat roaster or skillet over medium heat two to three minutes until a few drops of water splashed on the surface bead and dance. Place meat firmly into preheated utensil and press down to ensure even searing. Brown the meat on all sides. The meat may stick, but will loosen as it is browned. Do not add liquid (unless recipe calls for it). Cover utensil and cook over medium heat. When the Vapo-Valve clicks, reduce heat to low and cook according to times listed in the recipe, or remove the handles and finish cooking in the oven as directed in recipe, or use this chart as a guide.

Meat	Minutes per Pound	Meat	Minutes per Pound
Beef		Lamb, leg	
rare.....	10	rare.....	20
medium rare.....	12	medium.....	25
medium.....	15	well-done.....	30
well-done.....	20	Pork.....	25-30
		Veal.....	20

Fried Foods Without the Fat

Any meat, including chicken with or without skin, can be "fried" in your Saladmaster cookware without added fat or oil. The secret is in preheating. Preheat the large or small skillet over medium heat two to three minutes until a few drops of water splashed on the surface bead and dance. Place meat firmly into preheated skillet and press down to ensure even searing. Brown the meat or chicken on all sides. If additional cooking is required, place the cover slightly ajar on top of the skillet and cook to desired doneness. Always choose the skillet large enough to hold the meat without crowding or cook the meat in small batches if necessary.

Stack Cooking

Have you ever needed just one more burner? Next time, try stack cooking! Stack cooking can provide that extra burner you need, thus allowing you to prepare two or more dishes while utilizing just one burner. The Saladmaster cooking system is specifically designed to provide even heat distribution and the vacuum seal required for stack cooking.

First, start cooking over medium heat. When the Vapo-Valve clicks, simply turn off the burner and immediately stack the pan on top of a pan that is already cooking over another burner. Thanks to the built-in core layer that evenly conducts heat across the bottom, up the sides, and through the cover, each piece of cookware becomes a little oven of its own, with the top piece of cookware becoming nearly as hot as the bottom piece.

Frequently Asked Questions:

Can I put Saladmaster cookware in the dishwasher?

Yes. We recommend that the removable handles be hand washed as repeated washing in the dishwasher may dull the handles. We recommend that you avoid the heat-dry cycle of the dishwasher by using the energy-efficient air-dry cycle.

After I've lowered the heat and the seal has formed, can I lift the cover?

Peek if you must. After replacing the cover, spin it so that the Vapo-Valve clicks, indicating that it has resealed itself. If it does not increase the heat until the valve clicks then reduce the heat to low.

What if my range cooks at a higher temperature than normal?

If your lowest temperature setting is still too high, you may need to purchase a heat-reducing pad for your burner, such as the type used under glass coffee-pots on electric ranges.

Can I ever cook over high heat?

High heat may cause warping. Also, foods are more likely to stick or scorch over high heat, and cooking at a too high heat can cause food to shrink and become dry. It is okay, however, to bring large amounts of liquid to a boil, such as water for pasta, over medium-high heat. Reduce the heat after the boiling point has been reached.

Can I carve a roast in the pan?

To maintain your cookware's finish, it is recommended that foods be removed to a cutting board for carving. Foods may be returned to your cookware for serving.

Why does the Vapo-Valve click as soon as I turn the heat on under a covered pan? Should I lower the heat at that time?

The Vapo-Valve is designed to click when the food or liquid inside the pan reaches approximately 187°F (86°C). Occasionally, slow clicking begins before the pan has been exposed to heat long enough to reach that level. When that happens, proceed as you would without the premature click. The click should stop as the heat rises. Once the temperature reaches approximately 187°F (86°C), the Vapo-Valve will click again. This time, the click will be more rapid and insistent, and it is time to reduce the heat to low.

مرحبًا بكم في Saladmaster

تهانينا على شرائكم لأواني الطهي الممتازة من Saladmaster. مهقنتنا في Saladmaster تكفّن في الاستفادة من الطهي لإلهام العالم للأكل بشكل أفضل، والحياة بشكل أفضل وعيش الحياة التي يستحقونها. لقد أصبحتم الآن جزءًا من عائلة مالكي أواني الطهي Saladmaster من جميع أنحاء العالم الذين اكتشفوا كيف يمكن ل-Saladmaster أن تجعل الحياة أفضل. ونحن نحقق هذا من خلال تعريف المستخدمين بطريقة أفضل لتجهيز الطعام، ومن خلال التعريف بالطهي كحدّ عائلي، ومن خلال توفير فرصة عمل أفضل. في Saladmaster، "هدفنا هو تغيير الحياة لنمط أفضل".

إنّ الجميع في عائلة Saladmaster يرغب في حصولكم على أقصى قيمة من استثمارك. سيضمن لكم استخدام أواني الطهي بشكل مناسب الاستمتاع بالطهي باستخدام أواني الطهي Saladmaster لأعوام في المستقبل. يُوفّر هذا الدليل تعليمات شاملة للعناية بأواني الطهي الممتازة واستخدامهما. قبل الاستخدام، يُرجى التأكد من قراءة هذا الدليل بعناية، خاصة المعلومات المعنية بتنظيف أواني الطهي.

لا تتعجّبي إذا ما استمتعيت باستخدامك لأواني الطهي من Saladmaster كثيرًا؛ بحيث ترغبين في مشاركة المزايا الفائقة التي تتمتعين بها مع الآخرين. لقد اكتشف الكثير من عملائنا فرصة أعمال رائعة مع Saladmaster. وقد اكتشفوا أنّ شغفهم بمنتجاتنا هو أيضًا مصدر لتحصيل دخل إضافي لأسراهم. إذا كنت مهتمة بالتعرّف على المزيد عن الفرصة التي تُوفّرها Saladmaster، فتفضّلي زيارة موقع الويب Saladmaster.com/start-a-business.

حل طهي متميز

من خلال اتباع التقنيات الموصى بها لأواني الطهي الجديدة من Saladmaster، سوف تتمكّنين من تناول طعام أكثر صحة، وفي كثير من الحالات، الطهي بشكل أسرع من الطرق التقليدية. فالتصميم الخاص للنظام الخاص بك يحفظ العناصر الغذائية الحيوية من خلال التوزيع الكفؤ للحرارة. بعيدًا عن التخمين، يُصدر صمام البخار Vapo Valve™ المثبت في الغطاء إشارة تُحدّد وقت إطفاء النار، ومن ثم توفير أعطية حاجبة للبخار تسمح بالطهي دون إضافة ماء أو دهون.

يُضفي نظام المقبض القابل للفك بأواني الطهي من Saladmaster ميّزة التنوّع لتلائم هذه الأواني أي نوع من أنواع الطهي. فما عليك إلا فك المقابض أثناء الطهي وتركيبها عند نقل الطعام الساخن وأثناء التحرك من الموقد إلى أماكن تقديم الطعام.

- وتشمل أواني الطهي من Saladmaster مجموعة متنوّعة من المزايا التي من بينها:
- بطانة داخلية حرارية متعدّدة الطبقات مصنوعة من الألمنيوم الموصل للحرارة تتيح تسخين الطعام بشكل موزع بالتساوي.
- بيئة طهي ذاتية التّقطير تعمل بطريقة تُشبه الشفط تلغي الحاجة إلى إضافة الماء، والزيت، والدهون وتتيح طهو الطعام بشكل أسرع.
- صمّام بخاري يُصدر صوت تنبيه مسموع للمستخدم عند الحاجة إلى خفض مستوى الحرارة.
- طبقة خارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ مصمّمة بشكل خاص للاستخدام على مجموعة متنوّعة من أسطح الطهي المنزلية تبدأ من موقد الطهي بالحث المغناطيسي، وحتى موقد الطهي ذات الأسطح المصنوعة من السيراميك، وموقد الطهي التي تعمل بالغاز والكهرباء - بل يمكن استخدامها حتى في الأفران.
- حواف عريضة مانعة للتقطير أثناء السكب تساعد في تجنّب سكب الطعام.
- مقابض مريحة قابلة للفك تمنحك مرونة في استخدام الأواني.
- تمنع الأركان الدائرية تراكم الطعام والشحوم ويسهل تنظيفها.
- أعطية ذاتية للتخزين السهل.
- مقابض قابلة للفك تظل باردة عند لمسها وتستهلك مساحة أقل عند تخزين أواني الطهي.

يُمثّل معالج الطعام Saladmaster المنتج المتميز الذي نُوقِّره والذي أطلقنا عليه اسم الشركة، وهو متوفّر خلال عروض الطهي من Saladmaster فقط. ويتميّز معالج الطعام هذا بالقدرة على تقطيع الفواكه والخضروات إلى أجزاء كبيرة، وأجزاء ناعمة، وشرائح طولية، ومكعبات صغيرة، وشرائح عرضية، بطريقة تُضفي السهولة على هذه المهام وتُوفّر الوقت الذي تستغرقه.

- تُصنع كل قطعة من أواني الطهي Saladmaster من الاستانليس ستيل المقاوم للصدأ المُدعّم بالتيتانيوم 316Ti، ومصنوع في الولايات المتحدة الأمريكية.
- تتميّز أواني الطهي من Saladmaster بسهولة التنظيف، وسهولة الاستخدام والأهم من هذا، أنّها تضمن نقاء الطعام.
- تتميّز الشركات الأمريكية بتاريخ طويل من الجودة والموثوقية في هذا المجال. تُعد Saladmaster أحد أقسام شركة Regal Ware, Inc. ويتمتّعان بخبرة مشتركة في مجال التصنيع الأمريكي تتجاوز 100 عام.

مقدّمة للطهي مع Saladmaster

ستمنحك أواني الطهي من Saladmaster عالمًا من الميزات التي لم تخطّر لك على بالٍ.

الطهي البسيط والسريع تستخدم أواني الطهي من Saladmaster طريقة تسخين بسيطة مع معظم أنواع الطعام. ضعي الأطعمة الطازجة أو المجمدة في أواني الطهي ثم ضعي الغطاء فوقها. يمكنك بدء الطهي باستخدام مستوى تسخين متوسط، وعندما يصدر صوت نقر من صمام Vapo- Valve، اخفضي مستوى التسخين لدرجة منخفضة. تُنشئ طريقة الطهي هذه بيئة تُشبه الفراغ؛ حيث يتم احتجاز الرطوبة وتقليل الزمن المستغرق لطهي الوجبات ممّا يتيح إنجاز مهام الطهي التي تستغرق وقتًا طويلًا في العادة في مدّة أقصر. **كل ما تحتاجين إلى معرفته هو "المستوى المتوسط - النقرة - الإعداد المنخفض".**

الحصول على طعام ألذ مذاقًا باستخدام طرق الطهي على درجة حرارة منخفضة وهي طرق يسهُل معرفتها مُقدّمة من Saladmaster، يستطيع المستهلكون اكتشاف طرق بسيطة للحصول على مذاق ألذ للطعام مع تحضيره بشكل أسرع. يمكن طهي الأطعمة باستخدام مقدار بسيط من الزيت أو بدون استخدام الزيت، الأمر الذي يؤدي لخفض عدد السرعات الحرارية والدهون في الوجبات، مع الحفاظ على نكهة الطعام. يساعد الطهي بدون ماء وباستخدام درجات حرارة منخفضة على الاحتفاظ بملس الطعام، ولونه، ونكهته، مع الحفاظ على العناصر المغذية في الخضروات بنسبة تصل إلى 98%.

الدعم أثناء التنقّل تُعزّز Saladmaster نمط حياة مرخٍ ومفعم بالنشاط من خلال تقديم صفات جديدة لمالكي المنتجات تتميّز بتعليمات دقيقة بشأن كيفية تجهيز الأطعمة، التي تبدأ من الأطعمة سهلة التحضير وحتى الوجبات الصحية والأطباق المفضّلة ذات النكهات العرقية الشهية، باستخدام طرق الطهي من Saladmaster. يمكن العثور على هذه الصفات على موقع الويب Saladmaster.com ضمن القسم Cook More (طهو المزيد) بالموقع.

وبالإضافة لهذا، تُقدّم أقسام بيع منتجات Saladmaster المعتمدة المستقلة المشاركة حصصًا تعليمية مجدولة للتعرف على كيفية تحقيق أقصى استفادة من أواني الطهي بالإضافة لأحداث الدعوات المفتوحة؛ حيث يستطيع المستهلكون وأصدقائهم اكتشاف المزيد عن الطهي باستخدام منتجات Saladmaster والفرص التجارية المتوفرة.

معلومات مهمة حول الاستخدام والعناية

قبل الاستخدام لأول مرة اغسلي كل قطعة من أواني الطهي Saladmaster الجديدة، بما في ذلك المقابض القابلة للإزالة في ماءٍ دافئٍ بالصابون مضافاً إليه كوب واحد (250 مل) من الخل لكل جالون واحد (3.8 لتر) من الماء. يعمل ذلك على إزالة جميع آثار زيوت التصنيع ومكوّنات التلميع. اشطفيها في ماءٍ دافئٍ نظيف، وجفّفيها تمامًا بمنشفة نظيفة ناعمة.

التنظيف بعد الاستخدام اليومي بعد الاستخدام في كل مرة، انزعي المقابض القابلة للفك، واغسلي أواني الطهي والمقابض في ماءٍ دافئٍ مشبع بالصابون، ثم اشطفي الأواني باستخدام منشفة نظيفة وناعمة. كما يمكن أيضًا وضع أواني الطهي في غسّالة الأطباق. للحفاظ على المظهر اللامع للمقابض، تجنّبي استخدام منظف قاشط على المقابض أو تنظيفها في غسّالة الأطباق.

بالنسبة للأوساخ المُستعصية أو الطعام الملتصق اشطفي المقلاة بماءٍ ساخن ورشّي منظف استانلس ستيل Saladmaster المرفق مع أواني الطهي، واصنعي عجينة. باستخدام منشفة ورقية رطبة، امسحي في حركة دائرية. اغسليها جيدًا في ماءٍ ساخن بصابون لإزالة جميع المواد المُنظفة، واشطفيها وجفّفيها بمنشفة نظيفة. لا تستخدمي مطلقًا ألياف سلكية أو مواد قاشطة صلبة على السطح الخارجي لأواني الطهي حيث قد تجعل الملمس باهتًا.

إعادة تسخين الطعام باستخدام وضعية أقل درجة حرارة، قومي بتسخين الأواني ببطء عند النقل مباشرةً من الثلاجة إلى الموقد. فقد تتسبب التغييرات المفاجئة في درجة الحرارة في الاعوجاج. لا تضعي مقالي سخنة على رف الثلاجة الزجاجي مطلقًا.

الاستخدام السليم

لإضافة مقابض Saladmaster القابلة للفك لطهي على سطح الموقد، ثبّتي دائمًا المقبض قبل استخدام أواني الطهي. استخدمي المقابض الطويلة فقط مع المقلاة والقذور الصغيرة؛ يمكن استخدام مقابض قصيرة جانبية على أي إناء. قومي بمحاذاة الفتحة في المقبض مع السادة الاستانلس ستيل المثبتة على المقلاة. لا تضغطي على الزر عند تثبيت المقبض. ادفعي المقبض إلى داخل السادة الاستانلس ستيل حتى يستقر في مكانه.

لإزالة المقابض القابلة للفك قومي دائمًا بفك المقبض قبل استخدام الإناء في الفرن، أو تحت الشواية، أو غسل المقلاة في غسّالة الأطباق. بالإمسك من الجانب المقابل للمقلاة، واستخدام اليد الأخرى، اضغطي لأسفل على زر المقبض واسحبي للخارج لفك المقبض. لا تجذبي المقبض بشدّة.

نقل أواني الطهي انقلّي دائمًا أواني الطهي مع تثبيت العدد المطلوب من المقابض بطريقة آمنة وسليمة في وضع قائم.

الطهي بدرجة حرارة منخفضة استخدمي فقط إعدادات التسخين المتوسطة والمنخفضة؛ حيث أنّ الحرارة العالية غير مطلوبة عند استخدام أواني الطهي Saladmaster. كل ما تحتاجين إلى معرفته هو "المستوى المتوسط - النقرة - المستوى المنخفض". قومي بالتسخين المُسبق للأوعية على حرارة متوسطة، وفقًا لإعداد الموقد الكهربائي لديك. إذا لزم الأمر، استخدمي إعدادات منخفضة للتحكم في درجة الحرارة. على موقد الغاز يكون الإعداد "متوسطًا" عندما يصل

الذهب إلى منتصف المسافة إلى قاع المقلاة. عندما يصدر صوت نقر من الصقار البخاري، قومي بتحويل إعداد درجة الحرارة إلى المستوى المنخفض. على موقد كهربائي، يجب ضبط التسخين على أدنى إعداد لدرجة الحرارة. على موقد غاز يكون أدنى إعداد للذهب دون انطفائه. إذا كان أدنى إعداد للذهب ما زال مرتفعاً للغاية، عندئذٍ استخدم حقة تقليب الحرارة أو بطانة بين الموقد والمقلاة. إن الاستخدام المفرط للحرارة لفتراتٍ طويلة من الوقت يمكن أن يتسبب في اعوجاج المقلاة.

الطهي بالفرن
قومي دائماً بفك المقابض من أواني الطهي قبل وضع أواني الطهي في الفرن، أو تحت شواية، أو غسلها في غسالة أطباق أو حوض غسيل. استخدم دائماً حوامل الوعاء للإسماك بمقلاة كانت في الفرن أو تحت الشواية.

الطهي بالملح
عند إضافة الملح إلى الماء أو السوائل الأخرى، اترك السائل يغلي أولاً ثم أضيفي الملح. يمكن أن ينقر الملح الأسطح وي تلفها. ولا يُغطي ضمان Saladmaster هذا التلف.

التسخين المُسبق
قد يستغرق التسخين المُسبق من دقيقتين إلى خمس دقائق. يتم معرفة ما إذا كانت المقلاة قد تم تسخينها بالشكل المطلوب، عندما تتبخر وتنتشر قطرات الماء القليلة التي يتم نثرها على السطح.

الاعوجاج
إن إضافة ماء بارد أو طعام متجمّد إلى وعاء ساخن، أو وضع مقلاة ساخنة في ماء بارد يمكن أن يسبب الاعوجاج. كما قد تتسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة في اعوجاج أي معدن، مما يؤدي إلى قاع غير مستوٍ. ولا يُغطي ضمان Saladmaster الاعوجاج.

إحكام الإغلاق الأواني بطريقة مناسبة
تأكدي دوماً من أنّ حافة الغطاء ومنكب المقلاة خاليان من الطعام. فهذا أمر مهم جداً للحفاظ على صقار منع التسرب بالشكل السليم بين الغطاء ومنكب المقلاة. تم تصميم صمام البخار Vapo-Valve لإصدار صوت نفرة عندما تصل درجة حرارة الطعام أو السائل داخل المقلاة إلى درجة حرارة الطهي المثالية، وهي تقريباً 187 درجة فهرنهايت (86 درجة مئوية). هذه هي الإشارة إلى تخفيض الحرارة.

الزينة على أواني الطهي
من الممكن أن تتحوّل إحدى قطع أواني الطهي إلى اللون الأزرق في القاع، أو حتى من الداخل. هذا اللون الأزرق يعني ببساطة استخدام حرارة عالية لوقتٍ طويل. يمكنك أن تحرق أي شيء، حتى أواني الطهي Saladmaster، باستخدام الحرارة العالية. وفي حالة حدوث ذلك، فلا شك في أنّ لون الأواني سيتحوّل إلى اللون الباهت. تذكّري أنّك لم تُتلفي إناء الطهي؛ لكنك حرقت المعدن. ضعي في اعتبارك أنّه ليس من الضروري مطلقاً استخدام حرارة عالية حتى عند تسخين الماء.

أحياناً ستظهر طبقة رقيقة بيضاء على القاع الداخلي لإناء الطهي. بشكل رئيسي، يكون ذلك معدن الصوديوم الناتج عن الأطعمة وترشبات الكالسيوم التي لن تستطيع غسالة الأطباق إزالتها. استخدام منظف Saladmaster. يمكنك أيضاً إزالة أي شحوم محترقة أو رواسب كربونية في قاع أواني الطهي باستخدام منظف Saladmaster.

الطبقة الخارجية لأواني الطهي
لتجنب خدش الطبقة الخارجية، استخدم منشفة ورقية رطبة مع المنظف. فالمنشفة كافية لتنظيف الجزء الداخلي وقاع إناء الطهي دون خدش الجوانب أو الجانب العلوي الداخلي للأغطية.

وحتى تبدو الجوانب الخارجية لإناء الطهي كما لو كانت جديدة، لا تستخدمى مُطْلَقاً مادة كاشطة لتنظيف الطبقة الخارجية. إذا كنتِ ترغبين في استخدام بطانة تنظيف مليئة بالصابون على الجزء الداخلي، فلا تترددي في القيام بذلك، ولكن لا تقومي بذلك على الجزء الخارجي. في حالة التصاق أي شيء بالجزء الداخلي من المقلاة، أضيفي ماءً ساخناً وتركيبها لمدة 10 دقائق قبل تنظيفها باستخدام مُنظف Saladmaster. اتبعي تعليمات الطهي الموضحة على حاوية مُنظف Saladmaster. لشراء مُنظف Saladmaster إضافي، تفضلي بزيارة Saladmaster.com أو اتصلي بالوكيل المحلي.

اختيار إناء الطهي المناسب
تُؤدّي أواني الطهي من Saladmaster بشكل أفضل عند اختيار الإناء المناسب. أنتِ تستخدمين الإناء المناسب إذا كان ممتلئاً إلى ثلثيه على الأقل.

الحذر:

في حال الطهو على نار عالية أو في حال تعرّض الوحدة للحرارة لمدة طويلة، يجب استخدام ماسكة للمطبخ عازلة عند الإمساك بالغطاء

أساسيات الطهي في Saladmaster

تحمير اللحم

قومي بالتسخين المُسبق لإناء التحمير أو المقلاة فوق درجة حرارة متوسطة بين 2 و 3 دقائق حتى تتناثر بضع قطراتٍ من الماء على السطح على شكل خرزات وتتراقص. ضعي اللحم بثبات في الإناء المُسخن مسبقاً واضغطي لأسفل لضمان التحمير المتساوي. حرّري اللحم من جميع الجوانب. قد يلتصق اللحم، ولكن سوف يتفكك مع التحمير. لا تُضيفي سوائل (إلا إذا استدعت الوصفة ذلك). قومي بتغطية الإناء والطهي بدرجة حرارة متوسطة. عندما تسمعي نقرة مقام Vapo-Valve، قللي حينئذ الحرارة لدرجة منخفضة، وقومي بالطهي وفقاً للآوقات المحددة في وصفة الطهي، أو قومي بفك المقابض وانتهى من عملية الطهي في الفرن حسب التوجيهات في وصفة الطهي، أو استخدمى هذا المخطط كدليل.

اللحم	دقيقة لكل رطل	اللحم	دقيقة لكل رطل
اللحم البقري	غير مطهي جيداً.....10	أرجل الضأن	غير مطهي جيداً.....20
متوسط الطهي.....12	متوسط.....25	متوسط.....25	متوسط.....25
متوسط.....15	مطهو جيداً.....30	مطهو جيداً.....30	مطهو جيداً.....30
مطهو جيداً.....20	لحم الخنزير.....من 25 إلى 30	لحم الخنزير.....من 25 إلى 30	لحم العجل.....20

الطعام المُحمّر بدون دهون

يمكن "تحمير" أي لحوم، بما في ذلك الدجاج بجلودها أو بدونها في أواني الطهي من Saladmaster دون إضافة دهون أو زيت. ويكفّن السر هنا في التسخين المُسبق. قومي بالتسخين المُسبق للمقلاة الكبيرة أو الصغيرة فوق درجة حرارة متوسطة بين 2 و 3 دقائق حتى تتناثر بضع قطرات من الماء على السطح على شكل خرزات وتتراقص. ضعي اللحم بثبات في المقلاة المُسخنة مسبقاً واضغطي لأسفل لضمان التحمير المتساوي. حرّري اللحم أو الدجاج من جميع الجوانب. في حالة الحاجة إلى وقت طهي إضافي، ضعي الغطاء مفتوح جزئياً فوق المقلاة وقومي بالطهي حتى درجة الإستواء المرغوبة. اختاري دائماً مقلاة كبيرة الحجم بدرجة كافية لاحتواء اللحم دون انحشار، أو قومي بطهي اللحم على دفعات صغيرة إذا لزم الأمر.

طهي كميات كبيرة من الطعام هل سبق لك أن احتجت إلى موقد إضافي؟ في المرّة القادمة، جرّبي طهي كميات كبيرة! يمكن أن يكون الطهي بكميات كبيرة عوضاً عن هذا الموقد الإضافي الذي تحتاجين إليه، ومن ثم فإنّ ذلك يسمح لك بتحضير اثنين من أطباق الطعام أو أكثر بينما تستخدمين موقد واحد فقط. إنّ نظام Saladmaster مُصمّم خصيصاً لتوزيع الحرارة بالتساوي ومانع تسرّب البخار المطلوب لطهي كميات كبيرة.

أولاً، ابدئي الطهي فوق حرارة متوسطة. عند سماع صوت نقرة صمّام Vapo-Valve، قومي ببساطة بإطفاء الموقد وركّبي العقلاة على الفور أعلى مقلاة مُستخدمة بالفعل في الطهي فوق موقد آخر. بفضل الطبقة الأساسية المُدمجة التي تعمل على توصيل الحرارة عبر ألقاع بالتساوي، وحتى أعلى الأجناب، وعبر الغطاء، تُصبح كل قطعة من أواني الطهي بمثابة فرن صغير، وتُصبح المقلاة العلوية ساخنة تقريباً مثل المقلاة السفلية.

الأسئلة المتداولة:

هل يمكنني غسل أواني الطهي من Saladmaster في غسّالة الأطباق؟ نعم، يُوصى بغسل المقايض يدوياً حيث أنّ الغسيل المتكرّر في غسّالة الأطباق يجعل المقايض باهتة. يُوصى بتجنب دورة التجفيف بالحرارة في غسّالة الأطباق من خلال استخدام دورة تجفيف هواء ذات كفاءة في الطاقة.

بعد أن قمتُ بتقليل الحرارة وتكوّن مانعة التسرّب، هل يمكنني رفع الغطاء؟ ألق نظرة خاطفة إذا لزم الأمر. بعد إعادة وضع الغطاء، قومي بتدويره حتى تسمعي صوت نقرة صمّام Vapo-Valve. ما يُشير إلى أنّه قد أُغلق بإحكام. إذا لم يعمل ذلك على زيادة الحرارة حتى سماع صوت نقرة الصمّام، يُرجى تقليل الحرارة لدرجة منخفضة.

ماذا يحدث لو أنّ الموقد لدي يطهي عند درجة حرارة مرتفعة أكثر من المعتاد؟ إذا كان أقلّ إعداد درجة حرارة لديك ما زال مرتفعاً، فقد تحتاجين إلى شراء بطانة مُخصّصة للحرارة للموقد لديك، مثل هذا النوع المُستخدم تحت غلايات القهوة الزجاجية في المواقف الكهربائية.

هل يمكنني الطهي على حرارة مرتفعة؟ قد تتسرّب الحرارة المرتفعة في اوجاج الإناء. كما أنّه من المُحتمل جداً أن تلتصق الأطعمة أو تحترق بفعل الحرارة المرتفعة، ويمكن أن يتسرّب الطهي عند حرارة مرتفعة جداً في تقلص الطعام ويُصبح جافاً. ومع ذلك، فمن المناسب علي كميات كبيرة من السائل، مثل الماء للمعكرونة، فوق حرارة متوسطة الارتفاع. قللي درجة الحرارة بعد الوصول إلى نقطة الغليان.

هل يمكنني تقطيع قطع اللحم للشواء في المقلاة؟ للحفاظ على الطبقة الخارجية لإناء الطهي، يُوصى برفع الأطعمة وتقطيعها على لوح مُعدّ لذلك. يمكن إعادة الأطعمة لإناء الطهي للتقديم.

لماذا يتم سماع صوت نقرة صمّام Vapo-Valve بمجرد أن أشغل الحرارة تحت مقلاة مُغطّاة؟ هل يجب عليّ أن أخفض الحرارة في هذا الوقت؟ تمّ تصميم صمّام Vapo-Valve لإصدار صوت نقرة عندما تصل درجة حرارة الطعام أو السائل داخل المقلاة إلى 187 درجة فهرنهايت (86 درجة مئوية) تقريباً. في بعض الأحيان، يبدأ صوت نقر بطيء قبل أن تتعرّض المقلاة للسخونة لفترة طويلة بما يكفي للوصول إلى ذلك المستوى. عندما يحدث ذلك، تابعي عملية الطهي دون الاهتمام بهذا النقر. من المُفترض أن يتوقّف النقر عندما ترتفع الحرارة. بمجرد وصول درجة الحرارة إلى 187 درجة فهرنهايت (86 درجة مئوية) تقريباً، سوف يُصدر صمّام Vapo-Valve نقرة مرّة أخرى. سيكون النقر هذه المرّة أسرع وثابت، ومن ثم فقد حان الوقت لتقليل الحرارة لدرجة منخفضة.

欢迎来到Saladmaster

恭喜您购买Saladmaster高端厨具。Saladmaster的使命是通过烹饪让人们吃得更好，生活得更好，并实现人们想要的生活。现在您已成为全世界Saladmaster厨具终身主人大家庭的一员，他们都已亲身体验Saladmaster如何让生活更美好。我们通过教授更好的烹饪方法、通过提倡将烹饪视为一项家庭美事、并通过提供更好的商业机会让此成为现实。在Saladmaster，“我们改变生活”。

Saladmaster的每一个人都希望您的投资能实现最大价值。正确使用您的厨具可以确保您在未来的数年中享受Saladmaster厨具烹饪的乐趣。这一指南为您的高端厨具的护理及使用提供了全面的说明。在使用之前，请务必仔细阅读此文，尤其是有关器皿清洁的资料。

如果您因为太喜欢您的Saladmaster厨具以致于想同其他人分享它的顶级优势，请不要感到惊讶。我们的许多客户已经发现了Saladmaster的绝佳商机。他们发现，他们对我们产品的热情也可以为其家庭获得额外的收入。如果您想对Saladmaster的商机有更多了解，请访问Saladmaster.com/start-a-business。

高级烹饪方案

通过遵循以下为您的新Saladmaster厨具推荐的技巧，您可以吃得更加健康，而且在很多情况下，您的烹饪速度会比传统方法更快。厨具系统的特殊设计通过有效的热能分配保存了食物的重要营养素。表面的Vapo-Valve™通过发出调低温度的信号可以让您无需再盲目猜测，同时，因为蒸汽密封效果，让您在烹饪时无需再加水或加脂肪。

我们的可拆卸手柄设计让Saladmaster厨具可以通用于多种烹饪方式。在烹饪时，您可以简单地拆下手柄，而在挪动温度高的食物或将其从灶台转移至服务空间时又可以将其装上。

Saladmaster厨具具备多种顶级特色，包括：

- 多层导热铝芯，实现均匀加热。
- 自动散油及半真空空调环境减少了水、油及脂肪的用量，让烹饪速度更快。
- Vapo-Valve声动提醒用户调低温度。
- 特殊设计的不锈钢表面让其可以在多种家用烹饪灶具上工作，从电磁炉到陶瓷炉、天然气炉及电气炉——甚至是烤箱。
- 宽敞的防滴漏倾倒边沿有助于避免滴漏。
- 符合人体工学的可拆卸手柄增加了厨具的灵活性。
- 圆角设计可防止食物及油脂累积，且易于清洁。
- 自动收缩的封盖易于储存。
- 可拆卸手柄不会烫手，可随时触碰，且使厨具储存时占用的空间较小。

Saladmaster食物处理机是我们的招牌产品——也是我们公司的同名产品——仅可通过Saladmaster烹饪节目获取。它可以精准地将水果及蔬菜切割、磨碎、切丝、切条及切片。

每一件Saladmaster厨具均由稳定的316Ti钛合金不锈钢制成，并在美国生产。

- Saladmaster厨具易于清洁及使用，最重要的是，可以保护食物的纯味。
- 美国公司在质量及可靠性方面拥有悠久的历史。Saladmaster是Regal Ware, Inc. 的一个分部，我们共同秉承这一传统，已有逾百年的美国制造经验。

Saladmater锅具烹饪简介

您的Saladmater锅具会带给您许多意想不到的惊喜。

快速简单烹饪

对大多数食品来说，Saladmater锅具均采用简单的加热程序。将新鲜或冰冻食品放在锅具内，并盖上锅盖。烹饪开始时用中温煮，当锅盖上的Vapo-Valve发出提示音时，调至低温。这种加热方法可使锅内产生半真空环境，锁住水分，减少烹饪所需时间，使原本费时的菜式能更快地煮好。您只需知道“中温——提示音——低温”程序。

更加美味的食物

通过Saladmater所教授的简单易学的低温烹调方法，客户们可以通过简单的方法让食物更加美味，且速度更快。食物可以少油或无油烹调，从而减少食物中的卡路里及脂肪，同时保留食物的风味。无水及低温烹调设置有助于保留食物的质地、颜色及风味，同时，蔬菜中的营养素保留率能高达98%。

永久服务

Saladmater通过为客户提供新的食谱推行充满乐趣及活力的生活方式，这些食谱详细说明了如何使用Saladmater烹饪方法来制作食物，范围涵盖爽心美食到健康美味的特色美食。这些食谱可在Saladmater.com网址上的“更多烹饪方法”部分查看。

此外，参加Saladmater独立授权经销商提供的定期烹饪班可以了解如何将您的锅具发挥最大用处，同时，在客户日活动上，客户及其朋友可以了解更多Saladmater产品烹饪方法及商业机会。

重要护理及使用

在初次使用之前

在温热的清洁水中清洗您的新Saladmater锅具的每一个部件，包括可拆卸手柄，每加仑（3.8升）水中需加入一杯（250毫升）食醋。这样可以去除所有制造油及抛光剂的痕迹。在干净温热的水中冲洗，并用干净柔软的毛巾彻底擦干。

日常使用清洁

每次使用后，拆下可拆卸手柄，将锅具及手柄放在温热的清洁水中清洗，冲洗之后再用于干净柔软的毛巾擦干。您的厨具也可以放在洗碗机内清洗。为了保存手柄上抛光面的完整性，请不要使用研磨性清洁剂清洗手柄或将其放置在洗碗机内清洗。

针对顽固性污渍或残留食物

用热水冲洗锅体，并洒上您购买锅具时赠送的Saladmater专用不锈钢清洁剂，然后加水形成糊状物。再用湿纸巾以划圆方式擦拭。在热清洁水中清洗，去除所有清洁剂，然后冲洗并用干净的毛巾擦干。请勿用钢丝球或硬性研磨机刷洗锅具外层，因为这样可能会伤害到锅具表面。

重新加热食物

使用最低温度设置，直接将食物从冰箱移至炉灶上，慢慢加热锅具。温度的突然变化可能导致锅具变形。请勿将热锅放在冰箱的玻璃格上。

正确使用

安装Saladmater可拆卸手柄

在将锅具放至炉灶上烹煮时，请务必安上手柄。长手柄仅用于煮锅及炖锅；短手柄

可用于任何器具。将手柄上的槽口对准锅具上固定的不锈钢托架。在安装手柄时请勿按压按钮。将手柄安上不锈钢托架，直至其卡扣到位。

移除可拆卸手柄

在烤箱内、烤炉下使用或在洗碗机内清洗锅具之前，请务必取下手柄。抓住锅具的另一端，另一只手向下按压手柄的按钮，并向外拉出，取下手柄。请勿强行取下手柄。

移动锅具

仅在规定数量的手柄牢固正确地安装在直立位置时，方可移动锅具。

低温烹煮

仅使用中温及低温设置，因为使用Saladmaster锅具时无需高温。您只需知道中温——提示音——低温程序。根据您的电气炉设置在中温下预热锅体。如有需要，可以使用调低设置来控制温度。就天然气炉而言，当火焰到达锅体底部的中间位置时即为中火。当Vapo-Valve发出提示音后，将温度调低。就电气炉而言，即为最低温度设置。就天然气炉而言，为最低火焰未散出时的温度。倘最低火焰仍然过高，可在炉灶与锅体之间放置一个隔热环或扩散板。长时间在过热环境下使用，可能会导致锅具变形。

烤箱烹煮

在将锅具放至烤箱内、烤炉下或将其放在洗碗机或水槽内清洗之前，请务必取下手柄。当使用带把手的锅盖时，烤箱内温度不得超过华氏350度（摄氏177度）。在放置在烤箱内或烤炉上工作的锅体时，请务必使用锅垫。请不要在烤炉下使用锅盖。

用盐烹煮

在将盐加至水或其他液体中时，请在液体煮沸时再加盐。盐会使锅体表面造成凹陷及损坏。这种损坏不在Saladmaster质保范围之内。

预热

锅体预热可能需要两至五分钟。在锅具表面洒上少量水，当其变成水珠状并消散时，即表示预热完成。

变形

在热锅内添加冷水或冰冻食物、或将热锅放至冷水中可能会导致锅具变形。温度的突然变化会导致任何金属变形，从而造成底部不平。变形不在Saladmaster质保范围之内。

妥当密封

请务必确保锅盖及锅体边缘均无任务食物残留。这对于确保锅盖与锅肩之间的妥当密封至关重要。Vapo-Valve的设计是为了在锅内的食物或液体达到理想烹调温度（约华氏187度（摄氏86度））时发出提示音。这是提醒您调低温度的信号。

锅具褪色

一件锅具底部、甚至是内部有可能变成蓝色。这种蓝色着色纯粹是因为高温加热过长时间造成。用高温加热，会烧焦任何东西，甚至是Saladmaster锅具。如果发生这种情况，放心，过一段时间最终会褪色。记住，您没有破坏锅具；只不过是烧了金属。记住；没有必要用高温加热，即使是烧开水。

有时，锅具内部锅底会出现一层白膜。这主要是食物烹饪后产生的钠，以及洗碗水也无法去除的钙质。使用Saladmaster清洁剂。同样，Saladmaster清洁剂也可去除任何烧糊的油脂或者锅具底部的积碳。

锅具表面漆

为了防止表面漆被刮划，用涂上清洁剂的湿纸巾进行擦拭。该研磨性清洁剂足够清理锅具内部锅底的污渍，且不会刮划锅边和顶盖内部。

为了保持锅具外部崭新如初，不要在外表面漆上使用研磨性清洁剂。可以用皂液百洁布擦拭内部，但不要擦拭平底锅外部。如果食物粘在平底锅底，添加热水，静置10分钟之后再使用Saladmaster清洁剂清洁。根据Saladmaster清洁剂容器上的清洁说明使用。为了购买其他Saladmaster清洁剂，访问Saladmaster.com或者联系您的本地经销商。

选择正确的器皿

在选择正确的器皿时，Saladmaster锅具是最佳选择。如果盛放物至少为容器的三分之二，则您使用的是正确的器皿。

警告：

如果用高温烹饪，或长时间加热，则在揭开锅盖时建议使用隔热手套。

Saladmaster烹饪基础

炉灶上烤肉

预热烤箱或者中火加热平底煎锅两到三分钟，直到表面的几滴水花冒泡和翻滚。将肉固定在预热器皿中，向下按，确保均匀灼烧。在肉的各面涂上棕色酱汁。肉可能比较黏，但如果涂上棕色酱汁，则会变松。不要加液体（除非菜谱要求）。盖上器皿，用中火烧。当Vapo-Valve发出提示音后，降低热度，根据菜谱上所列的次数进行烹饪，或者根据菜谱指示，移除手柄，在烤箱中完成烹饪，或者用这张表作为指导。

肉	分钟 每磅	肉	分钟 每磅
牛肉		羊腿	
生	10	生	20
三分熟	12	五分熟	25
五分熟	15	全熟	30
全熟	20	猪肉	25-30
		牛仔肉	20

无油煎炸食品

任何肉，包括带或不带皮的鸡肉可以用Saladmaster锅具进行无油煎炸。秘诀在于预热。用中火预热大平底锅或小平底锅两到三分钟，直到表面的几滴水花冒泡和翻滚。将肉固定在预热器皿中，向下按，确保均匀灼烧。将肉或鸡肉的各面涂上棕色酱汁。如果需要额外的烹饪加工，将锅盖稍稍盖住平底锅，直至做到理想的熟度。始终选择足够大的锅来煎肉，这样肉不会太满，或如必要的话，分小批进行烹饪。

叠加烹饪

您曾经需要多一个炉灶吗？下次，试试叠加烹饪！

叠加烹饪可以为您腾出一个所需的燃气灶，这样让您在准备两道或多道菜时，只用一个炉灶。Saladmaster烹饪系统旨在提供叠加烹饪所需的热传导和真空密封状态。

首先，用中火开始烹饪。当Vapo-Valve发出提示音时，只需关掉炉灶，立即将平底锅置于另一个已经在炉灶上烹饪的锅上。由于内置核心层能够均匀地向底部、侧边及锅盖传递热量，每件锅具都会变成一个小烤箱，最上层的锅具几乎和最底部的受热相同。

常见问题：

我可以将Saladmaster锅具放在洗碗机中吗？

可以。我们建议手洗可拆除的手柄，因为在洗碗机内多次进行清洗会弄钝手柄。我们建议避免使用洗碗机的热干功能，而是使用节能晾干过程。

我已经调低了温度，形成密封状态之后，可以开盖吗？

如果您必须开盖，可以偷瞄一眼。在重盖锅盖之后，旋转锅盖，这样Vapo-Valve会发出提示音，说明已经重新密封。如果在阀门发出提示音之前未加热，那么就将温度调到低温。

要是我的炉灶烹饪温度比正常高呢？

如果最低温度设置仍太高，您可能需要购买降温垫置于炉灶上，类似于电气炉在煮玻璃咖啡壶时中间夹的那层垫。

我能用高温烹饪吗？

高温可能会引起变形。同时，食物加热过高，更有可能粘锅或烧糊；高温烹饪可能引起食物萎缩，变干。然而，如果可以的话，加入大量液体直至烧开，如意面加水，调至中高火加热。在达到沸点时降低火力。

我可以在平底锅中切割烧烤物吗？

为了保护您的锅具表面，我们建议将食物从锅里拿出，在砧板上进行切割。可将食物重新放到您的锅具中进行加工。

为什么在盖着锅盖的情况下，我一打开火，Vapo-Valve就发出提示音？那时，我该降低温度吗？

Vapo-Valve的设计是为了在锅内的食物或液体达到理想烹调温度（约华氏187度（摄氏86度））时发出提示音。有时，在平底锅加热时间不够长，尚未达到那个程度时，便开始慢慢发出提示音。当这种情况发生时，不考虑过早提示，继续操作。温度升高时，提示应停止。一旦温度达到约187华氏度（86摄氏度）时，Vapo-Valve将再次发出提示。这次，提示将更加迅速和一致，是时候降低火力到低温了。

Bienvenue à Saladmaster

Félicitations pour votre achat de la batterie de cuisine haut de gamme Saladmaster. À Saladmaster, notre mission est d'utiliser la cuisine pour inspirer les gens à mieux manger, à mieux vivre et à mener la vie qu'ils désirent. Vous faites maintenant partie de la famille mondiale d'utilisateurs à vie de la batterie de cuisine Saladmaster qui ont découvert comment Saladmaster peut rendre la vie encore plus exceptionnelle. Pour ce faire, nous vous enseignons à mieux préparer vos repas et à faire de la cuisine une activité familiale, et nous vous offrons une excellente occasion d'affaires. À Saladmaster, « nous transformons votre vie ».

À Saladmaster, chaque personne veut que vous retiriez la plus grande valeur possible de votre investissement. Une utilisation adéquate de votre batterie de cuisine saura vous faire apprécier la cuisine avec Saladmaster pour les années à venir. Ce guide fournit des instructions complètes concernant l'entretien et l'utilisation de votre batterie de cuisine haut de gamme. Avant de l'utiliser, veuillez vous assurer de les lire attentivement, en particulier les renseignements liés au nettoyage de vos ustensiles.

Ne soyez pas surpris : vous aimerez tellement votre batterie de cuisine Saladmaster que vous ne pourrez vous empêcher d'en vanter les avantages exceptionnels à vos amis. Un grand nombre de nos clients ont trouvé une excellente occasion d'affaires grâce à Saladmaster. Ils ont découvert que leur passion pour nos produits est aussi un moyen de générer des revenus supplémentaires pour leur famille. Si vous souhaitez en apprendre davantage sur l'occasion d'affaires de Saladmaster, veuillez visiter le site Saladmaster.com/start-a-business.

Une solution de cuisson haut de gamme

En suivant les techniques recommandées pour votre nouvelle batterie de cuisine Saladmaster, vous serez en mesure de manger plus sainement et, dans de nombreux cas, de cuisiner des plats plus rapidement qu'avec les méthodes traditionnelles. La conception unique de votre système préserve les éléments nutritifs essentiels grâce à une distribution efficace de la chaleur. La valve Vapo-ValveMC du couvercle vous indique quand vous devez baisser la température de cuisson, créant ainsi un joint de vapeur étanche qui permet une cuisson sans ajouter d'eau ni de corps gras.

Notre système à poignée amovible fait de la batterie de cuisine Saladmaster un outil polyvalent pour tout type de cuisine. Il suffit de détacher les poignées pendant la cuisson et de les fixer lorsque vous déplacez des aliments chauds et lorsque vous déplacez les ustensiles de la surface de cuisson aux aires de service.

La batterie de cuisine Saladmaster comprend plusieurs caractéristiques haut de gamme, notamment :

- Une couche intermédiaire en aluminium, un conducteur qui permet la distribution uniforme de la chaleur.
- Un environnement de cuisson partiellement sous vide et à arrosage automatique qui réduit la quantité d'eau, d'huile et de corps gras nécessaire

- et qui permet d'accélérer la cuisson.
- Une valve Vapo-Valve qui émet un son pour avertir l'utilisateur de réduire la chaleur.
- Une surface extérieure en acier inoxydable spécifiquement conçue pour convenir à une gamme de surfaces de cuisson domestiques, comme les surfaces de cuisson à induction, en céramique, au gaz et électriques. Les ustensiles peuvent même être utilisés au four.
- Les larges bords verseurs anti-gouttes permettent d'éviter les dégâts.
- Les poignées amovibles et ergonomiques procurent de la polyvalence à la batterie de cuisine.
- Les coins arrondis empêchent l'accumulation d'aliments et de graisse et sont faciles à nettoyer.
- Les couvercles s'emboîtent automatiquement pour un rangement facile.
- Les poignées amovibles ne deviennent pas chaudes afin qu'elles puissent être manipulées et prennent moins de place lors du rangement de la batterie de cuisine.

Le robot culinaire Saladmaster est notre produit emblématique et notre nom s'inspire de cet outil. Il n'est offert que par l'entremise des émissions de cuisine Saladmaster. Il coupe, râpe, coupe en juliennes et tranche magnifiquement les fruits et les légumes pour réaliser ces tâches plus rapidement et plus facilement.

Chaque pièce de la batterie de cuisine Saladmaster est construite en acier inoxydable stabilisé au titane 316Ti et est fabriquée aux États-Unis d'Amérique.

- La batterie de cuisine Saladmaster est facile à nettoyer et à utiliser. Par-dessus tout, elle conserve la pureté de vos aliments.
- Les entreprises américaines ont une longue histoire de qualité et de fiabilité. Saladmaster est une division de Regal Ware, Inc., et nous comptons ensemble plus de 100 ans d'expérience en fabrication américaine; voilà notre contribution à cet héritage.

Une introduction à la cuisine avec Saladmaster

Votre batterie de cuisine Saladmaster vous procurera un large éventail d'avantages auxquels vous n'auriez jamais pensé.

Une cuisson rapide et simple

Les ustensiles de cuisine Saladmaster utilisent un procédé de chauffage simple pour la plupart des aliments. Placez les aliments frais ou congelés dans la batterie de cuisine et mettez le couvercle en place. Commencez la cuisson à feu moyen, puis, quand la valve Vapo-Valve du couvercle se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », réduisez à feu doux. Ce mode de chauffage crée un environnement partiellement sous vide qui emprisonne l'humidité, ce qui réduit le temps nécessaire pour la cuisson des repas et permet d'accomplir plus rapidement des tâches qui demandent traditionnellement beaucoup de temps. **« Feu moyen, "clic", feu doux », c'est tout ce que vous devez savoir.**

Des aliments plus savoureux

En utilisant les méthodes de cuisson à basse température faciles à apprendre enseignées par Saladmaster, nos utilisateurs peuvent obtenir simplement des

mets savoureux préparés rapidement. Les aliments peuvent être cuits avec peu d'huile ou sans huile, ce qui réduit les calories et les matières grasses des repas tout en conservant la saveur. Une cuisson sans eau et à basse température permet de maintenir la texture, la couleur et la saveur des aliments tout en préservant jusqu'à 98 % des éléments nutritifs des légumes.

Une assistance permanente

Saladmaster vous encourage à adopter un mode de vie empreint de plaisir et d'énergie. Nous vous offrons de nouvelles recettes avec des instructions détaillées pour la préparation de repas variés, comme des plats réconfortants et vos plats ethniques favoris sains et délicieux, en utilisant les méthodes de cuisson de Saladmaster. Ces recettes se trouvent sur le site Saladmaster.com, dans la rubrique « Cook More » (Cuisiner davantage).

De plus, certains revendeurs indépendants autorisés de Saladmaster qui sont participants donnent des cours de cuisine et y enseignent comment profiter au maximum de votre batterie de cuisine. Ils tiennent aussi des événements portes ouvertes au cours desquels les consommateurs et leurs amis peuvent en apprendre davantage sur la manière de cuisiner avec les produits Saladmaster et sur les occasions d'affaires offertes.

Instructions importantes concernant l'entretien et l'utilisation

Avant la première utilisation

Lavez chaque pièce de votre nouvelle batterie de cuisine Saladmaster, y compris les poignées amovibles, dans de l'eau chaude savonneuse à laquelle vous aurez ajouté 250 ml (une tasse) de vinaigre pour chaque 3,8 l (un gallon) d'eau. Ainsi, toute trace d'huile de fabrication et de composés de polissage sera éliminée. Rincez à l'eau propre et chaude, et séchez bien les pièces à l'aide d'une serviette propre et douce.

Nettoyage pour une utilisation quotidienne

Après chaque utilisation, enlevez les poignées amovibles, lavez la batterie de cuisine et les poignées dans l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les à l'aide d'une serviette propre et douce. Votre batterie de cuisine peut également être lavée au lave-vaisselle. Pour conserver la finition polie des poignées, évitez d'utiliser un nettoyant abrasif pour les nettoyer ou de les nettoyer au lave-vaisselle.

Pour les taches rebelles ou les aliments collés

Rincez la casserole à l'eau chaude et saupoudrez-y le nettoyant pour acier inoxydable Saladmaster fourni dans l'emballage de votre batterie de cuisine, et formez une pâte. À l'aide de papier essuie-tout humide, frottez en effectuant un mouvement circulaire. Lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse pour enlever toute trace de nettoyant, rincez et séchez à l'aide d'une serviette propre. N'utilisez jamais de laine d'acier ni de produits très abrasifs sur la surface extérieure de la batterie de cuisine puisqu'ils pourraient ternir la finition.

Réchauffage des aliments

En utilisant le plus bas réglage de température, réchauffez la batterie de cuisine lentement quand elle passe directement du réfrigérateur à la cuisinière.

Les changements brusques de température peuvent provoquer le gauchissement des pièces. Ne déposez jamais de casserole chaude sur une étagère en verre dans le réfrigérateur.

Utilisation adéquate

Fixer les poignées amovibles Saladmaster

Fixez toujours une poignée avant d'utiliser la batterie de cuisine sur la cuisinière. Utilisez les poignées longues seulement avec les poêles à frire et les casseroles; les courtes poignées latérales peuvent être utilisées avec tout ustensile. Alignez la fente de la poignée avec le support en acier inoxydable de la casserole. N'appuyez pas sur le bouton en fixant la poignée. Poussez la poignée sur le support en acier inoxydable jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

French

Retirer les poignées amovibles

Retirez toujours les poignées avant de mettre l'ustensile au four, sous le gril ou avant de le laver au lave-vaisselle. Tenez le côté opposé de la casserole, et avec l'autre main, appuyez sur le bouton de la poignée et tirez celle-ci vers vous pour la retirer. Ne forcez jamais la poignée.

Déplacer les ustensiles de la batterie de cuisine

Déplacez toujours l'ustensile de cuisine en position verticale et en utilisant le nombre approprié de poignées et en les fixant correctement à l'ustensile.

Cuisson à basse température

Utilisez seulement les feux moyen et doux puisque la chaleur élevée n'est pas nécessaire lors de l'utilisation de la batterie de cuisine Saladmaster. Tout ce que vous devez savoir est « Feu moyen, "clic", feu doux ». Préchauffez les casseroles à feu moyen, en fonction du réglage de votre cuisinière électrique. Au besoin, utilisez des réglages inférieurs pour contrôler la température. Sur une cuisinière à gaz, un feu moyen est obtenu lorsque la flamme se trouve à mi-chemin du fond de la casserole. Lorsque la valve Vapo-Valve se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », réduisez la cuisson à feu doux. Sur une cuisinière électrique, il s'agit du réglage de température le plus bas. Sur une cuisinière à gaz, il s'agit de la plus petite flamme qui ne s'éteint pas. Si la plus petite flamme crée encore trop de chaleur, utilisez un anneau de réduction de la chaleur ou un coussinet diffuseur entre le brûleur et la casserole. L'utilisation de chaleur excessive pendant de longues périodes peut provoquer le gauchissement d'une casserole.

Cuisson au four

Retirez toujours les poignées de votre batterie de cuisine avant de la mettre au four, sous le gril, ou avant de la nettoyer au lave-vaisselle ou dans l'évier. Lorsque vous utilisez un couvercle à poignée, ne dépassez jamais 177 °C (350 °F) dans le four. Utilisez toujours des maniques pour porter une casserole qui a été dans le four ou sous le gril. N'utilisez jamais un couvercle sous le gril.

Cuisiner avec du sel

Pour ajouter du sel à de l'eau ou à d'autres liquides, portez d'abord le liquide à ébullition, puis ajoutez le sel. Le sel peut creuser et endommager les surfaces. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie Saladmaster.

Préchauffage

Le préchauffage d'une casserole peut prendre de deux à cinq minutes. Une casserole est correctement préchauffée lorsque vous testez la chaleur en versant quelques gouttes d'eau sur la surface et que des billes frémissantes se forment.

Gauchissement

Ajouter de l'eau froide ou des aliments congelés dans une casserole chaude, ou déposer une casserole chaude dans de l'eau froide peut entraîner le gauchissement de la casserole. Des changements soudains de température peuvent provoquer le gauchissement de tout objet en métal, ce qui entraîne un fond inégal. Le gauchissement n'est pas couvert par la garantie Saladmaster.

Étanchéité adéquate

Assurez-vous toujours que le rebord du couvercle et celui de la casserole sont exempts de nourriture. Ceci est très important pour assurer une étanchéité adéquate entre le couvercle et la bordure de la casserole. La valve Vapo-Valve est conçue pour se recourber vers l'intérieur en émettant un « clic » lorsque les aliments ou le liquide dans la casserole ont atteint la température de cuisson idéale, soit environ 86 °C (187 °F). Cela indique qu'il est temps de passer à une cuisson à feu doux.

Décoloration de la batterie de cuisine

Il est possible que le fond ou même l'intérieur d'une pièce de la batterie de cuisine devienne bleu. Cette teinte bleue signifie simplement que la pièce a été exposée à une chaleur élevée pendant une durée excessive. Vous pouvez brûler tout objet, même la batterie de cuisine Saladmaster, en utilisant une chaleur élevée. Si cela se produit, soyez assuré que cette teinte finira par disparaître. Souvenez-vous que vous n'avez pas endommagé la batterie de cuisine; vous avez tout simplement brûlé le métal. D'ailleurs, il n'est jamais nécessaire d'utiliser une chaleur élevée, même pour faire bouillir de l'eau.

Parfois, un film blanc apparaît sur le fond intérieur de l'ustensile. Il s'agit généralement de dépôts de sodium et de calcium extraits des aliments lors de la cuisson et qui ne peuvent être éliminés lors d'un nettoyage au lave-vaisselle. Utilisez le nettoyant Saladmaster. Il en va de même pour tous les dépôts de graisse brûlée ou de carbone sur le fond de vos ustensiles; ils peuvent être éliminés en utilisant le nettoyant Saladmaster.

Finition de la batterie de cuisine

Pour éviter de rayer la finition, utilisez du papier essuie-tout humide avec le nettoyant. Ce dernier est assez abrasif pour nettoyer l'intérieur et le fond des ustensiles sans rayer les côtés ou l'intérieur des couvercles.

Pour conserver la surface extérieure de la batterie de cuisine à l'état neuf, évitez d'utiliser un produit abrasif sur la finition extérieure. Si vous voulez utiliser un tampon à récurer savonneux pour nettoyer l'intérieur, n'hésitez pas, mais ne

l'utilisez pas sur la surface extérieure de la casserole. Si les aliments collent à l'intérieur de la casserole, ajoutez-y de l'eau chaude et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la nettoyer avec le nettoyant Saladmaster. Suivez les instructions de nettoyage figurant sur le contenant du nettoyant Saladmaster. Pour acheter du nettoyant Saladmaster supplémentaire, visitez le site Saladmaster.com ou communiquez avec votre revendeur local.

Choisir le bon ustensile

Choisissez le bon ustensile de la batterie de cuisine Saladmaster pour obtenir le meilleur rendement possible. Vous utilisez le bon ustensile s'il est plein aux deux tiers au moins.

Prudence:

Si vous cuisinez à une chaleur élevée ou si la casserole est exposée à la chaleur pendant une longue période, pensez à utiliser une manique pour manipuler le couvercle.

Les rudiments de la cuisine avec Saladmaster

Rôtir la viande sur la cuisinière

Préchauffez la rôtissoire ou la poêle à frire à feu moyen pendant deux à trois minutes, et testez la chaleur en versant quelques gouttes d'eau sur la surface; elles doivent former des billes frémissantes. Placez la viande fermement dans l'ustensile préchauffé et appuyez dessus pour la faire revenir uniformément. Faites revenir tous les côtés de la viande. La viande peut coller, mais elle se décollera au fur et à mesure qu'elle devient dorée. N'ajoutez pas de liquide (sauf si la recette l'exige). Mettez le couvercle en place et faites cuire à feu moyen. Lorsque la valve Vapo-Valve se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », réduisez la chaleur à feu doux et cuisez en respectant les durées indiquées dans la recette, ou enlevez les poignées et terminez la cuisson au four comme indiqué dans la recette. Vous pouvez aussi utiliser ce tableau comme guide.

Viande	Minutes par livre	Viande	Minutes par livre
Boeuf		Gigot	
saignant	10	d'agneau	
mi-saignant	12	saignant	20
à point	15	à point	25
bien cuit	20	bien cuit	30
		Porc	25 à 30
		Veau	20

Frire des aliments, sans gras

Toute viande, dont du poulet avec ou sans peau, peut être « frite » à l'aide de votre batterie de cuisine Saladmaster sans ajouter de corps gras ni d'huile. Le secret est dans le préchauffage. Préchauffez la grande ou la petite poêle à frire à feu moyen pendant deux à trois minutes jusqu'à ce que quelques gouttes versées sur la surface forment des billes frémissantes. Placez la viande fermement dans la poêle à frire préchauffée et appuyez dessus pour la faire revenir uniformément. Faites revenir tous les côtés la viande ou du poulet. Si une plus longue cuisson est nécessaire, placez le couvercle légèrement entrouvert sur la poêle à frire et faites cuire jusqu'au degré de cuisson désiré. Choisissez toujours une poêle à frire suffisamment grande pour éviter d'entasser les pièces de viande. Au besoin, vous pouvez aussi faire cuire la viande quelques morceaux à la fois.

Cuisson à niveaux

Avez-vous déjà eu besoin d'un brûleur de plus? La prochaine fois, essayez la cuisson à niveaux! La cuisson à niveaux peut vous fournir le brûleur supplémentaire dont vous avez besoin, vous permettant ainsi de préparer deux plats ou plus en utilisant un seul brûleur. Le système de cuisson Saladmaster est spécifiquement conçu pour fournir une distribution uniforme de la chaleur et le joint étanche à vide nécessaire pour la cuisson à niveaux.

Commencez la cuisson à feu moyen. Lorsque la valve Vapo-Valve se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », éteignez tout simplement le brûleur et empilez immédiatement la casserole sur une casserole placée sur un autre brûleur allumé. Grâce à sa couche intermédiaire intégrée qui distribue uniformément la chaleur au fond, sur les côtés et à travers le couvercle, chaque pièce de la batterie de cuisine devient un four miniature; la pièce supérieure de la batterie de cuisine devient presque aussi chaude que la pièce inférieure.

Foire aux questions:

Puis-je laver la batterie de cuisine Saladmaster au lave-vaisselle?

Oui. Le nettoyage à la main des poignées amovibles est recommandé puisque le lavage répété au lave-vaisselle peut les ternir. Nous vous recommandons d'éviter le cycle de séchage à la chaleur du lave-vaisselle et d'utiliser plutôt le cycle de séchage à l'air écoénergétique.

Après avoir réduit la chaleur et après la formation du joint d'étanchéité, puis-je soulever le couvercle?

Jetez un coup d'œil dans la casserole uniquement si cela est nécessaire. Après avoir remis le couvercle en place, tournez-le de sorte que la valve Vapo-Valve se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », indiquant que la casserole s'est refermée hermétiquement. Si elle ne se referme pas hermétiquement, augmentez la chaleur jusqu'à ce que la valve se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », puis continuez la cuisson à basse température.

Que dois-je faire si ma cuisinière cuit à une température supérieure à la normale?

Si le réglage le plus bas de la température est encore trop élevé, il est possible que vous deviez acheter un coussinet de réduction de la chaleur pour votre brûleur, comme celui utilisé sous les cafetières de verre sur les cuisinières électriques.

Puis-je faire de la cuisson à chaleur élevée?

La chaleur élevée peut gauchir les ustensiles. De plus, les aliments sont plus susceptibles de coller ou de brûler à chaleur élevée, et la cuisson à chaleur trop élevée peut faire rétrécir les aliments et les assécher. Cependant, il est approprié d'apporter de grandes quantités de liquide à ébullition, comme de l'eau pour les pâtes, à feu moyennement élevé. Réduisez la chaleur après avoir atteint le point d'ébullition.

Puis-je trancher un rôti dans la casserole?

Pour maintenir la finition de votre batterie de cuisine, il est recommandé de retirer les aliments et de les déposer sur une planche à découper pour les couper. Vous pouvez ensuite replacer les aliments dans vos ustensiles de cuisine pour le service.

Pourquoi la valve Vapo-Valve se recourbe-t-elle vers l'intérieur en émettant un « clic » dès que j'allume le feu sous une casserole couverte? Dois-je alors réduire le feu?

La valve Vapo-Valve est conçue pour se recourber vers l'intérieur en émettant un « clic » lorsque toute nourriture ou tout liquide dans la casserole atteint environ 86 °C (187 °F). De temps en temps, il est possible qu'un lent recourbement de la valve se produise avant que la casserole n'ait été exposée suffisamment longtemps à la chaleur pour atteindre cette température. Lorsque cela se produit, procédez comme vous le feriez si la valve ne s'était pas recourbée prématurément. Le recourbement de la valve devrait cesser à mesure que la chaleur augmente. Dès que la température atteint environ 86 °C (187 °F), la valve Vapo-Valve se recourbera à nouveau vers l'intérieur en émettant un « clic ». Cette fois, le recourbement sera plus rapide et insistant, et il sera temps de réduire la chaleur à feu doux.

Willkommen bei Saladmaster

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Premiumprodukts von Saladmaster. Unsere Mission ist es, durch Kochen die Welt dazu inspirieren, besser zu essen und besser zu leben. Menschen auf der ganzen Welt haben bereits entdeckt, wie Saladmaster ein besseres Leben ermöglicht. Zu dieser Gemeinschaft aus Besitzern von Saladmaster-Kochgeschirr gehören Sie nun auch. Wir zeigen, wie sich Lebensmittel auf bessere Weise zubereiten lassen, wie sich das Kochen zum Ereignis für die ganze Familie machen lässt und wie dies alles für Sie sogar zu einer Geschäftsidee werden kann. Unser Motto ist „Wir ändern Leben“.

Wir möchten, dass sich Ihre Investition in die Produkte von Saladmaster für Sie lohnt. Bei richtiger Pflege und Verwendung wird Ihnen Ihr Saladmaster-Kochgeschirr über Jahre hinaus Freude bereiten. In dieser Anleitung finden Sie umfassende Hinweise zur Pflege und Verwendung Ihres hochwertigen Produkts. Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung bitte sorgfältig durch und achten Sie dabei auch besonders auf die Reinigungshinweise.

Es kann passieren, dass Ihnen das Kochen mit Saladmaster so viel Freude bereitet, dass Sie auch andere dafür gewinnen möchten. Über die Jahre sind viele unserer Kunden zu Botschaftern für Saladmaster geworden und verdienen nun mit ihrer Leidenschaft für unsere Produkte ein Zusatzeinkommen für ihre Familien. Wenn Sie Interesse an einer solchen Geschäftsmöglichkeit haben, finden Sie unter saladmaster.com/start-a-business weitere Informationen.

Ein hochwertiges Kochsystem

Wenn Sie den Kochempfehlungen für Ihr neues Saladmaster-Kochgeschirr folgen, werden Sie Ihre Mahlzeiten auf gesündere Weise und in vielen Fällen schneller als mit herkömmlichen Methoden zubereiten. Das System ist speziell darauf ausgelegt, durch eine effiziente Hitzeverteilung wichtige Nährstoffe zu erhalten. Das Vapo-Valve™ im Deckel sagt Ihnen genau, wann es Zeit ist, den Herd herunterzudrehen. Der Topf wird dann dampfdicht versiegelt und zum Garen ist kein zusätzliches Wasser oder Fett nötig.

Dank der abnehmbaren Griffe sind die Töpfe von Saladmaster vielseitig einsetzbar. Sie können beim Kochen einfach abgenommen und wieder angebracht werden, wenn der Topf vom Herd genommen oder heißes Essen transportiert werden soll.

Einige der hochwertigen Funktionen und Merkmale der Kochtöpfe von Saladmaster:

- Ein mehrschichtiger thermischer Kern aus wärmeleitendem Aluminium, der eine gleichmäßige Erwärmung ermöglicht.
- Eine feuchtigkeitserhaltende, luftabschließende Kochumgebung, die ein schnelleres Garen mit weniger Wasser, Öl und Fett ermöglicht.
- Ein Vapo-Valve, das den Koch mit einem hörbaren Klick darauf hinweist, wenn die Hitze heruntergedreht werden kann.
- Ein Äußeres aus Edelstahl, das speziell für die Verwendung auf unterschiedlichen Kochflächen – von Induktions- und Keramikfeldern bis hin zu Gas- und Elektroherd und sogar im Ofen – entwickelt wurde.
- Breiter, topfenfreier Schüttrand verhindert Verschüttungen.

- Abnehmbare, ergonomische Griffe bieten mehr Flexibilität.
- Abgerundete Kanten verhindern ein Festsetzen von Lebensmittelrückständen und Fett und sind leicht zu reinigen.
- Stapelbare Deckel lassen sich platzsparend verstauen.
- Die abnehmbaren Griffe bleiben kühl und sorgen dafür, dass sich das Kochgeschirr platzsparend aufbewahren lässt.

Die Saladmaster-Küchenmaschine ist unser Vorzeigeprodukt und Namensgeber für unser Unternehmen. Sie ist nur über die Messeauftritte und Kochvorführungen von Saladmaster erhältlich. Obst und Gemüse lassen sich damit schnell und einfach scheiden, raspeln, stifteln und hobeln.

Jedes Teil des Saladmaster-Kochgeschirrs besteht aus titanstabilisiertem 316Ti-Edelstahl und wurde in den Vereinigten Staaten von Amerika hergestellt.

- Saladmaster-Kochgeschirr ist einfach zu reinigen, leicht zu verwenden und ermöglicht eine schonende Zubereitung von Mahlzeiten.
- Amerikanische Hersteller legen seit jeher größten Wert auf Qualität und Zuverlässigkeit. Saladmaster gehört zum Unternehmen Regal Ware, Inc., das bereits seit über 100 Jahren erfolgreich Kochgeschirr herstellt.

German

Eine Einführung in das Kochen mit Saladmaster

Ihr Saladmaster-Kochgeschirr bietet Ihnen völlig neue Möglichkeiten zum Kochen.

Schnell und einfach kochen

Das Kochgeschirr von Saladmaster nutzt für die meisten Lebensmittel einen ganz einfachen Wärmeprozess. Legen Sie frische oder gefrorene Lebensmittel in den Topf und setzen Sie den Deckel auf den Topf. Beginnen Sie den Kochvorgang auf mittlerer Hitze. Wenn das Vapo-Valve am Deckel klickt, können Sie die Hitze auf niedrige Stufe herunterdrehen. Bei diesem Verfahren entsteht ein Halbvakuum, bei dem Feuchtigkeit eingeschlossen und der Garvorgang beschleunigt wird. Dadurch lassen sich auch Gerichte, deren Zubereitung bislang sehr zeitaufwendig war, schneller zubereiten. **Alles, was Sie sich merken müssen, ist: „Mittlere Stufe – Klick – niedrige Stufe“.**

Besserer Geschmack

Mit den leicht zu lernenden Methoden von Saladmaster zum Kochen auf niedriger Stufe lässt sich Essen auf eine besonders schmackhafte und gleichzeitig schnelle Weise zubereiten. Da dazu nur wenig oder gar kein Öl nötig ist, werden die Mahlzeiten kalorien- und fettärmer und behalten ihren natürlichen Geschmack. Beim Garen ohne Wasser und auf niedriger Stufe bleiben die Textur, die Farbe und das Aroma der Zutaten besser erhalten. Zudem werden bis zu 98 % der Nährstoffe im Gemüse bewahrt.

Kochtipps und Hilfe

Saladmaster steht für Spaß und Lebensfreude und bringt immer wieder neue Kochideen und Rezepte mit ausführlichen Anleitungen für die Zubereitung von traditionellen Schlemmereien bis hin zu gesunden exotischen Gerichten heraus. Diese Rezepte finden Sie unter Saladmaster.com im Abschnitt „Cook More“ (auf Englisch).

Unabhängige, autorisierte Saladmaster-Händler veranstalten zudem mitunter Kochkurse oder andere Veranstaltungen, bei denen Interessierte mehr über das Kochen mit Saladmaster-Produkten oder auch Geschäftsmöglichkeiten im Saladmaster-Vertrieb erfahren.

Wichtige Pflege- und Verwendungshinweise

Vor der ersten Verwendung

Waschen Sie jedes Teil Ihres neuen Saladmaster-Kochgeschirrs (auch die abnehmbaren Griffe) in warmem Wasser mit Spülmittel. Fügen Sie pro vier Liter Wasser etwa 250 ml Essig zum Spülwasser hinzu. Dadurch werden auch die letzten Reste von bei der Herstellung verwendeten Fertigungsölen und Polierpasten entfernt. Spülen Sie die Teile danach unter klarem, warmem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, weichen Geschirrtuch.

Reinigung nach der täglichen Verwendung

Nehmen Sie nach jeder Verwendung die abnehmbaren Griffe ab, waschen Sie Töpfe und Griffe mit Spülmittel und warmem Wasser, spülen Sie Schaumrückstände ab und trocknen Sie beides mit einem sauberen, weichen Geschirrtuch. Die Töpfe können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Damit die Griffe ihren Glanz nicht verlieren, sollten Sie sie nicht mit Scheuermittel und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Bei hartnäckigen Flecken und angebrannten Speiseresten

Spülen Sie den Topf oder die Pfanne mit heißem Wasser ab und geben Sie etwas von dem Edelstahlreiniger, der im Packungsinhalt des Saladmaster-Kochgeschirrs enthalten war, hinzu, bis eine Paste entsteht. Reiben Sie diese Paste mit einem feuchten Küchentuch in kreisförmigen Bewegungen ein. Waschen Sie den Topf oder die Pfanne dann in heißem Spülwasser ab, um alle Rückstände des Edelstahlreinigers zu beseitigen. Spülen Sie das Produkt dann unter klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Geschirrtuch. Verwenden Sie an der Außenfläche auf keinen Fall Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel, da die Oberfläche sonst zerkratzt wird oder ihren Glanz verliert.

Aufwärmen

Wenn Sie das Kochgeschirr direkt vom Kühlschrank auf den Herd setzen, sollten Sie es langsam auf niedrigster Stufe erwärmen. Plötzliche Temperaturänderungen können zu Materialverformungen führen. Stellen Sie heiße Töpfe auf keinen Fall auf eine Glasplatte im Kühlschrank.

Richtige Verwendung

Anbringen der abnehmbaren Griffe

Bringen Sie stets die Griffe an, bevor Sie das Kochgeschirr zum Kochen auf dem Herd verwenden. Die langen Griffe sind nur für die Bratpfannen und Saucentöpfe vorgesehen, die kurzen Griffe können überall verwendet werden. Positionieren Sie den Schlitz im Griff auf der festen Edelstahlhalterung am Topf bzw. an der Pfanne. Drücken Sie beim Anbringen der Griffe nicht auf den Knopf. Drücken Sie den Griff auf die Edelstahlhalterung, bis sie einrastet.

Abnehmen der Griffe

Bevor Sie das Kochgeschirr im Ofen oder unter dem Grill verwenden oder in die Geschirrspülmaschine geben, müssen Sie die Griffe stets entfernen. Halten Sie den Topf bzw. die Pfanne dazu an der gegenüberliegenden Seite fest, drücken Sie mit der anderen Hand den Knopf am Griff nach unten und ziehen Sie den Griff ab. Wenden Sie keine übermäßige Kraft an.

Transport des Kochgeschirrs

Beim Transport sollten stets alle Griffe sicher und fest angebracht sein und sich das Kochgeschirr in aufrechter Position befinden.

Kochen auf niedriger Stufe

Zum Kochen mit Saladmaster-Kochgeschirr ist keine große Hitze nötig. Verwenden Sie das Geschirr daher nur auf niedriger und mittlerer Stufe. Alles, was Sie sich merken müssen, ist: „Mittlere Stufe – Klick – niedrige Stufe“. Heizen Sie das Kochgeschirr auf mittlerer Stufe vor. Wenn die Temperatur auf dem Elektroherd zu hoch ist, stellen Sie ihn auf eine niedrigere Stufe. Bei einem Gasherd sollte die Flamme auf mittlerer Stufe halb bis zur Unterseite des Topfes reichen. Wenn das Vapo-Valve klickt, drehen Sie die Temperatur herunter. Auf einem Elektroherd sollte das die niedrigste Stufe sein. Auf einem Gasherd ist das die kleinste Flamme. Wenn auch die kleinste Flamme noch zu heiß ist, verwenden Sie einen Aufsatz zur Hitzereduzierung (z. B. Hitzeverteiler oder Simmerplatte). Werden Töpfe und Pfannen über einen zu langen Zeitraum übermäßiger Hitze ausgesetzt, kann es zu einer Verformung des Metalls kommen.

Verwendung im Ofen

Wenn Sie das Kochgeschirr im Ofen oder unter dem Grill verwenden sowie beim Abspülen von Hand oder in der Geschirrspülmaschine, sollten Sie die Griffe stets entfernen. Wenn Sie einen Deckel mit Griff verwenden, sollte die Ofentemperatur 177 °C nicht überschreiten. Stellen Sie Töpfe und Pfannen, die im Ofen oder unter dem Grill waren, stets auf Untersetzer. Verwenden Sie niemals einen Deckel unter dem Grill.

Kochen mit Salz

Bevor Sie Salz zu Wasser oder anderen Flüssigkeiten hinzufügen, sollten Sie die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Salz kann die Topfoberfläche angreifen und beschädigen. Solche Schäden werden nicht von der Saladmaster-Garantie abgedeckt.

Vorwärmen

Eine Pfanne oder ein Topf ist in etwa zwei bis fünf Minuten vorgewärmt. Die Pfanne oder der Topf ist dann ausreichend vorgewärmt, wenn Wassertropfen kleine Perlen bilden und sich dann auflösen.

Verformung

Wenn Sie kaltes Wasser oder Tiefkühlkost in eine heiße Pfanne geben oder eine heiße Pfanne in kaltes Wasser legen, kann es zu Materialverformungen kommen. Bei plötzlichen Temperaturschwankungen kann sich Metall verformen, was zu einer unebenen Unterseite führt. Solche Verformungen werden nicht von der Saladmaster-Garantie abgedeckt.

Richtige Versiegelung

Achten Sie stets darauf, dass das Kochgut nicht an den Kanten von Topf und Deckel klebt. Das ist wichtig, da sonst Deckel und Topf nicht richtig dicht abschließen. Das Vapo-Valve klickt, wenn das Gargut oder die Flüssigkeit im Topf bzw. in der Pfanne die ideale Kochtemperatur von etwa 86 °C erreicht hat. Das ist das Signal zum Herunterdrehen des Herdes.

Verfärbungen am Kochgeschirr

Es kann passieren, dass ein Topf oder eine Pfanne auf der Unterseite oder sogar der Innenseite blau anläuft. Das ist ein Zeichen dafür, dass das Produkt zu lange einer zu hohen Temperatur ausgesetzt war. Mit großer Hitze lässt sich alles versengen – selbst Saladmaster-Kochgeschirr. Die Verfärbung sollte jedoch im Laufe der Zeit wieder verblasen. Sie haben das Kochgeschirr nicht beschädigt, sondern einfach nur das Metall überhitzt. Denken Sie immer daran, dass selbst beim Kochen von Wasser keine übermäßige Hitze notwendig ist.

Gelegentlich kann ein weißer Film innen im Boden des Kochgeschirrs entstehen. Das sind Natrium- und Kalziumablagerungen, die in der Geschirrspülmaschine nicht entfernt werden. Verwenden Sie dazu den Saladmaster-Reiniger. Auch eingebranntes Fett und Rückstände angebrannten Garguts lassen sich damit gut entfernen.

Oberfläche des Kochgeschirrs

Verwenden Sie zum Auftragen und Verreiben des Reinigers ein feuchtes Küchentuch, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen. Das Küchentuch scheuert genug, um das Kochgeschirr innen und auf der Unterseite zu reinigen, ist aber auch weich genug, um die Außenseiten und die Deckel nicht zu zerkratzen.

Damit das Kochgeschirr seinen Glanz nicht verliert, sollten Sie zumindest auf der Außenseite auf Scheuermittel oder kratzende Schwämme verzichten. Im Innern können Sie einen Scheuerschwamm mit Spülmittel verwenden, aber nicht auf der polierten Außenseite. Bei Rückständen im Topf oder der Pfanne, füllen Sie etwas heißes Wasser hinein und lassen Sie das Ganze zehn Minuten aufweichen, bevor Sie es mit Saladmaster-Reiniger reinigen. Beachten Sie auch die Verwendungshinweise auf dem Saladmaster-Reiniger. Wenn Sie Saladmaster-Reiniger brauchen, können Sie ihn unter saladmaster.com oder bei Ihrem Händler nachbestellen.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Saladmaster-Kochgeschirr ist am effektivsten, wenn für jeden Zweck der richtige Topf bzw. die richtige Pfanne ausgewählt wird. Ist das Kochgeschirr mindestens zu zwei Dritteln gefüllt, dann verwenden Sie das richtige Geschirr.

VORSICHT:

Wenn Sie auf hoher Stufe kochen oder das Kochgeschirr längere Zeit Hitze ausgesetzt ist, sollten Sie den Deckel nur mit Topflappen anfassen.

Grundlagen des Kochens mit Saladmaster

Braten von Fleisch auf dem Herd

Heizen Sie den Bräter oder die Bratpfanne zwei bis drei Minuten bei mittlerer

Hitze vor. Wenn Sie etwas Wasser hineinspritzen, sollten sich Perlen bilden, die auf der Oberfläche herumtanzen. Legen Sie das Fleisch in das vorgewärmte Kochgeschirr und drücken Sie es fest an, um für ein gleichmäßiges Anbraten zu sorgen. Braten Sie das Fleisch auf allen Seiten an. Das Fleisch kann anfangs etwas ankleben, wird sich aber lösen, wenn es angebraten ist. Geben Sie keine Flüssigkeit hinzu (es sei denn, dies ist im Rezept vorgesehen). Decken Sie den Bräter bzw. die Pfanne mit einem Deckel zu und garen Sie das Fleisch bei mittlerer Hitze. Wenn das Vapo-Valve klickt, drehen Sie den Herd entweder auf kleine Stufe zurück und garen Sie das Fleisch so lange weiter wie im Rezept angegeben oder nehmen Sie die Griffe ab und garen Sie das Fleisch im Ofen weiter. Halten Sie sich dabei an die Angaben im Rezept oder orientieren Sie sich an den folgenden Richtwerten.

Fleisch	Minuten je 450 g	Fleisch	Minuten je 450 g
Rind		Lamm, Keule	
rare/blutig.....	10	rare/blutig.....	20
medium-rare/englisch.....	12	medium/rosa.....	25
medium/rosa.....	15	well-done/durch.....	30
well-done/durch	20	Schwein.....	25-30
		Kalb.....	20

Braten ohne Fett

Jede Art Fleisch (auch Hühnchen mit oder ohne Haut) kann im Saladmaster-Kochgeschirr ohne Zugabe von Fett oder Öl gebraten werden. Das Erfolgsrezept hierzu ist das Vorwärmen. Heizen Sie die Bratpfanne zwei bis drei Minuten bei mittlerer Hitze vor. Wenn Sie etwas Wasser hineinspritzen, sollten sich Perlen bilden, die auf der Oberfläche herumtanzen. Legen Sie das Fleisch in die vorgewärmte Pfanne und drücken Sie es fest an, um für ein gleichmäßiges Anbraten zu sorgen. Braten Sie das Fleisch auf allen Seiten an. Wenn das Fleisch länger gebraten werden soll, legen Sie den Deckel etwas schräg auf die Pfanne, sodass ein Spalt frei bleibt, und braten Sie das Fleisch bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Wählen Sie stets eine Pfanne, die groß genug ist, um das Fleisch zu garen, ohne die Pfanne zu überfüllen. Wenn Sie keine Pfanne haben, die groß genug ist, braten Sie das Fleisch in kleinen Portionen.

Stapelkochen

Haben Sie schon einmal so viel gekocht, dass Sie mehrere Herde gebraucht hätten? Dann probieren Sie das nächste Mal am besten Stapelkochen aus. Beim Stapelkochen können Sie mehrere Speisen auf einer Herdplatte zubereiten und sparen so Platz. Das Saladmaster-Kochgeschirr ist speziell für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und den zum Stapelkochen nötigen Vakuumverschluss konzipiert.

Beginnen Sie ganz normal mit dem Garen auf mittlerer Stufe. Wenn das Vapo-Valve klickt, schalten Sie die Herdplatte aus und stapeln Sie den Topf auf einen Topf, der bereits auf einer anderen Herdplatte in Verwendung ist. Dank der integrierten Kernschicht, die die Hitze gleichmäßig über die Unterseite sowie in die Topfseite und den Deckel verteilt, wird jeder einzelne Topf zu einem eigenen Ofen. Der oberste Topf des Stapels wird dabei fast genauso heiß wie der unterste.

Häufig gestellte Fragen:*Kann ich Saladmaster-Töpfe im Geschirrspüler reinigen?*

Ja. Wir empfehlen jedoch, die abnehmbaren Griffe von Hand zu waschen, da diese nach mehrmaligem Waschen im Geschirrspüler ihren Glanz verlieren können. Wenn Ihre Geschirrspülmaschine über einen stromsparenden Lufttrockengang verfügt, sollten Sie diesen anstatt des Hitzetrockengangs verwenden.

Kann ich den Deckel anheben, nachdem ich die Hitze heruntergedreht habe und sich ein luftdichter Verschluss gebildet hat?

Wenn es sein muss, können Sie den Deckel anheben, um einen Blick in den Topf zu werfen. Wenn Sie den Deckel wieder auflegen, drehen Sie ihn bis das Vapo-Valve klickt. Das heißt, dass der Topf wieder luftdicht verschlossen ist. Wenn das Klicken ausbleibt, drehen Sie die Hitze hoch bis das Ventil klickt und reduzieren Sie die Hitze dann wieder.

Was, wenn die Temperaturen bei meinem Herd höher als üblich sind?

Wenn die niedrigste Kochstufe Ihres Herdes immer noch zu hoch ist, können Sie einen Aufsatz zur Hitzereduzierung (z. B. einen Hitzeverteiler oder eine Simmerplatte) kaufen.

Kann ich, wenn ich möchte, auch auf hoher Stufe kochen?

Hohe Hitze kann zu Verformungen führen. Außerdem kann das Gargut bei hoher Hitze anbrennen oder trocken werden. Größere Mengen Flüssigkeit, wie z. B. Nudelwasser, können Sie jedoch bedenkenlos auf mittlerer bis hoher Stufe zum Kochen bringen. Wenn das Wasser dann kocht, sollten Sie den Herd herunterdrehen.

Kann ich Fleisch in der Pfanne schneiden?

Um das Kochgeschirr nicht zu beschädigen, sollten Sie das Kochgut vor dem Schneiden immer herausnehmen. Danach können Sie es bis zum Servieren in das Kochgeschirr zurücklegen.

Warum klickt das Vapo-Valve, sobald ich die Herdplatte für meinen abgedeckten Topf einschalte? Sollte ich die Hitze zu dieser Zeit bereits reduzieren?

Das Vapo-Valve klickt, wenn das Gargut oder die Flüssigkeit im Topf bzw. in der Pfanne eine Temperatur von etwa 86 °C erreicht hat. Gelegentlich kann ein langsames Klicken zu hören sein, obwohl der Topf noch nicht lange genug auf dem Herd war, um diese Temperatur erreicht zu haben. Wenn das der Fall ist, ignorieren Sie das vorzeitige Klicken einfach. Mit steigender Hitze sollte das Klicken aufhören. Wenn dann eine Temperatur von etwa 86 °C erreicht ist, wird das Vapo-Valve erneut klicken. An diesem Punkt ist das Klicken schneller und lauter, und nun kann der Herd auf die niedrige Stufe heruntergedreht werden.

Velkomin/n í heim Saladmaster

Til hamingju með kaup þín á vönduðum eldunarbúnaði Saladmaster. Markmið okkar hjá Saladmaster er að notfæra okkur eldamennsku til að fylla heiminn in-nblæstri til að borða betri mat, lífa betra lífi og öðlast það líf sem fólk óskar eftir. Þú ert núna hluti af hópi eigenda eldunarbúnaðs Saladmaster hvaðanæva frá heiminum sem hafa uppgötvað hvernig Saladmaster gerir lífið betra. Við gerum það með því að fræða fólk um betri leiðir til að útbúa mat, með því að kenna matreiðslu sem fjölskylduviðburð og með því að veita betri viðskiptatækifæri. Hjá Saladmaster „breytum við lífi fólks“.

Allir hjá Saladmaster vilja að þú fái sem mest fyrir fjárfestingu þína. Rétt notkun á eldunarbúnaði þínum tryggir að þú getir nýtt þér Saladmaster árum saman. Í þessari handbók er að finna itarlegar leiðbeiningar um viðhald og notkun á vandaða eldunarbúnaði þínum. Fyrir notkun skaltu lesa handbókina vandlega, einkum upplýsingarnar um þrif á eldunaráhöldum þínum.

Ekki láta það koma þér á óvart ef þú nýtur Saladmaster eldunarbúnaðs þíns svo mikið að þú viljir deila frábærum kostum þess með öðrum. Margir af viðskiptavinum okkar hafa uppgötvað frábær viðskiptatækifæri með Saladmaster. Þeir hafa uppgötvað að ástríða þeirra í garð vara okkar er einnig leið til að næla sér í aukatekjur fyrir fjölskyldur þeirra. Ef þú hefur áhuga á að fá frekari upplýsingar um Saladmaster-tækifæri skaltu fara inn á síðuna Saladmaster.com/start-a-business.

Vönduð eldunarlausn

Með því að fylgja þeirri tækni sem mælt er með fyrir nýja Saladmaster eldunarbúnað þinn getur þú borðað heilsusamlegri mat og, í mörgum tilfellum, eldað hraðar samanborið við hefðbundnar eldunaraðferðir. Sérstök hönnun okkar varðveitir mikilvæg næringarefni með skilvirkri hitadreifingu. Vapo-Valve™ í lokinu útrýmir ágiskanir með því að gefa merki um hvenær eigi að lækka hitann, þannig verður til gufupétting sem gerir það mögulegt að elda án vatns eða fitu.

Okkar aftengjanlega handfang gerir Saladmaster eldunarbúnað fjölhæfan fyrir alls konar eldamennsku. Losaðu bara handföngin við eldun og settu þau á þegar þú færir til heitan mat og þegar gengið er með hann frá eldavél að framreiðslusvæðum.

Eldunarbúnaður Saladmaster felur í sér ýmis konar úrvalseiginleika, þar á meðal:

- Fjöllaga varmakjarna með hitaleiðandi áli sem gerir jafna hitun mögulega.
- Sjálfdreyp, hálfloftæmt eldunarmhverfi sem dregur úr þörf á vatni, olíu og fitu sem stuðlar að hraðari eldun.
- Vapo-Valve sem gefur frá sér hljóðræna viðvörðun þegar notendur eiga að lækka hitann.
- Ryðfrítt stál að utan sem hannað er til að vinna með ýmis konar eldunarflötum á heimilum, frá spaneldavélum til keramíks-, gas- og rafmagnseldavéla - það má meira segja fara í ofninn.
- Breiðar brúnir til að hella hindra slettur.
- Aftengjanleg, notendavæn handföng veita meiri sveigjanleika með eldunarbúnaðinn.
- Krínglótt horn sem hindra uppsöfnun matar og fitu og auðvelt er að þrifa.

- Lok sem leggjast saman er auðvelt að geyma.
- Fjarlægjanleg handföng eru köld við snertingu og taka minna pláss við geymslu eldunarbúnaðarins.

Saladmaster matvinnsluvélin er auðkennisvaran okkar – og ber sama nafn og fyrirtæki okkar – og er aðeins fánleg á Saladmaster matreiðslusýningum. Hún er frábær í að skera, raspa og tæta ávexti og grænmeti og auðveldar slík verk og gerir þau fljótvirkari.

Allur Saladmaster eldunarbúnaður er gerður úr 316Ti ryðfriú titanstáli og framleiddur í Bandaríkjunum.

- Auðvelt er að þrifa Saladmaster eldunarbúnað, nota hann og það sem mikilvægast er, að hann verndar hreinleika matar okkar.
- Bandarísk fyrirtæki eiga langa sögu um gæði og áreiðanleika. Saladmaster er deild innan Regal Ware, Inc. og saman bjóðum við upp á riflega 100 ára framreiðslureynslu í Bandaríkjunum.

Kynning á matreiðslu með Saladmaster

Saladmaster eldunarbúnaður þinn veitir þér alls konar kosti sem þú getur ekki imyndað þér.

Skjót og einföld matreiðsla

Saladmaster eldunarbúnaður notast við einfalt hitunarferli fyrir flestan mat. Settu ferskan eða frosinn mat í eldunarbúnaðinn og settu lokið á hann. Byrjaðu að elda við miðlungshita og þegar smellur heyrir í Vapo-Valve á lokinu þá lækkarðu hitann í lágan. Þessi hitunaraðferð skapar hálflofttæmt umhverfi, læsir inni raka, stýttir eldunartíma og stýttir matseld sem yfirleitt tekur langan tíma.

„Miðlungshiti - Smellur - Lágt hitastig“, fleira þarftu ekki að vita.

Matur sem smakkast betur

Með því að nota eldunaraðferðir við lágt hitastig sem auðvelt er að læra og sem Saladmaster kennir, geta viðskiptavinir nýtt sér leiðir til að maturinn smakkist betur og matreitt hann hraðar. Mat má elda með lítilli eða engri oliu. Þannig fækkar hitaeiningum og minni fita er í máltiðum. Á sama tíma helst bragðið eins. Matreiðsla án vatns við lægra hitastig stuðlar að því að viðhalda áferð matarins, lit og bragð en á sama tíma varðveita allt að 98% næringarefna í grænmeti.

Viðvarandi stuðningur

Saladmaster stuðlar að skemmtilegum og orkugefandi lífsstíl með því að bjóða eigendum upp á itarlegar leiðbeiningar um matreiðslu, allt frá þægilegum mat til heilsusamlegra og gómsætra vinsælla rétta, með því að notast við eldunaraðferðir Saladmaster. Finna má þessar uppskriftir á Saladmaster.com í hlutanum „Elda meira“ á síðunni.

Einnig bjóða sjálfstæðir, viðurkenndir söluaðilar Saladmaster upp á matreiðslukennslu og þannig má fá upplýsingar um hvernig nýta má eldunarbúnaðinn sem best. Einnig er boðið upp á opin hús þar sem neytendur og vinir þeirra geta fengið upplýsingar um matreiðslu með vörum Saladmaster og viðskiptatækifæri.

Mikilvægt viðhald og notkun

Fyrir fyrstu notkun

Þvoðu allar nýjar Saladmaster vörur, þar á meðal aftengjanleg handföng, í volgu vatni með sápu sem þú hefur bætt við 250 ml af ediki í hverja 3,8 lítra af vatni. Þannig eru allar framleiðsluoliur fjarlægðar sem og fægiefni. Skolaðu í hreinu, volgu vatni og þurrkaðu með hreinum, mjúkum klút.

Dagleg þrif

Eftir hverja notkun skal fjarlægja aftengjanlegu handföngin, þvo eldunarbúnaðinn og handföngin í volgu vatni með sápu og skola og þurrka með hreinum og mjúkum klút. Eldunarbúnað þinn má einnig setja í uppþvottavél. Ef varðveita skal fægiáferð handfanganna skal forðast notkun á fægilegi á handföngum og setja þau í uppþvottavél.

Erfðir blettir eða matur sem festist

Skolaðu pottinn með heitu vatni og úðaðu á hann hreinsiefni Saladmaster fyrir ryðfrítt stál sem fylgdi eldunarbúnaði þínum og búðu til þykkni. Notaðu raka pappírspurrku og nuddaðu með kringlóttum hreyfingum. Þvoðu vel í heitu vatni með sápu til að fjarlægja hreinsiefnið, skolaðu og þurrkaðu með hreinni þurrku. Aldrei skal nota stálull eða hart fægiefni á ytra byrði eldunarbúnaðarins þar sem slíkt getur gert áferðina litlausa.

Endurhitun matar

Stilltu á lægsta hitastig, hitaðu eldunarbúnaðinn hægt þegar hann er færður frá isskáp á eldavél. Skyndilegar breytingar á hitastigi geta valdið því að eldunarbúnaðurinn aflagist. Aldrei skal setja heita potta á glerhillu í isskáp.

Rétt notkun

Aftengjanleg Saladmaster handföng sett á

Ávallt skal festa handfangið áður en eldunarbúnaðurinn er notaður á eldavélinni. Aðeins skal nota löng handföng á steikarpönnum og skaftpottum. Stutt hliðarhandföng má nota á öll eldunaráhöld. Renndu rauf handfangsins í ryðfri stálfestinguna á pottinum. Ekki þrýsta á hnappinn þegar þú festir handfangið. Þrýstu handfanginu í ryðfri stálfestinguna þar til hún festist.

Aftengjanleg handföng tekin af

Ávallt skal fjarlægja handföngin áður en eldunaráhöldin eru notuð í ofninum, undir grillinu eða potturinn er þveginn í uppþvottavélinni. Haltu í gagnstæða hlið pottsins, notaðu hina höndina og þrýstu niður á hnappinn á handfanginu og togaðu út til að taka það af. Aldrei skal þvinga handfangið.

Eldunarbúnaður færður úr stað

Ávallt skal færa eldunarbúnaðinn úr stað með nauðsynlegum fjölda handfanga festum á viðeigandi máta í uppréttri stöðu.

Matreiðsla við lágan hita

Aðeins skal nota miðlungshita eða lágan hita þar sem ekki er þörf á háum hita þegar Saladmaster eldunarbúnaður er notaður. Það eina sem þú þarft að vita er Miðlungshiti - Smellur - Lágt hitastig. Forhitaðu potta við miðlungshita, í samræmi við rafmagnsstillingar. Ef nauðsyn krefur skal nota lægri stillingar til

að stjórna hitastigi. Á gaseldavél er miðlungshiti sá hiti þegar loginn fer hálfa leið að botni pottsins. Þegar Vapo-Valve smellur stillirðu hitastigið á lágt. Á rafmagnseldavél, skal stilla á lægsta hita. Á gaseldavél er það lægsti loginn án þess að slökkni. Ef lægsti logi er enn of hár skaltu nota hitatakmarkandi hring eða dreifihlíf á milli brennarans og pottsins. Notkun of mikils hita til lengri tíma kann að hafa í för með sér að potturinn aflagist.

Matreiðsla í ofni

Ávallt skal fjarlægja handföngin af eldunarbúnaðinum áður en hann er settur í ofninn, undir grill eða þveginn í uppþvottavél eða vaski. Þegar notað er lok með hún, má ekki hafa meiri hita á ofninum en 177°C. Ávallt skal nota handföng til að meðhöndla pott sem hefur verið í ofni eða undir grilli. Aldrei má nota lokið undir grilli.

Matreiðsla með salti

Þegar salti er bætt við vatn eða annan vökva skal fyrst láta vökvann sjóða og síðan bæta saltinu við. Salt getur búið til holur og skemmt yfirborðið. Slíkt tjón fellur ekki undir ábyrgð Saladmaster.

Forhitun

Forhitun á potti getur tekið tvær til fimm mínútur. Pottur er nægjanlega forhitaður þegar vatnsdreitli er dreift á yfirborðið og breytist í dropa sem dreifa úr sér.

Aflögun

Ef kalt vatn eða frosinn matur er settur í heitan pott eða heitur pottur er settur ofan í kalt vatn, getur aflögun átt sér stað. Skyndilegar breytingar á hitastigi geta valdið því að málmur aflagast og botninn orðið ójafn. Aflögun fellur ekki undir ábyrgð Saladmaster.

Viðeigandi þétting

Ávallt skal tryggja að brún loksins og brún pottsins séu lausar við matarleifar. Þetta er mikilvægt til að tryggja viðeigandi þéttingu á milli loksins og brún pottsins. Vapo-Valve er hönnuð til að smella þegar matur eða vökvi í pottinum nær æskilegu eldunarhitastigi, um það bil 86°C. Þetta er merki um að stilla eigi hitann á lágt.

Upplitun á eldunarbúnaði

Hugsanlegt er að hluti eldunarbúnaðarins verði blár á botninum og jafnvel innra byrði hans. Þetta bláa litbrigði endurspeglar einfaldlega að hár hiti hefur verið notaður í of langan tíma. Þú getur brennt allt, jafnvel Saladmaster eldunarbúnað, með því að nota háan hita. Ef slíkt gerist máttu vera viss um að það mun að lokum dofna. Hafðu í huga að þú hefur ekki skemmt eldunarbúnaðinn. Þú hefur bara brennt málminn. Hafðu í huga að ekki er nauðsynlegt að nota háan hita, jafnvel þegar vatn er soðið.

Stundum birtist hvít himna á botninum ofan í eldunarbúnaðinum. Um er að ræða botnfall natriums og kalsíum sem uppþvottavélin getur ekki fjarlæggt. Notaðu hreinsiefni Saladmaster. Einnig má fjarlægja brennda feiti eða botnfall kolefnis í botni eldunarbúnaðarins með því að notast við hreinsiefni Saladmaster.

Áferð eldunarbúnaðar

Notaðu raka pappírspurrku með hreinsiefninu til að koma í veg fyrir að rispa áferðina. Það er nógu mikið svarfefni til að þrifa innra byrði og botn eldunarbúnaðarins án þess að rispa hliðarnar eða lokið.

Forðastu að nota fægjefni á áferðina að utan þannig að eldunarbúnaðinn líti alltaf út eins og hann sé nýr. Ef þú vilt nota ræstipúða með sápu á innra byrði þá er þér frjálst að gera það. Ekki nota slíkt á ytra byrði pottsins. Ef matur festist ofan í pottinum skaltu setja heitt vatn í hann og láta það standa í 10 mínútur áður en þú þrífur hann með hreinsiefni Saladmaster. Fylgdu þrifleiðbeiningunum sem finna má á hreinsiefni Saladmaster. Farðu inn á Saladmaster.com eða hafðu samband við söluaðila á staðnum ef þú vilt kaupa meira hreinsiefni.

Val á réttum eldunaráhöldum

Saladmaster eldunarbúnaður skilar bestu afköstum þegar valin eru rétt eldunaráhöld. Þú ert að nota rétta eldunaráhaldið ef það er að minnsta kosti tveir þriðjungar fullt.

Varúð:

Ef eldað er við háan hita eða ef einingin er í snertingu við hita í langan tíma, ætti að nota pottalepp þegar lokið er meðhöndlað.

Undirstöðuatriði matreiðslu með Saladmaster

Kjöt steikt á eldavél

Forhitaðu steikarpottinn eða steikarpönnuna við miðlungshita í tvær til þrjár mínútur þar til vatnsdreitli er dreift á yfirborðið sem breytist í dropa og dreifa úr sér. Settu kjötið tryggilega í forhitaða áhaldið og þrýstu því niður til að tryggja jafna eldun. Brúnaðu kjötið á öllum hliðum. Kjötið kann að festast en það losnar þegar það hefur verið brúnað. Ekki bæta neinum vökva við (nema uppskriftin segi til um það). Hyldu áhaldið og eldaðu við miðlungshita. Þegar Vapo-Valve smellur seturðu á lágan hita og eldar í samræmi við tímann sem finna má í uppskriftinni eða fjarlægir handföngin og lýkur við eldun í ofninum eins og uppskriftin segir til um, eða notar þessa töflu þér til leiðbeiningar.

Kjöt	Mínútur á hvert pund	Kjöt	Mínútur á hvert pund
Nautakjöt		Lambalæri	
rautt	10	rautt	20
lítið steikt	12	meðalsteikt	25
meðalsteikt	15	mikið steikt	30
mikið steikt	20	Svínakjöt	25-35
		Kálfakjöt	20

Djúpsteiktur matur á fitu

Allt kjöt, þar á meðal kjúklingur með eða án skinns, má „djúpsteikja“ í Saladmaster eldunarbúnaði þínum án þess að bæta við neinni fitu eða oliu. Lykilinn er að finna í forhitun. Forhitaðu stóra eða litla pönnu við miðlungshita í tvær til þrjár mínútur þar til nokkrir vatnsdropar sem settir eru á yfirborðið sem breytist í dropa og dreifa úr sér. Settu kjötið tryggilega í forhitaða pönnuna og þrýstu því niður til að tryggja jafna eldun. Brúnaðu kjötið á öllum hliðum. Ef þörf er á frekari eldun skal setja lokið hálfopið ofan á pönnuna og elda þar til kjötið er tilbúið.

Ávallt skal velja pönnu sem er nógu stór fyrir kjötið, annars þarf að elda kjötið í smærri hlutum.

Matreiðsla í stafla

Hefurðu einhvern tímann haft þörf á einum brennara til viðbótar? Næst geturðu prófað að elda í stafla! Matreiðsla í stafla getur komið í stað þess viðbótarbrennara sem þörf er á og þannig gert þér kleift að elda tvo eða fleiri rétti með því að nota aðeins einn brennara. Eldunarkerfi Saladmaster er sérstaklega hannað til að veita jafna hitadreifingu og þéttingu sem nauðsynleg er fyrir matreiðslu í stafla.

Þú byrjar á að elda við miðlungshita. Þegar Vapo-Valve smellur slækkurðu á brennarann og setur pottinn strax ofan þá þann pott sem er þegar verið að elda með á öðrum brennara. Þökk sé innbyggðu kjarnalagi sem leiðir hita um botninn, upp hliðarnar og í gegnum lokið verður hver eldunarbúnaður að litlum ofni. Efsti eldunarbúnaður verður nánast jafn heitur og sá neðsti.

Icelandic

Algengar spurningar:

Má ég setja Saladmaster eldunarbúnað í uppvottavél?

Já. Við mælum með að handföngin séu þvegin í höndunum þar sem þvottur í uppvottavél getur gert þau litlaus. Við mælum með að þú forðist að nota hitaþurrkun í uppvottavél og notir í staðinn orkusparandi loftþurrkun.

Má ég lyfta lokinu eftir að hitinn hefur verið lækkaður og þétting hefur myndast?

Kiktu ofan í ef þig langar til. Eftir að þú hefur sett lokið aftur á skaltu snúa því svo að Vapo-Valve smellir, það gefur til kynna að þétting sé komin aftur á. Ef slikt á sér ekki stað skal hækka hitann þar til smellur heyrir og síðan setja á lágan hita.

Hvað ef eldavél mín eldar á hærri hita en hefðbundin?

Ef lægsta hitastig er of hátt gætir þú þurft að kaupa hitahlíf fyrir brennarann þinn, eins og þá sem notuð er undir glerkaffikönnum á rafmagnseldavélum.

Má ég einhvern tímann elda við hátt hitastig?

Hátt hitastig getur valdið aflögun. Einnig er líklegra að maturinn festist eða brenni við hátt hitastig. Eldun við of mikinn hita getur valdið því að maturinn dragist saman og verði þurr. Það er í lagi að ná suðunni upp á miklu magni vökva með yfir miðlungsháu hitastigi, til dæmis vatn fyrir pasta. Lækkaðu hitann eftir að suðan kemur upp.

Má ég skera steik í pönnunni?

Ráðlagt er að skera mat á skurðarbretti til að viðhalda áferð eldunarbúnaðarins. Setja má matinn aftur í eldunarbúnaðinn þegar bera á hann fram.

Hví smellur Vapo-Valve um leið og ég kveiki á hitanum eða þegar lok er á pottinum? Ætti ég þá að lækka hitann?

Vapo-Valve smellur þegar matur eða vökvi í pottinum nær 86°C hita. Öðru hvoru kemur hægur smellur áður en potturinn hefur verið nógu lengi yfir hita til að ná því stigi. Þegar það gerist skaltu bregðast á sama máta og þú myndir með ótimabærum smellum. Smellurinn ætti að hætta um leið og hitinn eykst. Þegar 86°C hitastig næst ætti Vapo-Valve að smella að nýju. Í þetta sinn verður smellurinn skjótari og ákveðnari og þá skal lækka hitann.

Benvenuti a Saladmaster

Congratulazioni per aver acquistato la pregiata batteria di pentole Saladmaster. La nostra missione a Saladmaster è utilizzare la cucina per ispirare il mondo a mangiare meglio, vivere meglio e raggiungere ciò che ciascuno di noi si prefigge nella vita. Ora fate parte della famiglia di proprietari fidelizzati di batterie di pentole Saladmaster provenienti da tutto il mondo, che hanno scoperto come Saladmaster migliori la vita. Facciamo ciò insegnando come preparare il cibo in modo migliore, trasformando la cucina in un'attività per tutta la famiglia e offrendo una migliore opportunità commerciale. Noi di Saladmaster "Cambiamo la vita".

A Saladmaster tutti desideriamo che riceviate il massimo dal vostro investimento. Utilizzando la batteria di pentole nel modo corretto potrete cucinare con Saladmaster per molti anni. La presente guida fornisce istruzioni complete sulla cura e sull'utilizzo della vostra pregiata batteria di pentole. Prima dell'utilizzo leggete attentamente questa guida, soprattutto le informazioni sulla pulizia di pentole e tegami.

Non stupitevi se vi troverete così tanto bene con la batteria di pentole Saladmaster da voler condividere con altri gli enormi vantaggi. Molti dei nostri clienti hanno avuto ottime opportunità commerciali con Saladmaster. Hanno scoperto che la loro passione per i nostri prodotti può anche essere un modo per generare guadagni aggiuntivi per le proprie famiglie. Se vi interessa avere ulteriori informazioni riguardo alle opportunità di Saladmaster, visitate il sito Saladmaster.com/start-a-business.

Soluzione per una cottura di prestigio

Seguendo le tecniche raccomandate qui di seguito per la vostra batteria di pentole Saladmaster, potrete mangiare in modo più sano e in molti casi cucinare più velocemente rispetto ai metodi tradizionali. Grazie allo speciale design del sistema, le sostanze nutritive vitali si preservano attraverso un efficiente sistema di distribuzione del calore. La Vapo-Valve™ del coperchio segnala quando è ora di abbassare la temperatura, evitando di dover andare a tentoni, creando così un effetto sigillante di vapore che permette di cuocere senza aggiungere acqua o grassi.

Il nostro sistema dotato di manici removibili rende la batteria di pentole Saladmaster adatta per ogni tipo di cottura. Vi basterà sganciare i manici mentre cucinate e riagganciarli quando dovete trasportare cibi caldi o spostarvi dal piano cottura per l'impiattamento.

La batteria di pentole Saladmaster ha numerose caratteristiche di alta qualità, tra cui:

- una base multistrato di alluminio a conduzione termica, che permette una distribuzione omogenea del calore.
- Un sistema di cottura a semi-vuoto e con autoregolazione dei grassi che riduce l'utilizzo di acqua, olio e grassi, favorendo una cottura più rapida.
- Una Vapo-Valve che avvisa sonoramente gli utenti quando è il momento di abbassare la temperatura.
- Una parte esterna di acciaio inossidabile ideata specificatamente per adat-

tarsi ai diversi piani cottura della casa, dai piani cottura a induzione, a quelli in ceramica, gas ed elettrici; può addirittura andare in forno.

- I bordi di versamento ampi e antigocciolo, che prevengono le fuoriuscite.
- Manici ergonomici e removibili, che donano flessibilità alla batteria di pentole.
- Angoli arrotondati, che evitano l'accumulo di cibo e grassi, facilitandone la pulizia.
- Coperchi sovrapponibili, facili da riporre.
- Manici removibili, che non scottano e occupano meno spazio quando si ripone la batteria di pentole.

Il robot da cucina Saladmaster è il nostro fiore all'occhiello, nonché omonimo dell'azienda, ed è disponibile esclusivamente presso gli eventi gastronomici di Saladmaster. È in grado di tagliare, grattugiare, tagliare alla julienne, sminuzzare e affettare frutta e verdura perfettamente, rendendo queste operazioni più semplici e veloci.

Ciascuna parte della batteria di pentole Saladmaster è costruita con acciaio inossidabile stabilizzato al titanio 316Ti e prodotta negli Stati Uniti d'America.

- La batteria di pentole Saladmaster è facile da pulire e da utilizzare e soprattutto preserva la purezza del cibo.
- Le aziende americane hanno una lunga tradizione di qualità e affidabilità. Saladmaster è una divisione della Regal Ware Inc. e complessivamente ap- portiamo un'eredità di oltre cent'anni di esperienza manifatturiera americana.

Italian

Introduzione alla cottura con Saladmaster

La vostra batteria di pentole Saladmaster vi offrirà vantaggi che non avevate mai immaginato.

Cottura semplice e veloce

La batteria di pentole Saladmaster utilizza per la maggior parte dei cibi un processo di riscaldamento semplice. Mettete cibi freschi o surgelati in pentola e coprite con il coperchio. Cominciate la cottura a fuoco medio e abbassate la temperatura quando la Vapo-Valve sul coperchio scatta. Questo metodo di riscaldamento crea un semi-vuoto, trattenendo l'umidità e riducendo i tempi di cottura dei pasti, facendovi risparmiare tempo in quelle attività tradizionalmente lunghe. **"Medio - scatto - basso" è tutto ciò che dovete sapere.**

Cibo più saporito

Utilizzando i metodi di cottura a bassa temperatura, facili da imparare, di Saladmaster, i clienti scoprono modi semplici per dare più sapore al proprio cibo, preparandolo più velocemente. I cibi cuociono senza o con un filo di olio, riducendo le calorie e i grassi contenuti nei pasti, senza però rinunciare al sapore. Cucinando senz'acqua e utilizzando impostazioni di temperatura basse il cibo mantiene la propria consistenza, colore e sapore, pur preservando fino al 98% delle sostanze nutritive contenute nelle verdure.

Assistenza continua

Saladmaster sostiene uno stile di vita divertente e pieno di energia, offrendo ai proprietari nuove ricette con istruzioni dettagliate sulla preparazione dei cibi, dai piatti casalinghi a deliziosi e salutari piatti etnici, utilizzando i metodi di cottura Saladmaster. Potete trovare queste ricette sul sito Saladmaster.com, nella sezione "Cucinate di più".

Inoltre, diventando concessionari autorizzati indipendenti di Saladmaster potete partecipare a corsi di cucina programmati, per imparare come utilizzare al meglio la vostra batteria di pentole, nonché prendere parte a dimostrazioni casalinghe, in cui i consumatori e i loro amici possono imparare a cucinare con i prodotti Saladmaster e conoscere le opportunità commerciali.

Cura e utilizzo importanti

Prima del primo utilizzo

Lavate ciascuna parte della nuova batteria di pentole Saladmaster, compresi i manici removibili, in acqua calda saponata con l'aggiunta di un bicchiere di aceto (250 ml) ogni 3,8 litri d'acqua. Questa operazione rimuove le tracce di olio di fabbricazione e di lucidante. Risciacquate in acqua calda pulita e asciugate bene con un asciugamano pulito e morbido.

Pulizia quotidiana

Dopo l'uso sganciate i manici removibili, lavate la batteria di pentole e i manici in acqua calda saponata, risciacquate e asciugate con un asciugamano pulito e morbido. La batteria di pentole può anche essere lavata in lavastoviglie. Per mantenere una finitura lucida sui manici evitate l'utilizzo di detergenti abrasivi sui manici e non lavateli in lavastoviglie.

Per macchie o incrostazioni di cibo resistenti

Risciacquate la padella con acqua calda e spruzzate del detergente per acciaio inossidabile Saladmaster, contenuto nella confezione della batteria e create una pasta. Strofinare con movimenti circolari, utilizzando del rotolo da cucina inumidito. Lavate bene in acqua calda saponata per rimuovere completamente il detergente, risciacquate e asciugate con un asciugamano pulito. Non utilizzate mai pagliette metalliche o prodotti altamente abrasivi sulla superficie esterna della batteria di pentole, poiché potrebbero smorzare la finitura.

Riscaldare cibi

Quando riscaldate pentole e tegami che erano in frigorifero, fatelo lentamente, utilizzando la temperatura minima. Variazioni di temperatura repentine possono causare deformazioni. Non riponete mai pentole calde sui ripiani di vetro del frigorifero.

Utilizzo corretto

per agganciare i manici removibili

Agganciate sempre i manici prima di utilizzare la batteria di pentole sul piano cottura. Utilizzate i manici lunghi solo per padelle e pentole; i manici laterali corti possono essere utilizzati per qualsiasi altro tegame della batteria. Allineate la fessura del manico al supporto fisso di acciaio inossidabile della padella. Non

premete il bottone mentre agganciate il manico. Premete il manico nel supporto di acciaio inossidabile fino a quando scatta in posizione.

Per sganciare i manici removibili

Sganciate sempre i manici prima di utilizzare pentole o tegami in forno, sotto la griglia oppure prima di lavare la padella in lavastoviglie. Tenendo fermo l'altro lato della padella, utilizzate la mano libera per premere il bottone del manico verso il basso e tirate verso l'esterno per sganciarlo. Non fare mai forza sul manico.

Trasportare pentole e tegami

Trasportate sempre pentole e tegami in posizione verticale, con il giusto numero di manici agganciati correttamente e saldamente.

Cottura a bassa temperatura

Utilizzate solo impostazioni di temperatura basse o medie, poiché le alte temperature non sono necessarie quando si cucina con la batteria di pentole Saladmaster. Tutto ciò che dovete sapere è "Medio - scatto - basso". Preriscaldate le padelle a temperatura media, in base alle vostre impostazioni elettriche. Se necessario, utilizzate impostazioni più basse per controllare la temperatura. Su un piano di cottura a gas, l'impostazione media si ha quando la fiamma è equidistante dal fondo della padella. Quando scatta la Vapo-Valve abbassate la temperatura. Su un piano di cottura elettrico è l'impostazione di temperatura minima. Su un piano di cottura a gas è la fiamma più bassa prima dello spegnimento. Nel caso in cui la fiamma minima sia ancora troppo alta utilizzate, un riduttore o uno spargifiamma tra il fornello e la padella. Il prolungato uso di temperature eccessive può provocare deformazioni della padella.

Cottura in forno

Sganciate sempre i manici prima di utilizzare pentole o tegami in forno, sotto la griglia oppure prima di lavarli in lavastoviglie o a mano. Quando utilizzate un coperchio con pomello, non superate mai i 177 °C in forno. Utilizzate sempre delle presine per maneggiare una padella che è stata in forno o sotto la griglia. Non utilizzate mai il coperchio sotto una griglia.

Cottura con il sale

Quando aggiungete sale all'acqua o ad altri liquidi, fatelo dopo l'ebollizione. Il sale può ammaccare o danneggiare le superfici. Questo danno non è coperto dalla garanzia di Saladmaster.

Preriscaldare

Una padella può impiegare dai due ai cinque minuti per preriscaldarsi. Una padella è correttamente preriscaldata quando spruzzando poche gocce di acqua imperlano la superficie e spariscono.

Deformazione

Versare acqua fredda o cibi surgelati in una padella calda oppure immergere una padella calda in acqua fredda può causare delle deformazioni. Variazioni repentine di temperatura possono causare delle deformazioni del metallo, che comportano un fondo irregolare. Le deformazioni non sono coperte dalla garanzia di Saladmaster.

Effetto sigillante corretto

Assicuratevi sempre che non vi sia cibo sui bordi del coperchio e della padella. Ciò è essenziale per ottenere il corretto effetto sigillante tra il coperchio e il bordo della padella. La Vapo-Valve è ideata per scattare quando il cibo o il liquido all'interno della padella raggiunge la temperatura di cottura ideale, circa 86 °C. Ciò indica che bisogna abbassare la temperatura.

Scolorimento della batteria di pentole

È possibile che il fondo o persino l'interno di una pentola o tegame diventi blu. Il colore blu indica semplicemente che è stato fatto un uso prolungato ed eccessivo ad alte temperature. Con le alte temperature si può bruciare qualsiasi cosa, persino le pentole e tegami Saladmaster. Se ciò succede, non preoccupatevi, poiché il colore infine si affievolirà. Ricordate che non avete danneggiato la batteria di pentole ma semplicemente bruciato il metallo. Ricordate che non è mai necessario ricorrere alle alte temperature, nemmeno per bollire l'acqua.

A volte comparirà uno strato bianco sul fondo interno di pentole e tegami. Si tratta principalmente del sodio eliminato dal cibo e di depositi di calcare che non vengono rimossi dall'acqua per il lavaggio dei piatti. Utilizzare il detergente Saladmaster. Similmente, qualunque deposito di carbonio o grasso bruciato sul fondo della batteria di pentole, può essere rimosso con il detergente Saladmaster.

Finitura della batteria di pentole

Per evitare graffi alla finitura, utilizzate il detergente con del rotolo da cucina umidito. È sufficientemente abrasivo per pulire l'interno e il fondo della batteria di pentole, senza graffiare i lati o la parte interna dei coperchi.

Per mantenere le parti esterne della batteria di pentole come nuovi, evitate l'uso di prodotti abrasivi sulla finitura esterna. Se desiderate utilizzare spugnette abrasive insaponate all'interno della padella è possibile farlo, ma non nella parte esterna. Se vi sono residui di cibo all'interno della padella, versate dell'acqua calda e aspettate 10 minuti prima di pulirla con il detergente Saladmaster. Seguite le istruzioni per la pulizia riportate sulla confezione del detergente Saladmaster. Per acquistare altro detergente Saladmaster, visitate il sito Saladmaster.com oppure contattate il vostro rivenditore locale.

Selezionate il pezzo della batteria di pentole giusto

Le prestazioni della batteria di pentole Saladmaster aumentano se scegliete il pezzo giusto. State utilizzando la pentola o il tegame giusto se è pieno per almeno due terzi.

Attenzione:

Se si cucina ad alte temperature o se l'unità viene esposta per lungo tempo a calore, conviene munirsi di presina per maneggiare il coperchio.

Le basi della cottura Saladmaster

Preparare arrosti di carne sul piano cottura.

Preriscaldate la casseruola o la padella a temperatura media per due o tre minuti fino a quando poche gocce di acqua spruzzate imperlano la superficie e sfrigolano. Disponete la carne fermamente nella padella preriscaldata e

premete per assicurare una cottura omogenea. Rosolate la carne su tutti i lati. La carne potrebbe attaccarsi, ma si staccherà mentre rosola. Non aggiungete liquidi (a meno che sia previsto dalla ricetta). Mettete il coperchio e cuocete a temperatura media. Quando la Vapo-Valve scatta, abbassate la temperatura e cuocere secondo i tempi indicati dalla ricetta oppure sganciate i manici e terminate la cottura in forno, come da ricetta, oppure utilizzate questa tabella come riferimento.

Carne	Minuti per 450 grammi	Carne	Minuti per 450 grammi
Manzo		Coscia	
al sangue	10	d'agnello	20
al sangue-media	12	al sangue	25
media	15	media	30
media ben cotta	20	ben cotta	25-30
		Maiale Vitello	20

Cibi fritti senza grassi

Qualsiasi carne, compreso il pollo senza pelle, può essere "fritta" con la vostra batteria di pentole Saladmaster senza aggiungere grassi o olio. Il segreto sta nel preriscaldare. Preriscaldare la padella piccola o grande a temperatura media per due o tre minuti fino a quando poche gocce di acqua spruzzate imperlano la superficie e sfrigolano. Disponete la carne fermamente nella padella preriscaldata e premete per assicurare una cottura omogenea. Rosolate la carne o il pollo su tutti i lati. Se è necessario cuocere più a lungo, mettete il coperchio sulla padella, lasciandolo leggermente socchiuso e cuocete fino a raggiungere la cottura desiderata. Scegliete sempre una padella grande abbastanza per contenere la carne senza che si sovrapponga eccessivamente oppure se necessario, cuocete la carne in piccole porzioni.

Cottura a strati

Vi capita mai di aver bisogno di un fornello in più? La prossima volta provate la cottura a strati!

La cottura a strati offre quel fornello in più di cui avete bisogno, permettendo di preparare due o più piatti utilizzando un solo fornello. Il sistema di cottura Saladmaster è ideato specificatamente per distribuire il calore in modo omogeneo e offrire l'effetto sotto-vuoto sigillante necessario per la cottura a strati.

Iniziate dapprima con una cottura a temperatura media. Quando la Vapo-Valve scatta, abbassate semplicemente la temperatura del fornello e impilate immediatamente una padella sopra a quella che sta già cuocendo su un altro fornello. Grazie allo strato centrale integrato che conduce il calore in modo uniforme, dal fondo ai lati e attraverso il coperchio, ciascun pezzo della batteria di pentole diventa un piccolo fornello a sé stante, in cui la padella o tegame più in alto diventa calda quasi quanto quella sul fondo.

Domande frequenti:

Posso lavare le pentole e tegami Saladmaster in lavastoviglie?

Sì. Raccomandiamo di lavare a mano i manici removibili poiché lavaggi frequenti in lavastoviglie possono smorzare la finitura dei manici. Raccomandiamo di evitare il ciclo di asciugatura con aria calda della lavastoviglie e di utilizzare invece il ciclo di asciugatura con aria a risparmio energetico.

Dopo aver abbassato la temperatura e dopo la formazione dell'effetto sigillante, posso sollevare il coperchio?

Date un'occhiata, se necessario. Dopo aver riposizionato il coperchio, ruotarlo così che la Vapo-Valve scatti, indicando che si è sigillata nuovamente. Se non aumenta il calore fino a quando la valvola scatta, allora abbassare la temperatura.

Che cosa devo fare se il mio piano cottura cuoce a una temperatura superiore a quella normale?

Se le vostre impostazioni di cottura minima sono ancora troppo alte, potete acquistare un riduttore di fiamma per il vostro fornello, come quelli utilizzati sotto le caffettiere di vetro sui piani di cottura elettrici.

Posso cuocere a una temperatura elevata?

Le temperature elevate possono creare deformazioni. Inoltre, è più probabile che i cibi si attacchino o brucino a temperature elevate, e la cottura ad alte temperature può ridurre la porzione di cibo e farlo diventare asciutto. È comunque possibile portare ad ebollizione grandi quantità di liquidi, come l'acqua per la pasta, a temperatura medio-alta. Abbassate la temperatura dopo aver raggiunto il punto di ebollizione.

Posso affettare l'arrosto in padella?

Per mantenere la finitura della batteria di pentole, si raccomanda di estrarre i cibi e di affettarli su un tagliere. È possibile mettere di nuovo il cibo in padella per servirlo.

Perché la Vapo-Valve scatta non appena aumento la temperatura sotto una padella con coperchio? Devo abbassare la temperatura in quel momento?

La Vapo-Valve è ideata per scattare quando il cibo o il liquido all'interno della padella raggiunge la temperatura di circa 86 °C. Ogni tanto inizia a scattare prima che la padella sia stata esposta al calore a sufficienza per raggiungere quel livello. Quando ciò si verifica, procedete come fareste solitamente, senza lo scatto anticipato. Lo scatto dovrebbe terminare con l'aumentare della temperatura. Una volta che la temperatura ha raggiunto gli 86 °C circa, la Vapo-Valve scatterà di nuovo. Questa volta lo scatto sarà più rapido e insistente ed è questo il momento di abbassare la temperatura.

Saladmasterの世界へようこそ

Saladmasterプレミアム調理器具をご購入いただき、誠にありがとうございます。Saladmasterの使命は、世界中の人々の食生活と生活を改善し、皆様が望む暮らしを実現するために、料理を活用することです。お客様は、一生涯使えるSaladmaster調理器具をお持ちの世界中の人々の仲間入りをしました。多くのお客様がすでに、Saladmasterを使ってより良い暮らしを実現しています。私たちは、より良い調理方法を教えたり、家族のイベントとしての料理を教えたり、より良いビジネスチャンスを提供することで、皆様のより良い暮らしを実現しています。Saladmasterは、「暮らしの革新者」なのです。

Saladmasterの従業員一同、お客様には最大限の投資価値を得ていただきたいと考えています。調理器具を適切な方法でお使いいただくことで、Saladmasterでの調理を長年にわたりお楽しみいただけます。当ガイドでは、お客様のプレミアム調理器具のお手入れ方法と使用方法を総合的にご案内しています。ご使用前にこのガイドをよくお読みになり、特に器具の洗浄方法などをご確認ください。

Saladmaster調理器具を愛用し、その優れたメリットを他の方と共有したいと考える方もたくさんいらっしゃいます。弊社のお客様の多くは、Saladmasterに素晴らしいビジネスチャンスを見出しています。このような方々は、弊社製品に対する情熱を、ご家族のために副収入につなげています。Saladmasterのビジネスチャンスについてご興味がある方は、Saladmaster.com/start-a-businessで詳細をご覧ください。

プレミアム調理ソリューション

ご購入いただいたSaladmaster調理器具に推奨されている調理テクニックに従うことで、お客様はより健康的な食生活を実現し、さらに多くの場合、従来の方法よりも調理時間を短縮できます。特別設計のシステムにより、熱を効率的に分散して重要な栄養素を逃しません。蓋のVapo-Valve™が的確な火力調節のタイミングを知らせるので、煎に頼る必要がなく、蒸気の膜が食材を包み込むので、水や油を足さずに調理することができます。

着脱可能なハンドルが付いたSaladmasterの調理器具なら、あらゆるタイプの調理が可能です。調理中はハンドルを外し、熱い料理を運ぶ際や、コンロの上から食卓へ移す際にはハンドルを取り付けます。

Saladmaster調理器具はプレミアムな特徴が満載です。ここでその一部をご紹介します。

- 熱伝導の良いアルミニウム製の多重構造サーマルコアにより、熱を均一に伝えます。
- 半真空の調理環境では、食材の水分を活かして、少ない水分や油分でより迅速に調理することができます。
- 温度を下げるべきタイミングになると、Vapo-Valveが音で知らせます。
- 外側はステンレススチールで、IH、セラミック、ガス、電気などの様々な家庭用調理台に対応する特別設計を採用し、オープンでも使用可能です。
- 鍋縁の幅が広く、液垂れを防ぎます。
- 人間工学に基づく着脱可能なハンドル付きで、用途に合わせて使い分けられます。
- 丸みを帯びた鍋底のフォルムはこびりつきを防ぎ、洗浄も簡単です。
- 蓋は自立するので収納が簡単です。
- 着脱可能なハンドルは熱くならず、ハンドルを外せば収納時にスペースを節約できます。

Saladmasterフードプロセッサーは、弊社とその名前を代表する製品で、Saladmasterの料理番組を通じて限定販売されています。果物や野菜のカット、すりおろし、千切り、細切り、スライスが可能で、これらの作業を短時間で効率よく、簡単に行えます。

すべてのSaladmaster調理器具は、316Tiチタン合金ステンレス製で、米国内で製造されています。

- Saladmaster調理器具は、洗浄しやすく、使いやすく、そして何よりも、食材本来の味や栄養を守ります。
- 米国の企業には、品質と信頼の長い歴史があります。SaladmasterはRegal Ware, Inc.の事業部であり、私たちは共に、100年以上にわたるアメリカの製造業の経験と実績でお客様の信頼にお応えします。

Saladmasterを使った調理入門

Saladmaster調理器具は、お客様が今まで想像もしなかったような多彩なメリットをお届けします。

簡単にシンプルな調理方法

Saladmaster調理器具では、ほとんどの食材に対してシンプルな加熱プロセスを使用します。生または凍った食材を調理器具に入れ、蓋をします。中火で加熱し、蓋についているVapo-Valveの音が鳴ったら弱火にします。この加熱方法は半真空環境を生み出し、水分を閉じ込めるので、調理時間が短縮されます。従来の時間がかかる方法よりも、短時間で簡単に調理が可能です。「中火、音が鳴ったら、弱火」とだけ覚えておけばいいのです。

食材がもっと美味しくなる

Saladmasterがお教える覚えやすい低温調理法を活用すれば、お客様はシンプルな方法で食材をより美味しく、短時間で調理することができます。食材をごく少量の油、または油なしで調理することができるので、食事に含まれる脂肪分を減らしつつ、食材本来の味を守ります。低温設定を使用した無水調理では、食材の食感、色、風味を維持しつつ、野菜に含まれる栄養素の最大98%を保ちます。

継続的なサポート

Saladmasterは、お客様に詳しい調理方法を示した新しいレシピを提供し、楽しく元気あふれるライフスタイルを推進しています。心安らぐ料理から健康的で美味しいエスニック料理まで、Saladmasterの調理法を活用して様々なお料理をお楽しみください。これらのレシピは、Saladmaster.comの「Cook More (もっと料理を楽しもう)」セクションに掲載されています。

さらに、加盟のSaladmaster独立正規販売特約店では、Saladmaster調理器具の活用方法を学べる料理教室や、お客様とお友達がSaladmaster製品での調理やビジネスチャンスについて学べるオープンハウスイベントを開催しています。

お手入れと使用に関する注意点

初めてお使いになる前に

新しいSaladmaster製品の各パーツ（着脱可能なハンドルを含む）を、3.8リットルの水につき250mlの酢を加えた温かいせっけん水で洗ってください。そうすることで、製造時に使用されるオイルや研磨材を完全に除去することができます。透明なぬるま湯ですすぎ、柔らかい清潔なタオルでよく拭いてください。

毎日の洗浄

ご使用の後は、着脱可能なハンドルを取り外し、調理器具とハンドルを温かいせっけん水で洗い、すすいでから柔らかい清潔なタオルで拭いてください。調理器具は食器洗い機で洗うこともできます。なお、ハンドルは、光沢仕上げを損なわないように、研磨剤入り洗剤の使用や食器洗い機での洗浄は避けてください。

頑固な汚れやこびりつき

鍋を熱いお湯ですすぎ、調理器具に付属していたSaladmasterステンレススチールクレンザーを振りかけて、ペースト状にしてください。湿らせたペーパータオルを使用し、円を描くようにこすります。熱いせっけん水でよく洗ってクレンザーを完全に落とし、すすいでから清潔なタオルで拭いてください。表面加工を傷つける恐れがありますので、調理器具の外側はスチールワールや硬い研磨剤でこすらないでください。

食材の再加熱

冷蔵庫から直接コンロに移す場合は、最も低い温度設定を使用して、調理器具をゆっくり温めてください。急激な熱の変化はゆがみの原因になります。熱い鍋は冷蔵庫のガラス棚に置かないでください。

適切な使用方法

着脱可能なSaladmasterハンドルの取り付け

調理器具をコンロ上で使用する前に、必ずハンドルを取り付けてください。ロングハンドルはスキレットとソースパンに限り使用してください。ショートハンドルは、どの器具でも使用することができます。ハンドルのスロットを鍋に固定されたステンレススチールの取り付け金具に合わせます。ハンドルを取り付ける際は、ボタンを押さないでください。パチンと固定されるまで、ハンドルをステンレススチールの取り付け金具に押し付けてください。

着脱可能なハンドルの取り外し

調理器具をオープン内やブロイラーの下で使用する場合は、鍋を食器洗い機で洗浄する場合は、必ず事前にハンドルを取り外してください。鍋の反対側をしっかりとつかみ、もう片方の手でハンドルのボタンを押して外に向かって引っ張り、取り外します。ハンドルを無理に押さないようにしてください。

調理器具の移動

調理器具を移動する際には、必ず必要な数のハンドルを上向きにしっかり固定して取り付けてから移動してください。

弱火で調理

Saladmaster調理器具を使用する際には、強火にする必要はありません。中火または弱火の設定だけを使用してください。「中火、音が鳴ったら、弱火」とだけ覚えておけばいいのです。お客様の電気コンロの設定に従い、あらかじめ中火で鍋を温めてください。必要に応じて弱火設定を使用し、温度を調整します。ガスコンロの場合、中火にすると、火の高さが鍋底までの距離の半分まで届きます。Vapo-Valveの音が鳴ったら、温度設定を弱にします。電気コンロの場合は、最低の温度設定にしてください。ガスコンロの場合は、火が消えない程度に、できるだけ火を弱くしてください。できるだけ火を弱くしても火が強すぎる場合は、バーナーと鍋の間に熱を下げるリングまたは熱を拡散するパッドを入れてください。過度の熱で長時間使用すると、鍋にゆがみが生じる場合があります。

オープン調理

オープン内やブローラーの下に調理器具を置く場合や、食器洗い機またはシンクで洗淨する場合は、必ず事前に調理器具からハンドルを取り外してください。取っ手が付いた蓋をオープンで使用する場合は、177°C以下の温度設定にしてください。オープン内やブローラーの下に置いた鍋を扱う場合は、必ず鍋つかみを使用してください。ブローラーの下では蓋を使用しないでください。

塩を使う調理

水などの液体に塩を加える場合は、あらかじめ液体を沸騰させてから塩を加えてください。塩が表面をへこませたり、表面に損傷を与える場合があります。このような損傷は、Saladmasterの保証対象外となります。

予熱

鍋の予熱には、2～5分ほど時間がかかります。表面に水を数滴垂らし、それが泡立って消えるようなら、鍋は十分に予熱されています。

ゆがみ

熱い鍋に冷水や凍った食品を入れたり、熱い鍋を冷水に入れたりすると、ゆがみが生じる場合があります。どのような金属でも急激な温度変化でゆがみが生じる場合があります。その結果、鍋底にでこぼこが生じます。ゆがみはSaladmasterの保証対象外となります。

しっかりと密閉する

蓋の縁と鍋の縁に食材がつかないようにしてください。これは、蓋と鍋本体を密着させて、密閉性を確保するために非常に重要です。Vapo-Valveは、鍋の中の食材または液体が適切な調理温度(約86°C)に達すると音が鳴るように設計されています。これは、弱火にする合図です。

調理器具の変色

調理器具の底、または内側が青色に変色する場合があります。このような青色の変色は、過度に長時間強火にさらされた場合に起こります。強火を使用すると、どのようなものでも、たとえSaladmasterの調理器具でも焦げが生じます。このような変色が生じても、ご安心ください。時間の経過とともに消えてゆきます。調理器具に損傷を与えたのではなく、金属を焼いただけなのです。しかし、たとえお湯を沸かすときでも、強火にする必要はありませんのでご留意ください。

調理器具の内側の底に白い膜が表れる場合があります。これは主に食材から出たナトリウムと、普通に洗うだけでは除去できないカルシウムの沈着物です。Saladmasterクレンザーで洗淨してください。同様に、調理器具の底に焦げ付いた油脂や炭素堆積物も、Saladmasterクレンザーで除去することができます。

調理器具の表面加工

表面加工を傷つける恐れがありますので、クレンザーを使用する際には湿らせたペーパータオルをご使用ください。十分な研磨効果があるので、側面や蓋の内側上部を傷つけずに、調理器具の中や底を洗淨することができます。

調理器具の外側を新品同様の状態に保つために、外側のお手入れの際は研磨剤の使用を避けてください。せっけんを浸み込ませた台所用スポンジを使用してもかまいませんが、鍋の外側には使用しないでください。鍋の内側に食材がこびりついた場合は、熱いお湯を入れ、10分間放置してからSaladmasterクレンザーで洗淨します。Saladmasterクレンザーの容器に記載されている洗淨方法に従ってください。

い。Saladmasterクレンザーの追加購入をご希望の方は、Saladmaster.comをご覧ください。ただか、お近くの販売店までお問い合わせください。

調理に合う調理器具を選択

Saladmasterの調理器具は、調理に合うものをお選びいただくと最高のパフォーマンスを発揮します。少なくとも調理器具の3分の2まで満たされていれば、その調理に合う適切な器具です。

あぶない:

高温調理時やユニットが長時間熱に晒された場合、蓋を取り扱う際には鍋つかみ等を使用してください。

Saladmasterでの基本的な調理法

コンロで肉をローストする

あらかじめロースターまたはスキレットを中火で2~3分間予熱します。水を数滴垂らし、それが泡立って跳ねるようなら、鍋は十分に予熱されています。予熱した調理器具に肉をしっかりと置き、均一に焦げ目がつくように押し付けます。肉のすべての面に焼き色をつけます。肉がくっつく場合もありますが、焼き色が付くに従いはがれやすくなります。液体は足さないでください(レシピで指示されている場合を除く)。蓋をして、中火で加熱します。Vapo-Valveの音が鳴ったら弱火にし、レシピに記載されている時間に従い加熱するか、ハンドルを取り外してレシピの指示通りにオープンで仕上げるか、またはガイドとして以下の表を使用してください。

肉	1ポンド (454g)あたりの 調理時間(分)	肉	1ポンド (454g)あたりの 調理時間(分)
牛肉		ラムレッグ	
レア	10	レア	20
ミディアムレア	12	ミディアム	25
ミディアム	15	ウェルダン	30
ウェルダン	20	豚肉	25~30
		子牛	20

油を使わずに炒める

皮付き、または皮なしの鶏肉を含むあらゆる肉は、油脂を足さずにSaladmasterの調理器具で「炒める」ことができます。その秘密は、予熱にあります。あらかじめ大型または小型のスキレットを中火で2~3分間予熱します。水を数滴垂らし、それが泡立って跳ねるようなら、鍋は十分に予熱されています。予熱したスキレットに肉をしっかりと置き、均一に焦げ目がつくように押し付けます。肉または鶏肉のすべての面に焼き色をつけます。さらに加熱が必要な場合は、スキレットの上に、やや隙間ができるように蓋をかぶせ、お好みの状態になるまで火を通します。肉同士がくっつかないように、必ず十分な大きさのスキレットをお選びいただくか、必要に応じて数回に分けて調理してください。

重ねて調理する

もうひとつバーナーが欲しいと思ったことはありませんか?では次回は重ねて調理してみましょう!バーナーの数を増やさなくても、重ねて調理することで、1つのバーナーで2種類以上の料理を作ることができます。Saladmasterの調理システムは、熱を均一に分散し、重ね調理を可能にする密閉性を実現するように特別に設計されています。

まず、中火で調理を開始してください。Vapo-Valveの音が鳴ったらバーナーの火を消し、その鍋の上に他のバーナーで加熱していた鍋を置きます。内蔵されている核層が、熱を底部、側面、蓋にまで均一に伝えるので、それぞれの調理器具自体が小さいオープン働きをして、一番上に置いてある調理器具も一番下のものとほぼ同様に熱くなります。

よくあるご質問:

食器洗い機でSaladmasterの調理器具を洗っても大丈夫ですか？

はい、大丈夫です。ただし、着脱可能なハンドルは、食器洗い機で繰り返し洗うと痛みが早くなる可能性がありますので、手洗いをお勧めします。また、エネルギー効率の良い空気乾燥を選び、熱乾燥は避けてください。

弱火にして密閉された後に蓋を開けてもいいですか？

どうしても必要な場合は、中を覗いてください。再度蓋を置いたら、Vapo-Valveの音が鳴るように回転させてください。音が鳴ったら再度密閉されています。バルブの音が鳴るまで熱が上がらない場合は、弱火に下げてください。

私のコンロの加熱温度が通常よりも高い場合はどうなりますか？

最低の温度設定でも高すぎる場合は、お客様のバーナー用に熱を下げるパッドをご購入ください。電気コンロ上でガラスのコーヒーポットの下に置いて使用するタイプなどがあります。

強火調理は可能ですか？

強火での使用はゆがみの原因になります。また、強火で調理すると食材がくっついて焦げ付いたりしやすくなるほか、高すぎる温度での加熱は食材の縮みや乾燥の原因になります。ただし、パスタを茹でる場合など、大量の液体を沸かす場合には中火～強火で加熱してもかまいません。沸騰したら、火を弱くしてください。

ローストした食材を鍋の中で切っても大丈夫ですか？

調理器具の仕上げを維持するために、食材を切る場合はまな板に移してから切ることをお勧めします。料理を提供する際には、食材を調理器具に戻すことができます。

なぜ蓋をした鍋を火にかけた途端にVapo-Valveの音が鳴るのですか？その時点で火を弱くする必要がありますか？

Vapo-Valveは、鍋の中の食材または液体が約86°Cに達すると音が鳴るように設計されています。しかし、その温度に達するまで鍋が十分に加熱されていない場合でも、ゆっくりと音が鳴り始めることがあります。そのような場合は、音を無視して通常通りの手順で調理をしてください。熱が上がるにつれて、音が止まります。温度が約86°Cに達すると、Vapo-Valveの音が再度鳴ります。今回はより速く継続的に音が鳴りますので、火を弱火にしてください。

Saladmaster를 찾아주셔서 감사합니다.

Saladmaster 고급 조리기구를 구매하신 것을 축하드립니다. Saladmaster의 사명은 요리라는 수단을 활용해 세상 사람들이 보다 건강한 식생활과 보다 나은 삶을 영위하며, 원하는 삶을 이뤄내도록 영감을 주는 것입니다. 이제 귀하께서는 일생을 함께할 Saladmaster 조리기구 소유자로서 Saladmaster가 보다 나은 삶을 가져다줄을 깨달은 세계 곳곳의 사람 중 한 명이 되셨습니다. 우리는 음식을 만드는 법과 가족 식사를 위한 조리 방법을 가르치고 보다 나은 사업 기회를 제공함으로써 바로 그러한 보다 나은 삶을 전파하고 있습니다. Saladmaster의 신조는 “삶을 변화시킨다.”입니다

Saladmaster의 모든 구성원은 귀하가 투자하신 바의 가장 큰 가치를 누리시기를 원합니다. Saladmaster 조리기구를 올바르게 사용하시면 오래도록 제품이 드리는 이점을 누리실 수 있습니다. 이 안내서는 소유하신 고급 조리기구의 취급 방법에 대해 종합적인 설명을 제공합니다. 사용하기 전에 이 안내서, 특히 주방기구를 세척하는 방법에 관한 정보를 자세히 읽어 주십시오.

Saladmaster 조리기구를 즐겨 사용하게 되면 제품이 제공하는 놀라운 장점을 다른 사람들과 공유하고 싶어질 것입니다. 저희의 많은 고객이 Saladmaster를 통해 멋진 사업 기회를 얻었습니다. 저희 제품에 대한 이들의 열정은 추가적인 가계 수익으로 보답받습니다. Saladmaster와 함께하는 사업 기회에 대해 알아보기 원하시면 Saladmaster.com/start-a-business를 방문해 주십시오.

고급 조리 솔루션

새로 구매하신 Saladmaster 조리기구를 사용하실 때 다음 방법들을 따르면 보다 건강한 식생활을 할 수 있고, 많은 경우 기존 방식보다 빠르게 음식을 조리할 수 있습니다. 소유하신 시스템은 열을 고르게 배분함으로써 중요한 영양소를 보존할 수 있도록 특별히 디자인되었습니다. 뚜껑에 있는 Vapo-Valve™는 열을 낮아 할 시기를 신호로 알려주므로 어렵지 않게 할 수 있고, 더 오래 걸리며 수증기를 밀폐해 주어 물이나 지방을 더 넣을 필요가 없습니다.

분리가 가능한 손잡이 시스템인 Saladmaster 조리기구는 어떤 조리에도 다용도로 사용할 수 있습니다. 요리 중에 손잡이를 분리하고 뜨거운 음식을 운반할 때, 조리대에서 서빙 공간으로 이동할 때 손잡이를 다시 장착하면 됩니다.

Saladmaster 조리기구는 여러 가지 고급 특징을 포함합니다.

- 열전도 알루미늄으로 된 다층 구조 서멀 코어로 열을 고르게 전달합니다.
- 조리 중 양념을 계속 발라 줄 필요가 없는, 반 진공 조리 환경이라 조리 시간을 단축하기 위해 물, 기름, 지방분을 사용할 필요를 줄여줍니다.
- Vapo-Valve는 열을 낮춰야 할 때가 되면 음향 신호로 알려줍니다.
- 스테인리스강의 외부 표면은 인덕션 레인지, 세라믹 레인지, 가스 레인지, 전기 레인지 등 다양한 조리대 표면에서 사용할 수 있도록 특별 설계되었습니다.
- 넓고 물이 옆으로 새지 않도록 설계된 가장자리로 내용물을 흘리지 않게 해 줍니다.
- 손잡이는 분리 가능하며 인체공학적이어서 조리기구를 다양하게 사용할 수 있습니다.
- 둥근 코너는 음식이나 기름기가 들러붙어 쌓이지 않고 세척하기 쉽게 해줍니다.
- 자연스럽게 제자리를 찾는 뚜껑이 있어 보관하기 쉽습니다.
- 손잡이는 항상 손으로 잡을 수 있는 온도를 유지하며 분리할 수 있어 조리기구를 보관할 때 공간을 덜 차지합니다.

당사의 이름을 그대로 물려받은 Saladmaster 푸드 프로세서는 당사를 대표하는 제품이며 Saladmaster 쿠킹 쇼를 통해서만 구매하실 수 있습니다. 과일과 채소를 아름답게 자르고, 갈고, 채를 썰고, 다지고, 얇게 썰 수 있게 해주어 조리가 더 빠르고 쉬워집니다.

Saladmaster 조리기구는 316Ti 티타늄 안정화 스테인리스강 재질로 미국에서 제작되었습니다.

- Saladmaster 조리기구는 세척하기 쉽고, 사용하기 쉬우며, 무엇보다 음식의 신선도를 보존해 줍니다.
- 미국의 회사들은 품질과 신뢰성의 전통을 오래도록 이어오고 있습니다. Saladmaster는 Regal Ware, Inc.의 사업부이며, 당사는 100년이 넘는 미국 제조업의 경험을 유산으로 보유하고 있습니다.

Saladmaster로 조리하기

소유하신 Saladmaster 조리도구는 미처 상상하지 못하셨던 무궁무진한 이점을 제공합니다.

빠르고 간단한 조리

Saladmaster 조리기구는 대부분 음식 조리시 단순한 가열 과정을 사용합니다. 신선하거나 냉동 상태의 음식을 조리기구에 넣고 뚜껑을 닫습니다. 중불에서 조리를 시작하고 뚜껑 위에 있는 Vapo-Valve가 딸깍 소리를 내면 약불로 조절합니다. 이렇게 열을 조절하면 조리기구 내부가 반 진공 상태가 되어 수분을 밀폐함으로써 조리 시간을 줄여 주어 기존에 조리 시간이 오래 걸리는 요리를 더 빨리 완성할 수 있습니다. “중불 - 딸깍 - 약불”, 이것만 기억하면 됩니다.

더 맛있는 음식

Saladmaster가 가르쳐 주는 배우기 쉽고 적게 가열하는 조리 방법으로 사용자들은 보다 맛있는 음식을 빨리 조리할 수 있습니다. 기름을 조금만 넣거나 아예 넣지 않고도 음식을 조리할 수 있어 음식을 통해 섭취하는 열량과 지방분을 줄이면서 맛은 그대로 보존할 수 있습니다. 물을 사용하지 않고 낮은 열로 조리하면 음식의 질감과 색상, 맛과 향을 보존할 수 있으며, 채소의 영양소를 최대 98%까지 보존할 수 있습니다.

지속적인 소비자 지원

Saladmaster는 재미와 활기로 가득한 삶을 추구합니다. 엄마의 손길을 느낄 수 있는 가정식에서 건강하고 맛있는 각국 전통 요리에 이르기까지 Saladmaster 조리 방법을 사용하는 자세한 설명이 담긴 새로운 레시피와 재료 손질 방법을 사용자에게 제공합니다. 이 레시피들은 Saladmaster.com의 “많은 요리(Cook More)” 섹션에서 찾아보실 수 있습니다.

Korean

또한, Saladmaster 독립 승인 대리점(Independent Authorized Dealerships)에 참여하면 이 조리기구를 사용한 요리 교실을 통해 조리기구를 최대로 활용할 방법을 배울 수 있을 뿐만 아니라, 오픈 하우스(Open House) 행사를 통해 소비자와 지인들은 Saladmaster 제품과 사업 기회에 관해 알아볼 수 있습니다.

중요한 취급 및 사용법

처음 사용하기 전

분리 가능한 손잡이를 비롯하여 새로 구매하신 Saladmaster 조리기구의 각 부품을 따듯한 비눗물에 물 1갤런(3.8L)당 식초 1컵(250mL) 비율로 섞은 용액을 첨가해 세척하십시오. 이렇게 하면 제조 과정에 사용한 기름, 광택을 내는 화학물질을 깨끗하게 제거할 수 있습니다. 맑은 온수로 행구고 깨끗하고 부드러운 수건으로 빠진 부분 없이 닦아 말립니다.

매일 사용한 후의 세척

사용하고 나서 분리식 손잡이를 제거하고 조리기구와 손잡이를 따듯한 비눗물에 씻고 행군 후, 깨끗하고 부드러운 타올로 물기를 제거하여 말리십시오. 조리기구를 식기세척기에 넣어 세척해도 됩니다. 손잡이의 윤기 나는 마감을 보존하려면 자극적인 세척제를 손잡이 세척에 사용하거나 식기세척기에 손잡이를 넣어 세척하지 마십시오.

찌든 얼룩 또는 들러붙은 음식물 제거

따뜻한 물로 팬을 행구고 나서 조리기구와 함께 제공된 Saladmaster 스테인리스강 세척제를 소량 뿌려 반죽 상태로 만듭니다. 습기 있는 페이퍼타올로 원을 그리듯 문지릅니다. 뜨거운 비눗물로 잘 씻어 세척제를 완전히 제거하고 물로 행군 후, 깨끗한 타올로 닦아 마십니다. 철수세미나 기타 자극적인 연마 물질을 조리기구의 외부 표면에 사용하지 마십시오. 그렇게 하면 감이 윤기를 잃게 됩니다.

음식 다시 데우기

음식을 냉창고에서 레인지로 바로 옮겼을 때는 가장 낮은 가열 온도로 조리기구를 천천히 가열하십시오. 갑작스러운 온도 변화로 인해 재질이 변형될 수 있습니다. 절대 뜨거운 팬을 냉창고 유리판에 올려놓지 마십시오.

올바른 사용법

Saladmaster 분리식 손잡이 부착법

조리기구를 레인지 위에 놓아 사용할 때에는 항상 손잡이를 부착하십시오. 기다란 손잡이는 프라이팬이나 소스 팬을 사용할 때 사용하십시오. 짧은 손잡이는 어떤 도구에나 사용할 수 있습니다. 손잡이에 있는 홈을 팬의 고정된 스테인리스강 브래킷에 일치시키십시오. 손잡이를 부착할 때 버튼을 누르지 마십시오. 딸깍 소리가 나며 맞아 들어갈 때까지 스테인리스강 브래킷에 손잡이를 밀어 넣으십시오.

분리식 손잡이 제거하기

조리도구를 오븐이나 브로일러에 넣어 사용하기 전 또는 식기세척기에 팬을 넣어 세척할 때 항상 손잡이를 제거하십시오. 다른 손으로 팬의 반대쪽을 잡고 손잡이의 버튼을 아래로 누르고 바깥쪽으로 당겨 제거하십시오. 손잡이에 무리한 힘을 가하지 마십시오.

조리도구 운반하기

항상 필요한 만큼의 손잡이를 조리도구에 제대로 부착한 채 뒤집거나 기울지 않고 보통 때처럼 위로 향하게 하여 운반하십시오.

약불로 조리하기

중불이나 약불만을 사용해 조리하십시오. Saladmaster 조리기구로 조리할 때는 센 불을 사용할 필요가 없습니다. 중불 - 딸깍 - 약불만 기억하시면 됩니다. 전기 레인지 조절판에 따라 중불에서 팬을 예열하십시오. 필요하다면 약불로 낮춰 온도를 조절하십시오. 가스 레인지에서 중불은 불꽃이 발화점과 팬의 바닥 사이의 절반 정도 높이에 오는 가열 온도입니다. Vapo-Valve가 딸깍 소리를 내면 온도를 낮춰주세요. 전기 레인지에서는 가장 낮은 가열 온도 설정으로 조절합니다. 가스 레인지에서는 불꽃이 꺼지지 않는 가장 낮은 설정입니다. 가장 낮은 불꽃이 그래도 너무 높다면 열 감소 링이나 디퓨저 패드를 버너와 팬 사이에 놓아 사용하십시오. 긴 시간 동안 과도하게 가열하면 팬에 변형이 올 수 있습니다.

오븐 조리

조리기구를 오븐, 브로일러 또는 식기세척기, 싱크대에 넣기 전에 항상 손잡이를 제거하십시오. 꼭지가 달린 뚜껑을 사용할 때는 오븐 가열 온도를 350°F (177°C) 넘게 설정하지 마십시오. 오븐이나 브로일러에서 들어가 있던 팬을 내려놓을 때는 항상 홀더를 사용하십시오. 브로일러 밑에서 조리할 때는 절대 뚜껑을 사용하지 마십시오.

소금을 사용한 조리

물이나 다른 국물에 소금을 넣을 때는 국물이 끓었을 때 소금을 넣으십시오. 소금은 표면에 흠을 내거나 손상시킬 수 있습니다. 이러한 손상은 Saladmaster 품질보증에 해당하지 않습니다.

예열

팬을 예열하는 데 2~5분 정도 소요될 수 있습니다. 팬이 적절하게 예열되었는지 알아보려면 표면에 물을 몇 방울 뿌려 봅니다.

변형

달군 팬에 찬물이나 언 음식을 넣거나 찬물에 달군 팬을 넣으면 변형이 발생할 수 있습니다. 온도가 갑작스럽게 변화하면 어떤 금속이든 변형을 일으키며 바닥이 고르지 않게 변형될 수 있습니다. 변형은 Saladmaster 품질보증에 해당하지 않습니다.

올바른 밀폐

뚜껑의 테두리와 팬의 테두리에 음식이 끼지 않도록 항상 주의하십시오. 뚜껑과 팬의 가장자리가 올바르게 밀폐되려면 이렇게 하는 것이 매우 중요합니다. Vapo-Valve는 팬 안에 있는 음식이나 액체가 이상적인 조리 온도인 약 187°F(86°C)가 되었을 때 딸깍 소리를 내도록 설계되었습니다. 이는 가열 온도를 약불로 조절하라는 신호입니다.

조리기구의 변색

조리기구의 바닥 부품이나 안쪽이 고르게 푸른색으로 변할 수 있습니다. 이러한 푸른 변색은 높은 열이 과도한 기간 가해졌다는 뜻입니다. 높은 온도의 열을 가할 때 불에 그을릴 수 있습니다. Saladmaster라 해도 마찬가지입니다. 이런 변색이 발생해도 시간이 흐르면서 변색이 탈색될 것입니다. 조리기구가 손상을 입은 것은 아닙니다. 금속이 센 불에 그을렸을 뿐입니다. 가장 센 불로 요리할 필요는 전혀 없으며 이는 물을 끓일 때도 적용됩니다.

이따금 조리기구의 안쪽 바닥에 흰색 막이 나타날 것입니다. 이는 주로 음식 조리 중에 탄 나트륨이거나 세척으로 제거되지 않은 칼슘 침착입니다. Saladmaster 세척제를 사용하십시오. 마찬가지로 타서 늘어붙은 기름기나 조리기구 밑바닥의 탄소 침착 또한 Saladmaster 세척제를 사용해 제거할 수 있습니다.

조리기구 마감

마감을 긁어 손상하지 않도록 세척제를 적신 페이퍼타올을 사용하십시오. 페이퍼타올은 조리기구 내부와 바닥을 닦을 수 있을 만큼 강하지만, 옆면이나 뚜껑의 내부 윗면을 긁지 않습니다.

조리기구 외부를 새것처럼 보존하려면 바깥 마감에 자극적인 연마제를 사용하지 마십시오. 비누에 적신 수세미 패드를 안쪽에 사용하실 수 있으나 팬의 바깥 표면에는 사용하지 마십시오. 팬의 안쪽에 음식이 늘어붙었으면 뜨거운 물을 붓고 10분 정도 불린 후 Saladmaster 세척제로 닦으십시오. Saladmaster 세척제 용기에 적합한 세척 설명을 따르십시오. 추가로 Saladmaster 세척제를 구매하려면 Saladmaster.com을 방문하거나 가까운 대리점에 연락하십시오.

올바른 주방기구 선택

Saladmaster 조리기구는 올바른 주방기구를 선택할 때 최적의 성능을 발휘합니다. 내용물이 주방기구 깊이의 2/3 정도로 찬다면 올바른 주방기구를 사용하고 있는 것입니다.

주의:

높은 열로 조리하거나 조리기구가 열에 장시간 노출될 경우, 덮개를 다룰 때 냄비 드는 장갑이나 형걸을 사용해야 합니다.

Saladmaster 조리 기초

레인지에서 고기 굽기

고기 굽는 틀이나 프라이팬을 2~3분간 중불에 놓고 물을 몇 방울 떨어졌을 때 표면에서 구슬이 되어 요동칠 때까지 예열합니다. 고기를 예열된 주방기구에 밀착되도록 놓고 고르게 시어링(겉면을 바삭하게 굽는 것) 되도록 합니다. 고기의 모든 면이 갈색이 되도록 굽습니다. 고기가 들러붙을 수도 있으나 갈색으로 익으면 떨어질 것입니다. 액체를 넣지 마십시오(레시피에 나와 있지 않는 한). 주방기구에 뚜껑을 덮고 중불에서 조리합니다. Vapo-Valve가 딸깍 소리를 내면 약불로 낮추고 레시피에 적힌 시간대로 조리하거나 손잡이를 제거하고 레시피에 적힌 대로 오븐에 넣어 조리를 마치십시오. 혹은 이 표를 가이드로 사용하십시오.

육류	파운드당 시간(분)	육류	파운드당 시간(분)
소고기	10	양고기다리	
레어	12	레어	20
미디엄 레어	15	미디엄	25
미디엄	20	웰던	30
웰던		돼지고기	25-30
		송아지	20

지방 없이 조리하는 튀긴 음식

껍질이 있거나 없는 닭고기 등 일체의 육류는 Saladmaster 조리기구를 사용해 지방이나 기름을 넣지 않고도 “튀길” 수 있습니다. 비밀은 예열에 있습니다. 대형이나 소형 프라이팬을 2~3분간 중불에 놓고 물을 몇 방울 떨어졌을 때 표면에서 구슬이 되어 요동칠 때까지 예열합니다. 고기를 예열된 프라이팬에 밀착되도록 놓고 고르게 시어링(겉면을 바삭하게 굽는 것) 되도록 합니다. 육류 또는 닭고기의 모든 면이 갈색이 되도록 굽습니다. 좀 더 조리할 필요가 있다면 프라이팬을 덮은 뚜껑을 약간 연 채로 원하는 만큼 익을 때까지 조리합니다. 고기를 가득 육여넣기 보다는 항상 고기를 다 담을 수 있는 크기의 프라이팬을 사용하거나 필요할 경우 알맞게 분량을 나눠 조리하십시오.

다단 조리

버너를 하나 이상 사용해야 할 때가 있습니까? 다단 조리 방법을 사용해 보십시오! 다단 조리는 필요한 추가 버너를 제공할 수 있어 단 하나의 버너를 사용하면서 두세 개의 요리를 조리할 수 있게 해줍니다. Saladmaster 조리 시스템은 다단 조리를 위해 열을 고르게 배분하고 진공 밀폐를 하도록 특별히 설계되었습니다.

먼저, 중불에서 조리를 시작하십시오. Vapo-Valve가 딸깍 소리를 내면 버너를 끄고 다른 버너 위에 조리 중인 팬 위에 팬을 겹쳐 쌓듯 올리십시오. 바닥으로부터 옆면으로, 그리고 뚜껑으로 열을 고르게 전도하는 내장 코어 레이어 덕분에 조리기구의 각 부위는 자체적인 미니 오븐이 되어 위쪽 팬도 아래쪽 팬과 거의 같은 온도로 가열됩니다.

자주 묻는 질문:

Saladmaster 조리기구를 식기 세척기에 넣어도 되나요?
예. 손잡이는 따로 떼어 세척하실 것을 권장합니다. 식기세척기로 여러 번 세척하면 손잡이의 광택이 사라질 수 있기 때문입니다. 식기세척기의 열 건조 사이클 대신 에너지 효율적인 공기 건조 사이클을 사용하는 것을 권장합니다.

Korean

불을 줄이고 밀봉된 후 뚜껑을 열어도 되나요?

필요하다면 열어서 보십시오. 다만 뚜껑을 열고 다시 닫은 후에는 반드시 살짝 돌려주어야 합니다. 그러면 Vapo Value가 딸깍 소리를 내며 다시 밀봉되었음을 알려 줍니다. 딸깍 소리가 나지 않으면 불을 약간 높이고 밸브가 딸깍 소리를 내면 약한 불로 줄입니다.

보통보다 더 높은 온도로 조리하는 레인지인 경우 어떻게 하나요?

가장 낮은 가열 온도 설정이 그래도 너무 높다면 전기 레인지에서 유리로 된 커피포트를 가열할 때 사용하는 열 감소 패드를 구매해 버너와 함께 사용하십시오.

강한 불로 조리하면 안 되나요?

고온으로 요리하면 변형이 발생할 수 있습니다. 또한, 음식이 늘어붙거나 그을릴 가능성이 더 크고, 너무 센 불로 조리하면 음식이 줄어들고 딱딱해질 수 있습니다. Saladmaster 조리기구로 파스타용 물과 같은 많은 양의 액체를 중간 불이나 강한 불에서 끓이는 것은 괜찮습니다. 끓는점에 도달한 후 불을 줄여 주지만 하면 됩니다.

구운 고기를 팬에서 잘라 내도 되나요?

조리기구의 마감을 보존하려면 음식을 도마로 옮겨서 자르시는 것을 권장합니다. 음식을 다시 조리기구에 담아 서빙하실 수 있습니다.

왜 불을 켜자마자 Vapo-Valve가 딸깍 하는 소리를 내나요? 그때 불을 줄여야 하나요?

Vapo-Valve는 팬 안에 있는 음식이나 액체가 약 187°F(86°C)가 되었을 때 딸깍 소리를 내도록 설계되었습니다. 가끔 이 온도에 도달할 만큼 오래 가열된 것이 아닌데도 딸깍 하는 소리가 천천히 납니다. 그런 경우 이런 소리를 무시하고 요리하시기 바랍니다. 온도가 올라가면서 소리가 멈출 것입니다. 온도가 약 187°F(86°C)에 도달하면 Vapo-Valve가 다시 딸깍 하는 소리를 냅니다. 이 경우 딸깍 하는 소리는 더 빨리 계속해서 나는데, 이때 불을 줄여야 합니다.

Velkommen til Saladmaster

Gratulerer med kjøp av førsteklasses kokekar fra Saladmaster. Vi hos Saladmaster har som mål å inspirere verdens mennesker til å spise bedre, leve bedre og realisere drømmer og idealer gjennom matlaging. Du er nå del av en stor, verdensomspennende familie med permanente eiere av Saladmaster-kokekar, som har oppdaget hvordan Saladmaster forbedrer hverdagen på de mest imponerende måter. Vi oppnår dette ved å lære bort en bedre måte å tilberede mat på – vi lærer bort matlaging som en familieaktivitet, og legger også til rette for bedre forretningsmuligheter. Her hos Saladmaster står varige livsendringer i fokus.

Alle hos Saladmaster ønsker at du får størst mulig utbytte av investeringen. Hvis du bruker kokekarene dine på riktig måte, sørger dette for at du setter pris på matlaging med Saladmaster i mange år fremover. Denne veiledningen gir omfattende instruksjoner for vedlikehold og bruk av dine førsteklasses kokekar. Før bruk anbefaler vi på det sterkeste at du leser gjennom dette nøye – spesielt informasjonen om rengjøring av utstyret ditt.

Ikke bli overrasket hvis du blir så fornøyd med Saladmaster-kokekarene dine at du vil dele de utmerkede fordelene med andre! Mange av kundene våre har funnet nye måter å drive forretninger på med Saladmaster. De har oppdaget at deres egen lidenskap for produktene våre også kan være en måte å skaffe ekstra inntekt for familiene sine på. Hvis du er interessert i å finne ut mer om Saladmaster-muligheten, går du til Saladmaster.com/start-a-business.

En førsteklasses matlagingsløsning

Ved å følge teknikkene som er anbefalt for dine nye Saladmaster-kokekar, vil du kunne spise sunnere og i mange tilfeller tilberede måltider raskere enn med tradisjonelle metoder. Den spesielle utformingen av systemet bevarer viktige næringsstoffer gjennom effektiv varmfordeling. Med Vapo Valve™ i lokket er det slutt på all gjetting – du får signal om når du bør skru ned varmen, og det formes en dampbasert forsegling som gjør det mulig å tilberede mat uten å tilsette ekstra vann eller fett.

Systemet vårt med avtakbart håndtak gjør Saladmaster-kokekar passende til alle typer matlaging. Bare ta av håndtakene mens du tilbereder mat, og fest dem igjen når du leverer varm mat og mens du beveger deg fra platetopp til serveringssteder.

Saladmaster-kokekar inkluderer et utvalg av førsteklasses funksjoner, inkludert:

- En flerlags termisk kjerne av varmførende aluminium som muliggjør jevn oppvarming.
- Et selv-vættende, delvis vakuumbasert matlagingsmiljø som reduserer behovet for vann, matoljer og fett, og dermed muliggjør raskere tilberedning.
- En Vapo-Valve som varsler brukere med lydsignal når varmen bør reduseres.
- Et rustfritt skall av stål som er spesifikt designet for å fungere på overflater for mattilberedning i hjemmet, fra induksjonsbaserte platetopper til keramisk, gass eller elektrisk – det fungerer selv i ovnen.
- Brede hellekanter som ikke drypper, gjør det såre enkelt å unngå søl.
- Med avtakbare ergonomiske håndtak får du den fleksibiliteten du trenger.

- Avrundede hjørner som forebygger oppsamling av mat- og fettrester, og som er enkle å rengjøre.
- Med lokk og bunner som passer i en annen, kan kokekar elegant stables i høyden for enkel oppbevaring.
- De avtakbare håndtakene blir ikke varme, og tar opp mindre plass når du lagrer kokekarene.

Foodprosessoren fra Saladmaster er flaggskipproduktet vårt – og vårt firmas navnebror – kun tilgjengelig gjennom Saladmaster-matlagingsprogrammene. Den kutter, river, skjærer opp i smale og brede strimler, river og skjærer frukt og grønnsaker i skiver med letthet. Aldri har det vært enklere!

Hver del av Saladmaster-kokekar er konstruert av 316Ti titanium-stabilisert rustfritt stål, og er produsert i USA.

- Saladmaster-kokekar er enkle å rengjøre, enkle i bruk, og viktigst av alt, er skånsomme mot matproduktene du behandler, og bevarer deres essens.
- Amerikanske selskaper har lang erfaring med kvalitet og pålitelighet. Saladmaster er en del av Regal Ware, Inc., og sammen tilfører vi over 100 års amerikansk produksjonserfaring til vår felles arv.

En introduksjon til matlagning med Saladmaster

Med Saladmaster-kokekarene dine får du en rekke overraskende fordeler.

Kjapp og enkel matlagning

Saladmaster-kokekarene benytter en enkel oppvarmingsprosess for de fleste matprodukter. Legg fersk eller frossen mat i kokekaret og sett på lokket. Begynn å tilberede maten over middels varme. Når Vapo-Valve på lokket klikker, reduserer du varmen til et lavt nivå. Denne metoden for oppvarming fører til en begrenset vakuumeffekt. Fuktigheten stenges inne, og dermed reduseres tiden det tar å tilberede måltider, og det blir mulig å raskere utføre oppgaver som før tok mye tid. **«Middels varme – Klikk – Lav varme» – det er alt du trenger å vite!**

Mat som smaker bedre

Ved å bruke de enkle tilberedningsmetodene med lav temperatur som fremmes av Saladmaster, kan kunder finne enkle måter å få mat til å smake bedre på, og også tilberede den raskere. Mat kan tilberedes med lite eller ingen matolje – kalori- og fettinnhold i måltider reduseres uten at smaken påvirkes. Når du lager mat uten vann og bruker lavere temperaturinnstillinger, bevarer maten sin konsistens, farge og smak, samtidig som opptil 98 % av næringsstoffene i grønnsakene bevares.

Vedvarende brukerstøtte

Saladmaster fremmer en gøy og aktiv livsstil ved å tilby eiere nye oppskrifter med detaljerte instruksjoner om hvordan de kan tilberede mat ved bruk av Saladmasters matlagingsmetoder – alt fra komfortmat til sunne og delikate etniske favoritter. Disse oppskriftene finner du på Saladmaster.com under «Tilbered mer mat»-delen av nettstedet.

I tillegg tilbyr deltakende Saladmaster- autoriserte, uavhengige forhandlere matlagingskurs der du kan lære mer om hvordan du får mest ut av kokekarene dine, i tillegg til å holde åpent hus-arrangementer der forbrukere og deres venner kan lære mer om bruk av Saladmaster-produkter i matlagingen samt forretningsmuligheter.

Viktig vedlikehold og bruk

Før første bruk

Vask hver del av dine nye Saladmaster-kokekar, inkludert de avtakbare håndtakene, i varmt såpevann der du har tilsatt én kopp (250 ml) eddik per gallon (3,8 L) med vann. Dette fjerner alle rester av industrioljer og pussemidler. Skyll i klart, varmt vann og tørk grundig med et rent, mykt håndkle.

Rengjøring for daglig bruk

Etter hver bruk, fjern de avtakbare håndtakene, vask kokekar og håndtak i varmt såpevann, og skyll og tørk med en ren, myk klut. Kokekarene dine kan også vaskes i oppvaskmaskinen. For å bevare den polerte finishen på håndtakene, må du unngå å bruke slipende rensemidler på håndtakene eller rengjøre dem i oppvaskmaskinen.

For vanskelige flekker eller stivnede matrester

Skyll kjelen med varmt vann eller strø på med Saladmaster-rengjøringsmiddelet for rustfritt stål som kom med kokekaret, og gjør dette til en masse. Finn frem fuktig tørkepapir, og gnikk med sirkulær bevegelse. Vask grundig i varmt såpevann for å fjerne rester av rengjøringsmiddelet, og skyll og tørk med et rent håndkle. Bruk aldri stålull eller harde slipemidler på utsiden av kokekar – finishen kan ta skade.

Gjenoppvarming av mat

Når du vil gjenoppvarme mat rett fra kjøleskapet, varmer du opp kokekaret sakte ved bruk av den laveste temperaturinnstillingen. Plutselige endringer i temperatur kan forårsake deformering. Aldri legg varme kokekar på kjøleska-phyller av glass.

Riktig bruk

Slik fester du avtakbare håndtak fra Saladmaster

Alltid fest håndtaket før du bruker kokekaret til å varme opp mat på platetoppen. Benytt kun lange håndtak på stekepanner. Korte sidehåndtak kan brukes på alle kokekar. Juster sporet i håndtaket med den faste braketten i rustfritt stål på kokekaret. Ikke trykk på knappen når du fester håndtaket. Dytt håndtaket mot braketten i rustfritt stål til det klikker på plass.

Slik fjerner du avtakbare håndtak

Fjern alltid håndtakene før du bruker kokekaret i ovnen, før det får varme tilført ovenfra (broiling), eller før rengjøring i oppvaskmaskinen. Ta tak i motsatt side av pannen med én hånd, og med den andre hånden trykker du inn knappen på håndtaket og drar utover for å fjerne det. Ikke bruk for mye kraft når du skal fjerne håndtaket.

Transportering av kokekar

Alltid frakt kokekar i oppreist stilling med nødvendig antall håndtak sikkert og forsvarlig festet.

Matlaging med lav varme

Bruk kun innstillingene for middels og svak varme – høy varme er ikke nødvendig ved bruk av Saladmaster-kokekar. Alt du trenger å vite er: «Middels varme – Klikk – Lav varme». Forvarm kokekar over middels varme, i henhold til hva som gjelder for din elektriske komfyr. Bruk om nødvendig lavere innstillinger for å kontrollere temperaturen. Med gasskomfyr har du middels varme idet stikkflammen når halvveis opp til bunnen av kokekaret. Når Vapo-Valve klikker, reduserer du temperaturinnstillingen til lavt nivå. For elektriske komfyrer endrer du temperaturen til laveste innstilling. For gasskomfyrer er temperaturen på laveste nivå like før flammen brenner ut. Hvis din laveste flamme fremdeles er for høy, kan du bruke en varmereduserende ring eller varmespredningsplate mellom brenneren og kokekaret. Bruk av sterk varme over lengre tid kan føre til at kokekarets form deformeres.

Steking i ovn

Fjern alltid håndtakene fra kokekaret før du setter det i ovnen, før det får varme tilført ovenfra (broiling), eller før du rengjør det i vask eller oppvaskmaskin. Når du bruker et lokk med knott, må ikke varmen i ovnen overskride 177 °C. Alltid bruk grytekluter når du håndterer et kokekar som har vært i ovnen, eller som nettopp har fått tilført varme ovenfra (broiling). Bruk aldri et lokk under på kokekar som har fått tilført varme ovenfra.

Matlaging med salt

Når du skal tilsette salt til vann eller andre væsker, koker du opp væsken før du legger i saltet. Salt kan føre til tæring og skader på overflater. Slike skader dekkes ikke av Saladmaster-garantien.

Forvarming

Forvarming av et kokekar kan ta to til fem minutter. Et kokekar er skikkelig forvarmet når et par dråper med vann som tilføres til overflaten, danner perleformede dråper og fordamper.

Deformering

Hvis du tilfører kaldt vann eller frossen mat til et varmt kokekar, eller hvis du legger den varme pannen i kaldt vann, kan dette forårsake at kokekarets form deformeres. Uansett metalltype kan plutselige endringer i temperatur gjøre at metall deformeres, og dette kan resultere i en ujevn bunnflate. Deformering dekkes ikke av Saladmaster-garantien.

Skikkelig forsegling

Alltid sørg for at kanten på lokket og kanten på kokekaret er fritt for matpartikler. Dette er veldig viktig for å oppnå skikkelig forsegling mellom lokket og kanten på kokekaret. Vapo-Valve er designet for å klikke når maten eller væsken i kokekaret når ideell temperatur – ca. 86 °C. Dette signaliserer at du må redusere temperaturen til lav varme.

Misfarging på kokeutstyr

Det er mulig at en del av kokekaret blir blått på undersiden, eller kanskje på innsiden. Denne blåfargen indikerer at høy varme har blitt tilført i altfor lang tid. Du kan svi hva som helst – selv Saladmaster-kokekar – ved bruk av høy varme. Skulle dette skje, kan vi berolige deg med at fargen gradvis vil svinne hen. Husk at du ikke har skadet kokekaret, du har kun brent metallet. Merk at det aldri er nødvendig å bruke høy varme, selv når du koker opp vann.

Noen ganger dukker det opp en hvit hinne på kokekarets bunn innvendig. Dette er først og fremst natrium fra matvarer og kalkavleiringer som oppvaskmaskinen ikke fjerner. Bruk Saladmaster-rengjøringsmiddelet. På samme måte kan brent fett eller sot på bunnen av kokekaret fjernes ved bruk av Saladmaster-rengjøringsmiddelet.

Kokekar-finish

For å unngå å skrape opp finishen, bruker du et fuktig papirtørkle med rengjøringsmiddelet. Middelet har høy nok slipeeffekt til å rengjøre innsiden og bunnen av kokekaret, uten å skrape opp sidene eller øverst innvendig i lokkene.

For å holde utsidene til kokekaret i tipp topp stand, bør du unngå å bruke et slpende middel på den utvendige finishen. Hvis du vil bruke en skuresvamp med såpe på innsiden, må du bare gjøre det, men ikke på utsiden av kokekaret. Hvis matpartikler fester seg på innsiden av kokekaret, tilsetter du varmt vann og lar det hele stå i 10 minutter, før du så rengjør med Saladmaster-rengjøringsmiddelet. Følg instruksjonene for rengjøring på beholderen til Saladmaster-rengjøringsmiddelet. For å kjøpe mer Saladmaster-rengjøringsmiddel, går du til Saladmaster.com eller ta kontakt med din lokale forhandler.

Valg av riktig kokekar

Saladmaster-kokekar fungerer best når du velger det riktige kokekaret for oppgaven. Du bruker riktig kokekar hvis det er minst to tredeler fullt.

Forsiktighet:

Ved koking på høye varme eller dersom enheten holdes varm over lengre tid, bør du bruke grytekluter ved berøring av lokket.

Grunnleggende om matlaging med Saladmaster

Steking av kjøtt på platetoppen

Forvarm stekeovn eller stekepanne over middels varme i to til tre minutter, inntil vann som tilføres til overflaten umiddelbart danner perleformede dråper og danser rundt på overflaten. Legg kjøttet i det forvarmede kokekaret og press det ned slik at kjøttet blir jevnt stekt. Brun kjøttet på alle sider. Kjøttet kan klebre seg til overflaten, men vil løsne etter hvert som det brunes. Ikke tilsett væske (med mindre oppskriften krever det). Tildekk kokekaret og øk til middels varme.

Når Vapo-Valve klikker, reduserer du varmen til lavt nivå og venter i henhold til tidene som er angitt i oppskriften. Alternativt kan du fjerne håndtakene og fullføre tilberedningen i ovnen som angitt i oppskriften, eller bare benytt dette diagrammet som veiledning.

Kjøtt	Minutter per pund (0,45 kg)	Kjøtt	Minutter per pund (0,45 kg)
Storfekjøtt		Lammelår	
veldig lite stekt	10	veldig lite stekt	20
lite stekt	12	middels stekt	25
middels stekt	15	godt stekt	30
godt stekt	20	Svinekjøtt	25-30
		Kalvekjøtt	20

Stekt mat uten fett

Alt kjøtt, inkludert kylling med eller uten skinn, kan «stekes» i Saladmaster-kokekaret ditt uten tilsatt fett eller matolje. Hemmeligheten ligger i forvarmingen. Forvarm den store eller lille stekepannen over middels varme i to til tre minutter, inntil vann som tilføres til overflaten danner perleformede dråper og danser rundt på overflaten. Legg kjøttet i en forvarmet stekepanne og trykk det mot stekepannen for å sørge for jevn steking. Brun kjøttet eller kyllingen på alle sider. Dersom ytterligere steking er nødvendig, plasserer du stekepannens lokk litt på skrå og steker til du oppnår ønsket resultat. Alltid velg en stekepanne som er stor nok til å romme kjøttet uten at det blir trangt om plassen, eller tilbered kjøttet stykke for stykke om nødvendig.

Stabelkoking

Har du noen gang ønsket at du hadde hatt bare én ekstra kokeplate? Prøv stabelkoking neste gang!

Med stabelkoking kan du frigjøre den ekstra kokeplaten du trengte, og du kan dermed tilberede to eller flere retter med bare én kokeplate. Saladmaster-matlagingsystemet er spesielt utformet for å gi jevn distribusjon av varme og vakuumeffekten som kreves for stabelkoking.

Først begynner du med middels varme. Når Vapo-Valve klikker, slår du av kokeplaten og stabler med en gang kokekaret oppå det andre kokekaret som allerede står på en annen kokeplate. Takket være det innebygde kjernelaget som jevnt fordeler varmen på bunnen, opp sidene og gjennom lokket, blir hvert kokekar som en liten uavhengig ovn – det øverste kokekaret blir faktisk nesten like varmt som det nederste!

Ofte stilte spørsmål:

Kan jeg legge Saladmaster-kokekar i oppvaskmaskinen?

Ja. Vi anbefaler at de avtakbare håndtakene håndvaskes, siden gjentatt vasking i oppvaskmaskinen kan tære på finishen til håndtakene. Vi anbefaler at du unngår varmetørkeprogrammet på oppvaskmaskinen og heller bruker det energieffektive lufttørkeprogrammet.

Etter at jeg har redusert varmen og vakuumeffekten er aktiv, kan jeg da løfte av lokket?

Titt om du må. Etter å ha satt på plass igjen lokket, roterer du det slik at Vapo-Valve klikker. Dette er en indikasjon på at vakuumeffekten igjen har slått inn. Hvis ikke varmen økes til ventilen klikker, reduserer du varmen til lavt nivå.

Hva hvis komfyren min opererer ved høyere temperatur enn normalt?

Hvis din laveste temperaturinnstilling fremdeles er for høy, må du kanskje investere i en varmereduserende plate for kokeplaten din, for eksempel den typen som brukes under kaffekanner av glass på elektriske komfyrer.

Er det under noen omstendigheter mulig å bruke kokekarene over høy varme?

Høy varme kan forårsake deformering. I tillegg er det større sjanse for at matpartikler henger fast eller blir svidd ved høy varme, og hvis du bruker for mye varme, kan dette føre til at maten krymper og tørker ut. Du kan imidlertid koke opp store mengder væske, eksempelvis vann for pasta, ved middels høy varme. Reduser varmen etter at kokepunktet er nådd.

Kan jeg skjære en stek i kokekaret?

For å bevare kokekarets finish, anbefaler vi at du først overfører maten til et skjærebrett. Mat kan så legges i kokekaret igjen for servering.

Hvorfor klikker Vapo-Valve når jeg skrur på varmen under et tildekket kokekar? Og bør jeg da redusere varmen?

Vapo-Valve er designet for å klikke når maten eller væsken i kokekaret når ca. 86 °C. Av og til tiltar sakte klikking allerede før kokekaret har vært utsatt for varme lenge nok til å nå det nivået. Når det skjer, fortsetter du bare som du ville ha gjort uten klikket som kom for tidlig. Klikkingen skal stanse etter hvert som varmen øker. Når temperaturen har nådd ca. 86 °C, begynner Vapo-Valve å klikke igjen. Denne gangen blir klikket hurtigere og mer pågående, og det er da på tide å redusere temperaturen til et lavt nivå.

Bem-vindo à Saladmaster

Parabéns por comprar os utensílios de cozinha premium da Saladmaster. A nossa missão na Saladmaster é utilizar a cozinha para inspirar todas as pessoas a comer melhor, a viver melhor e a alcançar a vida que desejam. Faz agora parte de uma família de gerações de proprietários de utensílios de cozinha Saladmaster, com membros de todo o mundo, que descobriram como Saladmaster torna a vida melhor. Fazemos isto ao ensinar uma melhor forma de preparar alimentos, ao ensinar a cozinhar como um acontecimento familiar e ao fornecer uma melhor oportunidade de negócios. Na Saladmaster, "Mudamos a Vida".

Todas as pessoas que trabalham na Saladmaster querem que rentabilize ao máximo o seu investimento. A utilização adequada dos seus utensílios de cozinha irá assegurar que pode desfrutar de cozinhar com a Saladmaster durante muito tempo. Este guia fornece instruções pormenorizadas sobre o cuidado e a utilização dos seus utensílios de cozinha premium. Antes de utilizar, certifique-se de que o lê atentamente, especialmente as informações sobre como limpar os seus utensílios.

Não fique surpreendido se gostar tanto dos utensílios de cozinha Saladmaster que vai querer partilhar as suas vantagens excecionais com outras pessoas. Muitos dos nossos clientes encontraram uma excelente oportunidade de negócios com a Saladmaster. Descobriram que a sua paixão pelos nossos produtos também é uma forma de gerar um rendimento extra para as suas famílias. Se está interessado em saber mais sobre a oportunidade proporcionada pela Saladmaster, visite Saladmaster.com/start-a-business.

Uma Solução de Cozinha Premium

Ao seguir as técnicas recomendadas para os seus novos utensílios de cozinha Saladmaster, poderá alimentar-se de forma mais saudável e, em muitos casos, cozinhar mais rapidamente do que com os métodos tradicionais. O design especial do nosso sistema preserva nutrientes essenciais graças à distribuição eficiente do calor. A Vapo-Valve™ na tampa elimina as dúvidas ao indicar quando deve reduzir a temperatura, criando assim uma vedação do vapor, que permite cozinhar sem adicionar água ou gordura.

O nosso sistema de pega amovível torna os utensílios de cozinha Saladmaster versáteis, para qualquer tipo de técnica de cozinha. Basta remover as pegas quando está a cozinhar e voltar a colocá-las quando transportar alimentos quentes e ao deslocar-se do fogão para os espaços onde serve a comida.

Os utensílios de cozinha Saladmaster incluem várias características premium, incluindo:

- Um núcleo térmico com várias camadas de alumínio condutor de calor, que permite um aquecimento uniforme.
- Um ambiente de cozedura em semivácuo que produz a sua própria humidade, reduzindo a necessidade de água, óleos e gorduras e permitindo uma cozedura mais rápida.
- Uma Vapo-Valve que avisa os utilizadores através do som quando devem reduzir a temperatura.

- Um exterior em aço inoxidável especificamente concebido para funcionar em várias superfícies de cozinha doméstica, desde placas de indução, a cerâmica, gás e eletricidade – até funciona no forno.
- As bordas largas concebidas para evitar o gotejamento ajudam a evitar derrames.
- Pegas amovíveis e ergonómicas para permitir a flexibilidade dos utensílios de cozinha.
- Cantos arredondados para evitar a acumulação de comida e de gordura e que são fáceis de limpar.
- Tampas que se encaixam, para guardar facilmente.
- As pegas amovíveis permanecem frias ao toque e ocupam menos espaço quando guarda os utensílios de cozinha.

O Processador de Alimentos Saladmaster é o nosso produto emblemático – e que dá o nome à nossa empresa – disponível exclusivamente através das mostras de cozinha Saladmaster. Corta, rala, faz tiras finas, tritura e fatia frutas e legumes, tornando estas tarefas mais rápidas e fáceis.

Cada peça dos utensílios de cozinha Saladmaster é produzida a partir de aço inoxidável estabilizado com titânio 316Ti e fabricada nos Estados Unidos da América.

- Os utensílios de cozinha Saladmaster são fáceis de limpar, de utilizar e, acima de tudo, protegem a pureza dos seus alimentos.
- As empresas americanas têm um longo historial de qualidade e fiabilidade. A Saladmaster é uma divisão da Regal Ware, Inc., e juntas trazemos mais de 100 anos de experiência de fabrico americana a esse legado.

Uma introdução a cozinhar com a Saladmaster

Os seus utensílios de cozinha Saladmaster vão proporcionar-lhe um mundo de vantagens que nunca imaginou.

Cozinhar de forma simples e rápida

Os seus utensílios de cozinha Saladmaster utilizam um processo de aquecimento simples para a maioria dos alimentos. Coloque os alimentos frescos ou congelados nos utensílios de cozinha e ponha a respetiva tampa. Comece a cozinhar a uma temperatura média e quando a Vapo-Valve na tampa fizer "clique", reduza para uma temperatura baixa. Este método de aquecimento cria um ambiente em semivácuo, que retém a humidade, reduzindo o tempo necessário para cozinhar refeições e possibilitando que tarefas normalmente demoradas sejam realizadas mais rapidamente. **"Média – Clique – Baixa", é tudo o que precisa de saber.**

Alimentos mais saborosos

Utilizando os métodos de cozinha fáceis de aprender e com baixas temperaturas ensinados pela Saladmaster, os clientes podem descobrir formas simples de fazer com que os alimentos fiquem mais saborosos e de prepará-los mais rapidamente. Os alimentos podem ser cozinhados sem óleo, ou praticamente sem óleo, reduzindo a quantidade de calorias e de gorduras nas refeições, mas mantendo o sabor. Cozinhar sem água e utilizar temperaturas mais baixas ajuda a manter a textura, a cor e o sabor dos alimentos, preservando ao mesmo tempo os nutrientes nos legumes até 98%.

Apoio contínuo

A Saladmaster promove um estilo de vida divertido e estimulante, oferecendo aos proprietários novas receitas com instruções detalhadas para preparar alimentos, que vão desde comida reconfortante até pratos populares saudáveis e com sabor étnico, utilizando os métodos de cozinha Saladmaster. Estas receitas estão disponíveis em Saladmaster.com, na secção "Cook More" (Cozinhe Mais) do site.

Para além disso, os Revendedores Autorizados Independentes da Saladmaster participantes oferecem lições de cozinha agendadas para que possa aprender mais sobre como tirar o máximo partido dos seus utensílios de cozinha, bem como eventos abertos ao público ("Open House"), onde os consumidores e os seus amigos podem aprender mais sobre cozinhar com produtos Saladmaster e sobre as oportunidades de negócios.

Noções importantes de cuidado e utilização

Antes da primeira utilização

Lave todas as peças dos seus novos utensílios de cozinha Saladmaster, incluindo as pegas amovíveis, em água morna com sabão, com uma chávena (250 ml) de vinagre por cada 3,8 l (um galão) de água. Isto remove todos os vestígios de óleos e compostos de polimento relacionados com o processo de fabrico. Passe por água limpa e morna, e depois seque cuidadosamente com uma toalha limpa e suave.

Limpeza após a utilização diária

Depois de cada utilização, retire as pegas amovíveis, lave os utensílios de cozinha e as pegas em água morna com sabão, passe por água limpa e seque utilizando uma toalha limpa e suave. Também pode colocar os seus utensílios de cozinha na máquina de lavar louça. Para manter um acabamento polido nas pegas, evite utilizar um produto de limpeza abrasivo ou lavar as mesmas na máquina.

Para manchas difíceis ou alimentos incrustados

Lave a panela com água quente, borrife com o produto de limpeza para aço inoxidável da Saladmaster incluído na embalagem dos seus utensílios de limpeza e crie uma pasta. Utilizando um pedaço de papel de cozinha húmido, esfregue fazendo movimentos circulares. Lave cuidadosamente em água quente com sabão para remover todo o produto de limpeza, passe por água e seque com uma toalha limpa. Nunca utilize palha-de-aço ou produtos abrasivos potentes na superfície externa dos utensílios de limpeza, uma vez que poderão afetar o acabamento.

Reaquecer alimentos

Utilizando a definição de temperatura mais baixa, aqueça o utensílio de cozinha devagar quando passar o mesmo diretamente do frigorífico para o fogão. As mudanças de temperatura repentinas podem provocar deformações. Nunca coloque tachos quentes numa prateleira de vidro do frigorífico.

Utilização adequada

Para adicionar as pegas amovíveis Saladmaster

Coloque sempre a pega antes de utilizar os utensílios de cozinha para cozinhar na placa do fogão. Utilize as pegas compridas apenas nas frigideiras e nas caçarolas; as pegas laterais curtas podem ser utilizadas em qualquer utensílio. Alinhe a ranhura na pega com o suporte fixo em aço inoxidável no tacho. Não

prima o botão ao colocar a pega. Pressione a pega contra o suporte de aço inoxidável até a mesma encaixar.

Para retirar as pegas amovíveis

Retire sempre as pegas antes de utilizar o utensílio no forno, sob a grelha ou antes de lavar o tacho na máquina de lavar louça. Enquanto agarra no lado oposto do tacho, utilizando a outra mão, pressione o botão da pega e puxe para fora para retirar a mesma. Nunca force a pega.

Transportar os utensílios de cozinha

Transporte sempre os utensílios de cozinha com o número de pegas necessário colocado de forma adequada e segura e na posição vertical.

Cozinhar a baixa temperatura

Utilize apenas definições de temperatura médias e baixas, uma vez que a temperatura elevada não é necessária quando utiliza utensílios de cozinha Saladmaster. Tudo o que precisa de saber é "Média - Clique - Baixa". Aqueça previamente os tachos a uma temperatura média, de acordo com as suas definições de temperatura da placa elétrica. Se necessário, utilize as definições mais baixas para controlar a temperatura. Num fogão a gás, o lume médio é quando metade da chama entra em contacto com o fundo do tacho. Quando a Vapo-Valve faz "clique", reduza para uma temperatura baixa. Num fogão elétrico, isso deve ser na definição de temperatura mais baixa. Num fogão a gás, trata-se da chama mais baixa sem se extinguir. Se a sua chama mais baixa continuar a ser demasiado quente, utilize um anel redutor do calor ou um disco difusor entre o bico do fogão e o tacho. A utilização excessiva de calor durante períodos de tempo longos pode levar à deformação do tacho.

Cozinhar no forno

Retire sempre as pegas dos seus utensílios de cozinha antes de colocar os mesmos no forno, sob uma grelha ou antes de lavá-los numa máquina de lavar louça ou numa pia. Quando usar uma tampa com manipulador, nunca exceda a temperatura de 177 °C (350 °F) no forno. Utilize sempre as luvas para pegar em utensílios para agarrar num tacho que esteve no forno ou sob a grelha. Nunca use a tampa sob uma grelha.

Cozinhar com sal

Quando adicionar sal à água ou a outros líquidos, primeiro ferva o líquido e depois adicione o sal. O sal pode corroer e danificar as superfícies. Este dano não está coberto pela Garantia Saladmaster.

Pré-aquecimento

Pré-aquecer um tacho pode levar entre dois a cinco minutos. Um tacho está devidamente pré-aquecido quando algumas gotas de água borrifadas na superfície se transformam em gotículas e se dissipam.

Deformações

Adicionar água fria ou comida congelada a um tacho quente, ou colocar um tacho quente em água fria pode causar deformações. As mudanças de temperatura repentinas podem fazer com que qualquer metal fique deformado, levando a que o fundo fique irregular. As deformações não estão cobertas pela Garantia Saladmaster.

Vedação adequada

Certifique-se sempre de que a borda da tampa e a borda do tacho não ficam com restos de comida. Isto é muito importante para obter a vedação adequada entre a tampa e o lado do tacho. A Vapo-Valve foi concebida para fazer "clique" quando os alimentos ou o líquido no interior do tacho atingem a temperatura de cozedura ideal, que é cerca de 86 °C (187 °F). Este é o sinal para reduzir para uma temperatura baixa.

Descoloração nos utensílios de cozinha

É possível que um utensílio de cozinha fique azul no fundo, ou até mesmo no interior. Esta tonalidade azul significa simplesmente que foi utilizada uma temperatura elevada durante um período de tempo excessivo. Pode queimar seja o que for, até mesmo utensílios de cozinha Saladmaster, ao utilizar temperaturas elevadas. Caso isto aconteça, fique descansado, pois eventualmente irá desvanecer-se. Lembre-se de que não danificou o utensílio de cozinha, mas simplesmente queimou o metal. Tenha em mente que nunca é necessário utilizar temperaturas elevadas, nem mesmo para ferver água.

Por vezes, irá aparecer uma película branca na parte interior do fundo do utensílio de cozinha. Esta deve-se principalmente a sódio que saiu dos alimentos durante a cozedura e a depósitos de cálcio que a máquina de lavar não consegue remover. Utilize o produto de limpeza da Saladmaster. Do mesmo modo, é possível remover qualquer mancha de gordura queimada ou depósitos de carvão do fundo do seu utensílio de cozinha recorrendo ao produto de limpeza da Saladmaster.

Acabamento dos utensílios de cozinha

Para evitar riscar o acabamento, utilize um pedaço de papel de cozinha húmido com o produto de limpeza. É suficientemente abrasivo para limpar o interior e o fundo do utensílio de cozinha, sem riscar os lados ou a parte interior das tampas.

Para manter o exterior dos utensílios de cozinha com um aspeto novo, evite utilizar um produto abrasivo no acabamento exterior. Esteja à vontade para utilizar um esfregão com sabão no interior, caso deseje fazê-lo, mas não no exterior do tacho. Se a comida ficar pegada no interior do tacho, deite água quente e espere 10 minutos antes de limpar com o produto de limpeza da Saladmaster. Siga as instruções de limpeza na embalagem do produto de limpeza da Saladmaster. Para comprar mais produto de limpeza da Saladmaster, visite Saladmaster.com ou contacte o seu Revendedor local.

Selecionar o utensílio correto

Os utensílios de cozinha Saladmaster funcionam melhor quando seleciona o utensílio correto. Está a utilizar o utensílio correto se estiver cheio até pelo menos dois terços da capacidade.

Cuidado:

Se cozinhar com lume forte ou se a unidade estiver exposta ao calor durante um período prolongado, deve considerar-se a utilização de uma pega para manusear a tampa.

Noções básicas de cozinha com a Saladmaster

Assar carnes no fogão

Pré-aqueça a assadeira ou a frigideira a uma temperatura média durante dois a três minutos, até que algumas gotas de água borrifadas na superfície se transformem em gotículas e se movam. Coloque a carne firmemente no utensílio pré-aquecido e faça pressão na mesma, para assegurar uma assadura uniforme. Doure a carne de todos os lados. A carne poderá ficar pegada ao tacho, mas irá soltar-se à medida que vai dourando. Não adicione líquidos (a menos que tal faça parte da receita). Tape o utensílio e deixe cozer a uma temperatura média. Quando a Vapo-Valve fizer "clique", reduza para temperatura baixa e cozinhe de acordo com os tempos indicados na receita, ou retire as pegas e termine de cozinhar no forno, conforme indicado na receita, ou utilize esta tabela como guia.

Carne	Minutos por 450 g (1 lb)	Carne	Minutos por 450 g (1 lb)
Vaca		Perna de borrego	20
mal passada	10	mal passada	25
meio mal passada	12	média	30
média	15	Porco	25-30
bem passada	20	Vitela	20

Alimentos fritos sem gordura

Qualquer carne, incluindo de frango com ou sem pele, pode ser "frita" nos seus utensílios de cozinha Saladmaster sem adicionar gordura ou óleo. O segredo está no pré-aquecimento. Pré-aqueça a frigideira grande ou pequena a uma temperatura média durante dois a três minutos, até que algumas gotas de água borrifadas na superfície se transformem em gotículas e se movam. Coloque a carne firmemente na frigideira pré-aquecida e faça pressão na mesma, para assegurar que fica cozinhada de forma uniforme. Doure a carne vermelha ou o frango de todos os lados. Se for necessário cozinhar mais tempo, coloque a tampa ligeiramente de lado na frigideira e cozinhe até atingir o ponto pretendido. Escolha sempre a frigideira que seja grande o suficiente para caber a carne sem que fique demasiado cheia ou cozinhe a carne em pequenas porções de cada vez, se necessário.

Cozinhar empilhado

Alguma vez precisou de um bico de fogão extra? Da próxima vez, tente cozinhar empilhado! Cozinhar empilhado pode fornecer-lhe aquele bico extra de que precisa, permitindo-lhe preparar dois ou mais pratos utilizando apenas um bico. O sistema de cozinha Saladmaster foi especificamente concebido para uma distribuição uniforme do calor e a vedação em vácuo necessária para cozinhar empilhado.

Primeiro, comece por cozinhar a uma temperatura média. Quando a Vapo-Valve fizer "clique", simplesmente desligue o bico do fogão e empilhe imediatamente o tacho em cima de outro que já esteja a cozinhar noutro bico. Graças à camada central integrada que conduz o calor de forma uniforme por

todo o fundo, pelos lados e pela tampa, cada utensílio de cozinha transforma-se num pequeno forno, com o utensílio de cozinha que está empilhado em cima a ficar quase tão quente como o que está em baixo.

Perguntas frequentes:

Posso colocar os utensílios de cozinha Saladmaster na máquina de lavar?

Sim. Recomendamos que lave à mão as peças amovíveis, uma vez que as lavagens repetidas na máquina de lavar poderão tornar as mesmas baças. Recomendamos que evite o ciclo de secagem com calor da máquina de lavar, utilizando o ciclo de secagem com ar que é eficiente em termos energéticos.

Depois de baixar a temperatura e da formação da vedação, posso levantar a tampa?

Pode espreitar, se precisar. Depois de voltar a colocar a tampa, gire a mesma até à Vapo-Valve fazer "clique", indicando que o utensílio voltou a ficar vedado. Se não aumentar a temperatura até à válvula fazer "clique", então reduza para uma temperatura baixa.

E se a minha placa cozinhar a uma temperatura acima da normal?

Se a sua definição de temperatura mais baixa ainda for demasiado quente, poderá precisar de comprar um disco redutor do calor para o seu bico do fogão, como por exemplo do tipo utilizado debaixo de cafeteiras de vidro em placas elétricas.

Posso cozinhar alguma vez com temperaturas elevadas?

As temperaturas elevadas podem causar deformações. Para além disso, é mais provável que os alimentos fiquem pegados ou queimados com uma temperatura elevada e cozinhar a uma temperatura excessiva pode levar a que os alimentos encolham e fiquem secos. No entanto, não há qualquer problema em ferver grandes quantidades de líquido, como por exemplo água para cozinhar massa, a uma temperatura entre média e elevada. Reduza a temperatura depois de chegar ao ponto de ebulição.

Posso cortar um assado no tacho?

Para manter o acabamento dos seus utensílios de cozinha, é recomendável passar os alimentos para uma tábua de corte para cortar os mesmos. Pode voltar a colocar os alimentos no utensílio de cozinha para servir.

Porque é que a Vapo-Valve faz "clique" assim que ligo o fogão debaixo de um tacho com a tampa posta? Será que devo baixar a temperatura nesse momento?

A Vapo-Valve foi concebida para fazer "clique" quando os alimentos ou o líquido no interior do tacho atingem cerca de 86 °C (187 °F). Por vezes, começa a fazer pequenos sons de "clique" antes de o tacho ter estado exposto ao calor pelo tempo suficiente para atingir esse nível. Quando isso acontece, continue como se não ocorresse o som de "clique" prematuro. O "clique" deverá parar enquanto a temperatura sobe. Quando a temperatura atingir cerca de 86 °C (187 °F), a Vapo-Valve irá fazer "clique" novamente. Desta vez, o som de "clique" será mais rápido e insistente e chegou o momento de reduzir para uma temperatura baixa.

Добро пожаловать в Saladmaster

Поздравляем с покупкой высококлассной кухонной посуды Saladmaster. Миссия компании Saladmaster — вдохновлять мир питаться лучше, жить лучше и стремиться к лучшему качеству жизни с помощью кулинарии. Теперь вы стали владельцем кухонной посуды Saladmaster, которая прослужит вам всю жизнь. Владельцы этой продукции узнали, как Saladmaster делает жизнь лучше. Мы достигаем этого за счет обучения лучшим способам приготовления пищи, представления процесса приготовления пищи как семейного события и предложения отличной возможности для бизнеса. В Saladmaster «Мы меняем жизнь к лучшему».

Каждый сотрудник Saladmaster хотел бы, чтобы вы извлекли максимальную пользу из вложенных вами средств. Надлежащая эксплуатация кухонной посуды гарантирует удовольствие от приготовления пищи с продукцией Saladmaster на протяжении многих лет. Это руководство предлагает подробные инструкции по уходу и эксплуатации вашей высококлассной кухонной посуды. До начала эксплуатации внимательно прочитайте это руководство, особенно информацию об очистке посуды.

Не удивляйтесь, если вам настолько понравится кухонная посуда Saladmaster, что вы захотите поделиться своим открытием с другими. Многие наши клиенты открыли для себя прекрасные возможности для бизнеса с Saladmaster. Они поняли, что их страсть к нашей продукции представляет собой возможность принести дополнительный доход в семью. Если вы хотите узнать больше о возможностях в Saladmaster, посетите веб-сайт: Saladmaster.com/start-a-business.

Высококлассное решение по приготовлению пищи

Следуя рекомендуемым методам приготовления пищи с помощью кухонной посуды Saladmaster, вы сможете питаться более здоровой пищей и, во многих случаях, готовить быстрее, чем традиционными способами. Специальный дизайн системы сохраняет важные питательные элементы благодаря эффективному распределению тепла. Клапан для выпуска пара Vapo-Valve™ в крышке устраняет все сомнения, подавая сигнал, когда нужно отключить подачу тепла, создавая таким образом паровую изоляцию, что позволяет готовить пищу без добавления воды или жира.

Наша система съемных ручек делает кухонную посуду Saladmaster подходящей для приготовления пищи любыми способами. Просто снимите ручки во время приготовления пищи, а затем снова наденьте их, если переносите кухонную посуду с горячей едой от плиты к столу.

Кухонная посуда Saladmaster предлагает ряд характеристик премиум-класса, включая следующее:

- Многослойной термальный центральный слой из теплопроводного алюминия, что обеспечивает равномерное нагревание.
- Жиродостаточная полувакуумная среда для приготовления пищи, которая сокращает потребность в воде, масле и жире, что обеспечивает более быстрый процесс ее приготовления.
- Клапан для выпуска пара Vapo-Valve, который громко извещает

- пользователей о том, когда следует уменьшить огонь.
- Внешний корпус из нержавеющей стали, специально разработанный для применения на ряде поверхностей приготовления пищи в домашних условиях — от индукционных плит до керамических, газовых и электрических. Он подходит даже для печи.
- Широкие края предотвращают капание при выливании пищи.
- Съёмные эргономичные ручки, которые делают кухонную посуду практичной.
- Закругленные углы, которые предотвращают накопление остатков пищи и жира, а также легко очищаются.
- Плотно закрывающиеся крышки обеспечивают легкость хранения.
- Съёмные ручки остаются холодными на ощупь и занимают меньше места при хранении кухонной посуды.

Кухонный комбайн Saladmaster является нашим фирменным продуктом и носит название нашей компании. Его можно приобрести только на шоу по приготовлению пищи Saladmaster. Он красиво разрезает, натирает, шинкует, нарезает соломкой и кусочками фрукты и овощи, выполняя все эти действия быстро и легко.

Каждое изделие кухонной посуды Saladmaster изготовлено из стабилизированной титаном стали 316Ti и производится в США.

- Кухонную посуду Saladmaster легко чистить, использовать и, что самое главное, она сохраняет качество вашей пищи.
- Американские компании имеют долгую историю качества и надежности. Saladmaster является подразделением Regal Ware, Inc., и вместе мы насчитываем свыше 100 лет опыта работы в производстве.

Приготовление пищи с кухонной посудой Saladmaster — введение

Ваша кухонная посуда Saladmaster откроет для вас мир преимуществ, о которых вы даже не мечтали.

Быстрый и простой процесс приготовления пищи

Кухонная посуда Saladmaster использует простой процесс нагревания для большинства продуктов. Поместите свежие или замороженные продукты в посуду и закройте крышкой. Начните приготовление пищи на среднем огне, а когда клапан для выпуска пара Vapo-Valve на крышке щелкнет, уменьшите огонь до более низкой температуры. Этот метод нагревания создает полувакуумную среду, блокируя влагу, уменьшая время, необходимое на приготовление пищи, и позволяя выполнить традиционно трудоемкие задачи намного быстрее. **«Средний огонь – щелчок – слабый огонь» — это все, что вам нужно знать.**

Более вкусная пища

Применяя легкие методы приготовления пищи на низких температурах, предлагаемые Saladmaster, клиенты смогут быстрее приготовить продукты и сделать их вкуснее. Пищу можно приготовить с небольшим количеством масла или без него, что уменьшает количество калорий и жира в продуктах, а также сохраняет вкус. Приготовление пищи без воды на слабом огне

помогает сохранить текстуру, цвет и вкус продуктов, а также питательные вещества в овощах до 98 %.

Постоянная поддержка

Saladmaster пропагандирует увлекательный и энергичный образ жизни, предлагая владельцам новые рецепты в форме подробных инструкций о том, как приготовить пищу (от пищи для поднятия настроения до полезных и вкусных национальных блюд), используя методы приготовления пищи Saladmaster. Рецепты можно найти на сайте Saladmaster.com, в разделе «Готовьте чаще».

Кроме того, участвующие независимые уполномоченные дилерские центры Saladmaster предлагают регулярные курсы обучения кулинарии, которые позволят больше узнать о том, как можно извлечь максимум пользы из вашей кухонной посуды, а на мероприятиях Открытых дверей наши клиенты и их друзья могут научиться готовить с помощью продукции Saladmaster и узнать о возможностях для бизнеса.

Важная информация об уходе и эксплуатации

Перед первым применением

Помойте каждое новое изделие Saladmaster, включая съемные ручки, в теплой мыльной воде, добавив одну чашку (250 мл) уксуса на один галлон (3,8 л) воды. Это позволит устранить все следы промышленных масел и полировальных материалов. Промойте в чистой, теплой воде и тщательно вытрите мягким чистым полотенцем.

Очистка после ежедневного применения

После каждого применения снимите съемные ручки, вымойте посуду и ручки в теплой мыльной воде, ополосните и вытрите мягким чистым полотенцем. Кухонную посуду также можно поместить в посудомоечную машину. Чтобы сохранить блеск на ручках, избегайте применения абразивных чистящих средств на ручках и не мойте их в посудомоечной машине.

Стойкие пятна или остатки пищи

Ополосните сковороду горячей водой и нанесите чистящее средство Saladmaster для нержавеющей стали, которое было упаковано вместе с посудой, до получения пастообразной массы. Вытрите влажным бумажным полотенцем круговыми движениями. Тщательно вымойте в горячей мыльной воде, чтобы удалить чистящее средство, ополосните и вытрите чистым полотенцем. Никогда не используйте металлическую мочалку или жесткие абразивные материалы на внешней поверхности изделия, поскольку они могут испортить обработанную поверхность.

Повторный нагрев пищи

На самом слабом огне медленно разогрейте пищу в кухонной посуде, если ставите ее из холодильника на плиту. Резкое изменение температуры может привести к деформации изделия. Никогда не ставьте горячие сковородки на стеклянные полки холодильника.

Надлежащая эксплуатация

Прикрепление съемных ручек Saladmaster

Всегда надевайте ручки перед использованием кухонной посуды на плите. Используйте длинные ручки только на сковородках и кастрюлях; короткие ручки могут использоваться на всех приборах. Совместите прорез в ручке со скобой из нержавеющей стали на сковороде. Не нажимайте кнопку при надевании ручки. Вдавливайте ручку в скобу из нержавеющей стали, пока она не встанет на место.

Снятие съемных ручек

Всегда снимайте ручки перед применением посуды в печи, жарочном шкафу или при мойке сковороды в посудомоечной машине. Держа одной рукой сковороду, другой рукой нажмите кнопку ручки и потяните ее на себя, чтобы снять. Никогда не применяйте силу.

Транспортировка кухонной посуды

Всегда транспортируйте кухонную посуду с необходимым количеством ручек, надежно и соответствующим образом прикрепленных, в вертикальном положении.

Приготовление пищи на слабом огне

Используйте только средний и слабый огонь, поскольку при применении кухонной посуды Saladmaster сильный огонь не требуется. Все, что вам нужно знать — «Средний огонь – щелчок – слабый огонь». Предварительно нагрейте сковороду на среднем огне согласно установкам вашей электрической плиты. При необходимости используйте более слабый огонь для контроля температуры. На газовой плите средним огнем считается огонь, при котором пламя наполовину не доходит до днища сковороды. Когда щелкнет клапан Vapo-Valve, измените огонь на слабый. На электрической плите это должен быть самый слабый огонь. На газовой плите это самый низкий уровень выхода пламени. Если самый низкий уровень выхода пламени все равно слишком высокий, используйте кольцо для снижения нагрева или диффузорную решетку между конфоркой и сковородой. Применение сильного огня в течение длительного периода времени может деформировать сковороду.

Приготовление пищи в печи

Всегда снимайте ручки с кухонной посуды, прежде чем помещать их в печь, жарочный шкаф, раковину или посудомоечную машину. При использовании крышки с круглой ручкой следите за тем, чтобы температура в печи не превышала 350°F (177°C). Всегда используйте подставки для посуды, если сковорода была в печи или жарочном шкафу. Никогда не используйте крышку в жарочном шкафу.

Приготовление пищи с солью

Добавляя соль в воду или другую жидкость, сначала доведите жидкость до кипения, а затем добавляйте соль. Соль может оставлять следы на поверхности и повредить ей. Гарантия Saladmaster не распространяется на такое повреждение.

Предварительный разогрев

Предварительный разогрев может занимать 2–5 минут. Сковорода считается надлежащим образом предварительно разогретой, если после того, как вы брызнули водой на поверхность, капли воды отскакивают, образуя пузырьки, которые постепенно исчезают.

Деформация

Добавление холодной воды или замороженных продуктов на горячую сковороду или помещение горячей сковороды в холодную воду может вызвать деформацию. Неожиданное изменение температуры может привести к деформации металла, что в свою очередь приводит к неровной поверхности дна. Гарантия Saladmaster не распространяется на деформацию изделия.

Надлежащая изоляция

Всегда следите за тем, чтобы на краях крышки и сковороды не было остатков пищи. Это очень важно для сохранения надлежащей изоляции между крышкой и краем сковороды. Клапан для выпуска пара Vapo-Valve должен щелкнуть, когда продукты или жидкость внутри сковороды достигнут идеальной температуры для приготовления пищи, примерно 187 °F (86 °C). Это сигнал для ослабления огня.

Изменение цвета кухонной посуды

Возможно изменение цвета кухонной посуды на синий на днище или даже внутри. Появление синего цвета просто означает, что на сильном огне готовили слишком долго. На сильном огне можно подпалить все, даже кухонную посуду Saladmaster. Если это произойдет, будьте уверены, что со временем следы этого исчезнут. Помните, что вы не испортили посуду; вы просто подпалили металл. Не забывайте, что в сильном огне никогда нет необходимости, даже если вы кипятите воду.

Иногда на внутренней поверхности дна изделия может появиться белая пленка. Это, как правило, соль, выделяемая из пищи, и отложения кальция, которые посудомоечная машина не сможет удалить. Воспользуйтесь чистящим средством Saladmaster. Также с помощью чистящего средства Saladmaster можно удалить любой пригоревший жир или отложения кальция на днище вашей кухонной посуды.

Обработанная поверхность кухонной посуды

Чтобы избежать царапин обработанной поверхности, используйте влажное бумажное полотенце с чистящим средством. Оно достаточно жестко для того, чтобы можно было очистить как внутреннюю сторону, так и днище кухонной посуды, не царапая стороны или внутреннюю верхнюю часть крышки.

Чтобы сохранить изначальный вид кухонной посуды, старайтесь не использовать абразивные материалы на внешней поверхности изделия. Если вы хотите воспользоваться металлической губкой с мылом, вы можете делать это на внутренней поверхности сковороды, но не на внешней. Если остатки пищи прилипли к внутренней поверхности сковороды, добавьте горячей воды и оставьте на 10 минут до того, как почистить с чистящим средством Saladmaster. Следуйте указаниям по очистке, которые можно найти на упаковке чистящего средства Saladmaster. Чтобы приобрести дополнительное чистящее средство Saladmaster, посетите сайт Saladmaster.com или обратитесь в местный дилерский центр.

Выбор правильной посуды

Кухонная посуда Saladmaster более эффективна, если правильно выбрать изделие. Вы сделали правильный выбор посуды, если она наполнена как минимум на две трети.

Внимание:

Если вы готовите пищу на сильном огне или посуда нагревалась длительное время, наденьте кухонную рукавицу, чтобы снять крышку.

Основы приготовления пищи от Saladmaster

Жарка мяса на плите

Разогрейте жаровню или кастрюлю на среднем огне 2–3 минуты, чтобы после того, как вы брызнули водой на поверхность, капли воды отскакивали, образуя пузырьки. Поместите мясо в разогретую посуду и надавите, чтобы обеспечить равномерную обжарку. Прожарьте мясо со всех сторон, пока оно не станет коричневым. Мясо может прилипнуть, но по мере прожарки оно отлипнет от поверхности посуды. Не добавляйте жидкости (можно добавить, если это требуется согласно рецепту). Закройте посуду и жарьте на среднем огне. Когда щелкнет клапан Vapo-Valve, ослабьте огонь и жарьте согласно указанному в рецепте времени, или снимите ручки и закончите приготовление мяса в печи, как указано в рецепте, либо обратитесь к этой таблице в качестве руководства.

Мясо	Мин. на фунт веса	Мясо	Мин. на фунт веса
Говядина		Баранья нога	
недожаренная	10	недожаренная	20
слабо прожаренная	12	прожаренная	25
прожаренная	15	хорошо	30
хорошо прожаренная	20	прожаренная	25-30
		Свинина	20
		Телятина	

Жареная пища без применения жира

Любое мясо, включая курицу с кожей или без нее, можно пожарить в кухонной посуде Saladmaster без добавления жира или масла. Секрет заключается в предварительном нагреве. Разогрейте большую или маленькую кастрюлю на среднем огне 2–3 минуты, чтобы после того, как вы брызнули водой на поверхность, капли воды отскакивали, образуя пузырьки. Поместите мясо в разогретую посуду и надавите, чтобы обеспечить равномерную обжарку. Прожарьте мясо или курицу со всех сторон. Если необходимо готовить дольше, закройте кастрюлю неплотно крышкой и жарьте до необходимого уровня готовности. Всегда выбирайте достаточно большую кастрюлю, чтобы можно было свободно поместить мясо, или при необходимости готовьте мясо небольшими порциями.

Приготовление пищи в нескольких емкостях одновременно

Вы когда-нибудь мечтали о дополнительной конфорке? В следующий раз попробуйте готовить пищу в нескольких емкостях одновременно!

Приготовление пищи в нескольких емкостях одновременно решает проблему дополнительной конфорки, позволяя вам готовить два и более блюд на одной конфорке. Система приготовления пищи Saladmaster специально разработана для равномерного распределения тепла, и для приготовления пищи в нескольких емкостях одновременно необходима паровая изоляция.

Начните готовить на среднем огне. Когда щелкнет клапан Vapo-Valve, просто отключите нагрев и сразу же поставьте сковороду поверх той, в которой уже какое-то время готовится пища на другой конфорке. Благодаря встроенному центральному слою, который равномерно проводит тепло по днищу прибора, по сторонам и через крышку, каждое изделие кухонной посуды становится своеобразной маленькой плитой, где верхняя посуда нагревается почти так же сильно, что и посуда внизу.

Часто задаваемые вопросы:

Можно ли мыть кухонную посуду Saladmaster в посудомоечной машине?

Да. Мы рекомендуем мыть съемные ручки руками, поскольку ручки могут потускнеть из-за частого мытья в посудомоечной машине. Мы рекомендуем вам избегать цикла сушки теплом в посудомоечной машине и вместо этого использовать энергосберегающий цикл сушки воздухом.

После того как я уменьшил(а) температуру и образовался изоляционный слой, могу ли я поднять крышку?

Если необходимо, вы можете немного приподнять ее. После того, как вы снова закроете посуду крышкой, поверните ее, чтобы щелкнул клапан Vapo-Valve, подтверждая изолирование. Если температура не увеличится до момента щелчка клапана, ослабьте огонь.

Что если моя плита готовит при более высокой температуре, чем обычно?

Если самый слабый огонь все еще высокий, вам возможно придется купить решетку для снижения нагрева конфорки, как, например, та, что используется под стеклянным кофейником на электрических плитах.

Могу ли я готовить на сильном огне?

Сильный огонь может вызвать деформацию посуды. Кроме того, пища может скорее прилипнуть и подгореть на сильном огне, и процесс приготовления пищи на слишком сильном огне может сделать ее сухой. Хотя допустимо доводить большое количество жидкости до кипения, например, воду для макарон, на среднем и сильном огне. Ослабьте огонь после того, как вода закипит.

Могу ли я разрезать жареное мясо на сковороде?

Чтобы сохранить обработанную поверхность вашей кухонной посуды, рекомендуется перенести приготовленные продукты на разделочную доску для разрезания. После этого продукты можно снова поместить в посуду перед подачей на стол.

Почему клапан Vapo-Valve щелкает, как только я включаю нагрев под закрытой крышкой сковородой? Нужно ли мне в это время ослабить огонь? Клапан Vapo-Valve должен щелкнуть, когда продукты или жидкость внутри сковороды достигнут температуры примерно 187 °F (86 °C). Иногда происходит щелчок до того, как сковорода нагреется до такого уровня. Когда это происходит, продолжайте приготовление пищи, как в случае без щелчка. По мере нагревания щелчок должен деактивироваться. Как только температура достигнет примерно 187 °F (86 °C), клапан Vapo-Valve щелкнет снова. На этот раз щелчок будет более быстрым и четким, и тогда вам будет нужно ослабить огонь.

Bienvenido a Saladmaster

Felicitaciones por haber adquirido la batería de cocina premium Saladmaster. Nuestra misión en Saladmaster es usar la cocina para inspirar al mundo a comer mejor, vivir mejor y lograr la vida que desea. Hoy en día, con las baterías de cocina Saladmaster usted forma parte de una familia de propietarios de por vida a nivel mundial que han descubierto la forma en que Saladmaster mejora la vida. Para lograrlo esto, enseñamos una mejor forma de preparar los alimentos, a cocinar como un evento familiar y ofrecemos una mejor oportunidad de negocios. En Saladmaster, "Cambiamos la vida".

Todos en Saladmaster queremos que obtenga el máximo beneficio de su inversión. El uso adecuado de su batería de cocina garantizará que pueda disfrutar de cocinar con Saladmaster durante años. Esta guía ofrece instrucciones integrales para el cuidado y uso de su batería de cocina premium. Antes de usarla, asegúrese de leer la guía cuidadosamente, en especial la información sobre la limpieza de los utensilios.

No se sorprenda si disfruta tanto de su batería de cocina Saladmaster que desea compartir sus ventajas únicas con otras personas. Muchos de nuestros clientes encontraron una gran oportunidad de negocios con Saladmaster. También descubrieron que su pasión por nuestros productos es también una forma de generar ingresos extra para sus familias. Si le interesa conocer más acerca de la oportunidad de Saladmaster, visite Saladmaster.com/start-a-business.

Una solución de cocción premium

Siguiendo las técnicas recomendadas para su nueva batería de cocina Saladmaster, usted podrá comer más sano y, en muchos casos, cocinar más rápido que con los métodos tradicionales. El diseño especial de su sistema preserva los nutrientes esenciales mediante una distribución de calor eficiente. La válvula Vapo-Valve™ en la tapa termina con las suposiciones, ya que indica cuándo bajar el fuego y de este modo crea un sello de vapor que permite cocinar sin agua ni grasa agregadas.

Nuestro sistema de asas desmontables hace que la batería de cocina Saladmaster sea versátil para cualquier tipo de cocción. Simplemente desmonte las asas mientras cocina y fíjelas al transportar comida caliente y al pasar de la hornalla al lugar de servir.

La batería de cocina Saladmaster incluye una variedad de características premium, tales como:

- Un núcleo térmico multicapa de aluminio conductor de calor que permite el calentamiento uniforme.
- Un ambiente de cocción de autoadobado en semivacío que reduce la necesidad de agua, aceites y grasas, y permite cocinar más rápido.
- Una válvula Vapo-Valve que emite una alerta sonora al usuario cuando se debe bajar el fuego.
- Superficie exterior de acero inoxidable específicamente diseñada para utilizarse en diferentes superficies de cocción, desde cocinas de inducción hasta placas de cerámica, de gas y eléctricas; incluso se puede usar en el horno.

- Su borde vertedor ancho y sin goteos ayuda a evitar derrames.
- Asas ergonómicas desmontables que le otorgan flexibilidad a la batería de cocina.
- Esquinas redondeadas que previenen la acumulación de comida y grasa, y son fáciles de limpiar.
- Tapas autoanidadas para un fácil almacenamiento.
- Las asas desmontables permanecen frías al tacto y ocupan menos espacio al guardar la batería de cocina.

El procesador de alimentos Saladmaster es nuestro producto líder —y el homónimo de nuestra compañía— disponible solo a través de los programas de cocina de Saladmaster. Corta, ralla, corta en juliana, tritura y rebana frutas y vegetales maravillosamente. Ahora estas tareas son más rápidas y sencillas.

Cada pieza de la batería de cocina Saladmaster está hecha de acero inoxidable estabilizado con titanio 316Ti y fabricada en Estados Unidos.

- La batería de cocina Saladmaster es fácil de limpiar, fácil de usar y, lo más importante, protege la pureza de sus alimentos.
- Las compañías norteamericanas tienen una larga trayectoria de calidad y confiabilidad. Saladmaster es una división de Regal Ware Inc., y juntos aportamos a dicho legado más de 100 años de experiencia en fabricación en los Estados Unidos.

Introducción a la cocción con Saladmaster

Su batería de cocina Saladmaster le brindará un mundo de beneficios que nunca imaginó.

Cocción rápida y simple

La batería de cocina Saladmaster emplea un proceso de calentamiento sencillo para la mayoría de los alimentos. Coloque alimentos frescos o congelados en la batería de cocina y tápela. Comience cocinando a fuego medio, y cuando chasquee la válvula Vapo-Valve de la tapa, baje el fuego a mínimo. Este método de calentamiento crea un ambiente de semivacío que atrapa la humedad, reduce el tiempo de cocción de las comidas y permite terminar más rápido tareas que suelen llevar mucho tiempo. **“Medio – Chasquido – Mínimo”, es todo lo que necesita saber.**

Comida más sabrosa

Dado que los clientes aplican los métodos de cocción a baja temperatura fáciles de aprender que enseña Saladmaster, descubren formas simples para lograr que la comida tenga un mejor sabor y para prepararla más rápidamente. Los alimentos se pueden cocinar con poco o nada de aceite, lo que reduce las calorías y la grasa de las comidas, al mismo tiempo que se conserva su sabor. Cocinar sin agua y usar temperaturas más bajas ayuda a que los alimentos mantengan su textura, color y sabor, mientras se conservan los nutrientes de las verduras hasta en un 98 %.

Asistencia continua

Saladmaster promueve un estilo de vida divertido y energizante, ya que ofrece recetas a sus dueños con instrucciones detalladas sobre cómo preparar los

alimentos, desde comidas reconfortantes hasta deliciosos y saludables platos étnicos, aplicando los métodos de cocción de Saladmaster. Estas recetas se encuentran en Saladmaster.com, en la sección del sitio llamada "Cocine más".

Además, los Dealers independientes autorizados de Saladmaster ofrecen clases programadas de cocina para que aprenda a sacar el mayor provecho de su batería de cocina, así como eventos de casa abierta donde los consumidores y sus amigos pueden aprender más sobre cómo cocinar con los productos Saladmaster y sobre oportunidades de negocios.

Indicaciones importantes de cuidado y uso

Antes del primer uso

Lave cada pieza de su nuevo sistema de cocción Saladmaster, incluidas las asas desmontables, en agua tibia jabonosa a la que debe agregar una taza de vinagre (250 ml) por cada galón (3,8 l) de agua. De esta forma, eliminará todos los restos de aceites de fabricación y compuestos de pulido. Enjuague con agua limpia y tibia, y seque bien con una toalla suave y limpia.

Limpieza para el uso diario

Luego de cada uso, retire las asas desmontables, lave la batería de cocina y las asas con agua tibia jabonosa, enjuague y seque con una toalla suave y limpia. También puede colocar la batería de cocina en el lavavajillas. Para mantener el acabado pulido de las asas, evite usar limpiadores abrasivos y evite lavarlas en el lavavajillas.

Para manchas resistentes o alimentos pegados

Enjuague la sartén con agua caliente y añada unas gotas del limpiador Saladmaster para acero inoxidable que viene junto con su batería de cocina, y forme una pasta. Con una toalla de papel humedecida, frote con movimientos circulares. Lave bien con agua tibia y jabonosa para retirar todos los restos del limpiador, enjuague y seque con una toalla limpia. Nunca use lana de acero ni limpiadores abrasivos en la superficie externa de la batería de cocina, ya que podrían opacar el acabado.

Recalentar alimentos

Usando el ajuste de temperatura más bajo, caliente lentamente la batería de cocina al pasarla directamente del congelador a la hornalla. Los cambios bruscos de temperatura pueden producir deformaciones. Nunca coloque ollas calientes sobre un estante de vidrio en el refrigerador.

Uso correcto

Cómo agregar las asas desmontables Saladmaster

Siempre fije las asas antes de usar la batería de cocina para cocinar sobre la hornalla. Use las asas largas solamente en sartenes y ollas; las asas cortas pueden usarse en cualquier utensilio. Alinee la ranura del asa con el soporte fijo de acero inoxidable en la olla. No presione el botón cuando fije el asa. Empuje el asa encima del soporte de acero inoxidable hasta que encaje en su sitio.

Cómo extraer las asas desmontables

Siempre retire las asas antes de usar el utensilio en el horno, bajo la parrilla o al lavar la olla en el lavavajillas. Sosteniendo el lado opuesto de la olla, con la otra mano presione el botón del asa hacia abajo y tire hacia fuera para extraer. Nunca fuerce el asa.

Transportar la batería de cocina

Siempre transporte la batería de cocina con la cantidad necesaria de asas, montadas de forma correcta y segura en posición vertical.

Cocinar a fuego mínimo

Utilice fuego medio y mínimo únicamente, ya que el fuego máximo no es necesario con la batería de cocina Saladmaster. Todo lo que necesita saber es "Medio – Chasquido – Mínimo". Precalente las ollas a fuego medio, según los ajustes de su cocina eléctrica. De ser necesario, utilice ajustes más bajos para controlar la temperatura. En una cocina de gas, el fuego medio es cuando la llama alcanza la mitad del recorrido hacia la parte inferior de la olla. Cuando la Vapo-Valve chasquee, baje la temperatura a mínimo. En una cocina eléctrica, se debe establecer el ajuste de temperatura más bajo. En una cocina de gas, es la llama más baja posible sin que se apague. Si la llama más baja sigue siendo demasiado alta, utilice un aro o una almohadilla difusora de calor entre la hornalla y la olla. La aplicación de calor excesivo por períodos prolongados puede hacer que la olla se deforme.

Cocinar en un horno

Siempre extraiga las asas de la batería de cocina antes de colocarla en el horno, bajo una parrilla o antes de lavarla en el lavavajillas o en el fregadero. Cuando utilice una tapa con perilla, no exceda los 350 °F (177 °C) en el horno. Siempre use una manopla para manipular una olla que haya estado en el horno o bajo la parrilla. Nunca use la tapa debajo de una parrilla.

Cocción con sal

Cuando agregue sal al agua o a otros líquidos, primero espere a que el líquido hierva, y luego agregue la sal. La sal puede marcar y dañar las superficies. Este daño no está cubierto por la garantía de Saladmaster.

Pre calentamiento

Precalear una olla puede tomar entre dos y cinco minutos. La olla estará correctamente precalentada cuando al salpicar unas pocas gotas de agua sobre la superficie estas se atomicen y se disipen.

Deformación

Añadir agua fría o alimentos congelados en una olla caliente, o colocar una olla caliente en agua fría, puede producir deformaciones. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que cualquier metal se deforme, lo cual se traduce en un fondo irregular. La garantía de Saladmaster no cubre la deformación.

Sellado correcto

Siempre asegúrese de que el borde de la tapa y el borde de la olla estén libres de comida. Esto es muy importante para lograr un sellado correcto entre la

tapa y el borde de la olla. La válvula Vapo-Valve está diseñada para chasquear cuando los alimentos o líquidos en el interior de la olla alcanzan la temperatura de cocción ideal, aproximadamente unos 187 °F (86 °C). Esta es la señal para bajar el fuego a mínimo.

Decoloración de la batería de cocina

Es posible que alguna pieza de la batería de cocina adquiera un color azul en el fondo, o incluso en su interior. Este tono azul solo significa que se ha aplicado fuego máximo durante un tiempo excesivo. El uso de fuego máximo puede quemar cualquier cosa, incluso la batería de cocina Saladmaster. Si esto ocurre, puede quedarse tranquilo que con el tiempo desaparecerá. Recuerde: no ha dañado la batería de cocina, simplemente ha quemado el metal. Tenga en cuenta que nunca es necesario usar el fuego máximo, ni siquiera para hervir agua.

A veces, puede aparecer una película blanca en el fondo de la batería de cocina. Principalmente se trata de sodio cocido fuera de los alimentos, así como depósitos de calcio que el lavavajillas no puede extraer. Use el limpiador de Saladmaster. Del mismo modo, la grasa quemada o los depósitos de carbón en el fondo de su batería de cocina se pueden extraer usando el limpiador Saladmaster.

Acabado de la batería de cocina

Para evitar rayar el acabado, utilice una toalla de papel húmeda con el limpiador. Es lo suficientemente abrasivo para limpiar el interior y el fondo de la batería de cocina sin rayar los costados ni el interior de las tapas.

Para mantener el aspecto nuevo de las superficies exteriores de la batería de cocina, evite usar un abrasivo sobre el acabado exterior. Si desea usar una almohadilla abrasiva con jabón en la superficie interior, hágalo, pero no lo haga sobre el exterior de la olla. Si la comida se pega en la parte interior de la olla, agregue agua caliente y deje remojar por 10 minutos antes de limpiar con el limpiador Saladmaster. Siga las instrucciones de limpieza que figuran en el envase del limpiador Saladmaster. Para comprar más limpiador Saladmaster, acceda a Saladmaster.com o póngase en contacto con su distribuidor local.

Selección del utensilio correcto

La batería de cocina Saladmaster funciona mejor cuando se elige el utensilio correcto. Está usando el utensilio correcto si está lleno en al menos dos tercios.

Precaución:

Si cocina a alta temperatura o si la unidad está expuesta al calor por un largo período de tiempo, debe considerar usar una agarradera cuando manipule la tapa.

Principios básicos de la cocina con Saladmaster

Asar carnes sobre la hornalla

Precalente la fuente o sartén a fuego medio durante dos o tres minutos hasta que al salpicar unas gotas de agua sobre la superficie estas se atomicen y se desplacen. Coloque la carne firmemente sobre el utensilio precalentado y presione hacia abajo para asegurarse de que se selle de manera uniforme. Dore la carne de todos sus lados. La carne puede pegarse, pero se aflojará a medida que se dore. No agregue líquidos (a menos que la receta así lo indique). Cubra el utensilio y cocine a fuego medio. Cuando chasquee la Vapo-Valve, baje el fuego a mínimo y cocine según los tiempos indicados en la receta, extraiga las asas y termine de cocinar en el horno según lo indique la receta, o bien use este cuadro como guía.

Carne	Minutos por libra	Carne	Minutos por libra
Carne de res jugoso	10	Pierna de cordero jugoso	20
a punto medio	12	medio	25
bien cocido	15	bien cocido	30
	20	Cerdo	25-30
		Ternera	20

Alimentos fritos sin grasa

Cualquier carne, inclusive el pollo con o sin piel, se puede "freír" en su batería de cocina Saladmaster sin grasa ni aceite agregado. El secreto es el precalentamiento. Precalente la sartén grande o pequeña a fuego medio durante dos o tres minutos hasta que al salpicar unas gotas de agua sobre la superficie estas se atomicen y se desplacen. Coloque la carne firmemente sobre la sartén precalentada y presione hacia abajo para asegurarse de que se selle de manera uniforme. Dore la carne o pollo de todos sus lados. Si requiere cocción adicional, coloque la tapa ligeramente entreabierto sobre la sartén y cocine hasta el punto deseado. Siempre elija una sartén lo suficientemente grande para que la carne no se superponga, o cocine la carne en pequeñas series, de ser necesario.

Cocción apilable

¿Alguna vez necesitó una hornalla más? La próxima vez, ¡pruebe con la cocción apilable!

La cocción apilable puede brindarle esa hornalla extra que necesita, lo que le permite preparar dos o más platos mientras usa una sola hornalla. El sistema de cocción Saladmaster está específicamente diseñado para brindar una distribución uniforme del calor y el sello de vacío que se necesita para la cocción apilable.

Primero, comience a cocinar a fuego medio. Cuando la Vapo-Valve chasquee, simplemente apague la hornalla e inmediatamente apile la olla encima de otra olla que está calentándose sobre otra hornalla. Gracias a la capa de núcleo incorporada que conduce el calor de manera uniforme hasta el fondo, hacia los lados y a través de la tapa, cada pieza de la batería de cocina se convierte en un pequeño horno independiente, ya que la parte superior de la batería de cocina se calienta tanto como la pieza ubicada debajo.

Preguntas frecuentes:

¿Puedo colocar la batería de cocina Saladmaster en el lavavajillas?

Si. Recomendamos lavar las asas desmontables a mano, ya que el lavado reiterado en el lavavajillas puede opacar las asas. Recomendamos evitar el ciclo de secado por calor del lavavajillas y reemplazarlo por un ciclo de secado por aire con ahorro de energía.

Una vez que baje el fuego y se haya formado el sello, ¿puedo levantar la tapa?

Eche un vistazo si necesita hacerlo. Luego de volver a colocar la tapa, gírela de modo tal que la Vapo-Valve chasquee, lo cual indica que se volvió a sellar. Si no lo hace, suba el fuego hasta que chasquee la válvula, y luego reduzca el fuego nuevamente a mínimo.

¿Qué pasa si mi hornalla cocina a una temperatura más alta que la normal?

Si la temperatura mínima sigue siendo demasiado alta, probablemente necesite adquirir una almohadilla reductora de calor para su hornalla; por ejemplo, las que se usan bajo las cafeteras de vidrio en las cocinas eléctricas.

¿Alguna vez puedo cocinar a fuego alto?

El fuego alto puede producir deformaciones. Además, es más probable que los alimentos se peguen o se quemen, y cocinar con temperaturas demasiado altas puede hacer que estos se encojan y se sequen. Sin embargo, está bien hervir grandes cantidades de líquido a fuego medio-alto, como el agua para cocinar pasta. Baje el fuego una vez alcanzado el punto de hervor.

¿Puedo cortar carne asada dentro de la olla?

Para mantener el acabado de su batería de cocina, se recomienda colocar los alimentos sobre una tabla para cortarlos. Puede volver a colocar los alimentos en la batería de cocina para servirlos.

¿Por qué la Vapo-Valve chasquea en una olla cubierta ni bien enciendo la hornalla? ¿Debo bajar la temperatura en ese momento?

La válvula Vapo-Valve está diseñada para chasquear cuando los alimentos o líquidos en el interior de la olla alcanzan aproximadamente unos 187 °F (86 °C). A veces se presenta un chasquido leve antes de que la sartén haya sido expuesta al calor durante un tiempo suficiente como para alcanzar ese nivel. Si esto ocurre, proceda como lo haría si el chasquido prematuro no se hubiera producido. El chasquido se detendrá a medida que aumente el calor. Una vez que la temperatura alcance aproximadamente los 187 °F (86 °C), la Vapo-Valve chasqueará nuevamente. Esta vez el chasquido será más rápido y fuerte para avisarle que es momento de bajar el fuego a mínimo.

Välkommen till Saladmaster

Gratulerar till köpet av Saladmaster premium-kokkär. Vår mission hos Saladmaster är att använda matlagningen för att inspirera människor i världen att äta bättre, leva bättre och uppnå det liv de önskar. Du är nu en del av familjen av ägare av Saladmaster-kokkär från hela världen som har upptäckt hur Saladmaster gör livet enklare. Vi gör detta genom att lära ut ett bättre sätt att bereda mat, genom att göra matlagning till en familjehändelse och genom att tillhandahålla en bättre affärsmöjlighet. Hos Saladmaster, "förändrar vi livet."

Alla på Saladmaster vill att du ska få ut så mycket som möjligt av din investering. Korrekt användning av våra kokkär gör att du kan njuta av att laga mat med Saladmaster under många år framöver. Denna guide ger omfattande instruktioner för skötsel och användning av våra premium-kokkär. Innan användning, se till att ha läst igenom detta noga, särskilt informationen om rengöring av dina redskap.

Bli inte överraskad om du gläds så mycket över Saladmasters kokkär att du vill dela med dig av dess fantastiska fördelar med andra. Många av våra kunder har hittat en fantastisk affärsmöjlighet med Saladmaster. De har funnit att deras passion för våra produkter också är ett sätt att generera extra inkomster till familjen. Om du är intresserad av att lära dig mer om möjligheterna med Saladmaster, besök Saladmaster.com/start-a-business.

En premium matlagningslösning

Genom att följa teknikerna som rekommenderas för dina nya Saladmaster-kokkär kommer du att kunna äta mer hälsosamt och, i många fall, tillaga maten snabbare än med traditionella metoder. Den speciella designen för vårt system bevarar vitala näringsämnen genom effektiv värmefördelning. Vapo-Valve™ i locket eliminerar gissningar genom att signalera när värmen skall sänkas samt skapar en ångförsigling som möjliggör tillagning utan att tillsätta vatten eller fett.

Vårt löstagbara handtagssystem gör Saladmasters kokkär mångsidiga för alla typer av tillagning. Ta helt enkelt bort handtagen under tillagningen och fäst dem vid transport av het mat och vid förflyttning från spisen till serveringsplatsen.

Saladmasters kokkär inkluderar en mängd olika premiumfunktioner såsom:

- En termisk kärna i flera skikt med värmeledande aluminium som möjliggör en jämn värmefördelning.
- En självösande halv-vakuum-tillagningsmiljö som reducerar behovet av vatten, oljor och fett vilket möjliggör snabbare tillagning.
- En Vapo-Valve som ljudligt uppmärksammar användaren när de skall minska värmen.
- Ett rostfritt yttre som särskilt designats för att fungera på olika tillagningsytor i hemmet, från induktionshällar, till keramiska hällar, gas- och elektriska spisar - och den fungerar även i ugnen.
- Breda, droppfria upphållningskanter hjälper till att undvika spill.
- Löstagbara och ergonomiska handtag ger flexibilitet med redskapen.
- Rundade hörn som förhindrar att mat och fett ansamlas och är enkla att rengöra.
- Självinbäddande lock för enkel förvaring.
- Löstagbara handtag förblir kalla att ta i och tar upp mindre plats när kokkärnen förvaras.

Saladmasters matberedare är vår signaturprodukt - och vårt företags namne - endast tillgänglig vid Saladmaster matlagningsevent. På ett snyggt sätt skär den, river, strimlar, fördelar och skivar frukt och grönsaker både snabbare och enklare.

Varje del av Saladmasters köksredskap är skapad av 316Ti titanstabiliserat rostfritt stål och tillverkas i USA.

- Saladmasters kokkärl är enkla att rengöra, använda och, viktigast av allt, skyddar renheten hos maten.
- Amerikanska företag har en lång historia av kvalitet och pålitlighet. Saladmaster är en avdelning inom Regal Ware, Inc. och tillsammans bidrar vi med över 100 år av amerikansk tillverkningserfarenhet till det arvet.

En introduktion till tillagning med Saladmaster

Ditt Saladmaster-kokkärl kommer att ge dig en hel värld av fördelar som du aldrig kunnat föreställa dig.

Snabb och enkel tillagning

Saladmasters kokkärl använder en enkel uppvärmningsprocess för de flesta matvaror. Placera färsk eller fryst mat i kokkärlet och lägg på locket på kokkärlet. Börja tillagningen på medelvärme och när Vapo-Valve på locket klickar, minska värmen till låg värme. Denna uppvärmningsmetod skapar en halv-vakuummiljö, behåller fukten, minskar tillagningstiden av mat och gör det möjligt att göra traditionellt tidsödande uppgifter snabbare. **"Medium – Klick – Låg", det är allt du behöver kunna.**

Mer välsmakande mat

Användning av enkelt-att-lära och låg-temperaturlagning som Saladmaster lär ut gör att kunder kan hitta enkla sätt att få maten att smaka bättre på och bereda den snabbare. Mat kan tillagas med lite eller ingen olja alls vilket minskar kalorier och fett i måltiderna medan smaken bibehålls. Tillagning utan vatten och med låga temperaturinställningar hjälper maten att bibehålla sin textur, färg och smak medan näringsämnen i grönsaker bibehålls upp till 98 %.

Fortlöpande support

Saladmaster främjar en rolig och stimulerande livsstil genom att erbjuda ägare nya recept med detaljerade instruktioner om hur maten tillagas, allt från bekväm mat till hälsosamma och smakrika etniska favoriter med Saladmasters tillagningsmetoder. Dessa recept hittar du på Saladmaster.com, under sektionen "Cook More" (Tillaga mer) på webbsidan.

Dessutom anordnar oberoende auktoriserade återförsäljare som säljer Saladmaster matlagningkurser för att lära ut mer om hur man får ut det mesta av kokkärlen, samt Öppet Hus-event där kunder och deras vänner kan lära sig mer om tillagning med Saladmasters produkter och affärsmöjligheterna.

Viktigt om skötsel och användning

Innan första användning

Diska varje del av de nya Saladmaster-kokkärlen, inklusive de löstagbara handtagen i varmt diskvatten där du tillsatt 250 ml vinäger per 3,8 l vatten. Detta tar bort alla spår av tillverkningsolja och polermedel. Skölj i rent, varmt vatten och torka nogga med en ren och mjuk handduk.

Daglig rengöring vid användning

Efter varje användning, ta bort de löstagbara handtagen, skölj kokkärnen och handtagen i varmt diskvatten, skölj och torka med en ren och mjuk handduk. Kokkärnen kan också diskas i diskmaskinen. För att bibehålla den polerade ytan på handtagen, undvik att använda slipande rengöringsmedel på handtagen eller att diska dem i diskmaskinen.

För envisa fläckar eller mat som har fastnat

Skölj kärlet med hett vatten och spreja på Saladmasters rengöringsmedel för rostfritt stål som medföljde kokkärlet och skapa en pasta. Använd en fuktig pappershandduk och gnid i cirkelrörelser. Skölj noga i hett diskvatten för att ta bort allt rengöringsmedel, skölj och torka med en ren handduk. Använd aldrig stålull eller kraftigt slipmedel på den yttre ytan av kokkärnen eftersom de kan matta finishen.

Uppvärmning av mat

Använd den lägsta temperaturinställningen, värm kokkärlet långsamt när det kommer direkt från kylskåpet till spisen. Hastig temperaturändring kan orsaka buktigheter. Placera aldrig heta kokkärl på glashyllor i kylskåpet.

Korrekt användning

Att fästa Saladmasters löstagbara handtag

Fäst alltid handtagen innan kokkärlet används för tillagning ovanpå spisen. Använd endast de långa handtagen på kastruller och stekpannor, de korta sidohandtagen kan användas på alla kokkärl. Rikta in öppningen på handtagen mot de fasta, rostfria stålfästena på pannan. Tryck inte på knappen när handtagen sätts fast. Skjut handtaget på det rostfria stålfästet tills den snäpper på plats.

Att ta bort de löstagbara handtagen

Ta alltid bort handtagen innan kokkärlet används i ugnen, på grill eller diskas i diskmaskinen. Håll ena handen på motsatt sida av pannan och använd den andra handen för att trycka ned knappen och dra handtaget utåt och ta bort det. Tvinga aldrig handtaget.

Flytta kokkärl

Flytta alltid kokkärl med det antal handtag som krävs, korrekt och säkert fästa i upprätt läge.

Tillagning på låg värme

Använd endast medel och låg värme eftersom hög värme inte krävs när Saladmasters kokkärl används. Allt du behöver kunna är Medel - Klick - Låg. Förvärm pannor på medelvärme i enlighet med den elektriska inställningen. Om så behövs, använd låg inställning för att kontrollera temperaturen. På gasspisar är medelvärme när lågan når halvvägs till pannans undersida. När Vapo-Valve klickar, sänk temperaturinställningen till låg. På en elektrisk spis skall du använda den lägsta temperaturinställningen. På en gasspis är det den lägsta lågan utan att lågan slocknar. Om den lägsta lågan fortfarande är för hög, använd då en värmereducerande ring eller en värmereducerande platta mellan pannan och gaslågan. Användning av hög värme under långa perioder kan göra att pannan blir buktig.

Ugnstillagning

Ta alltid bort handtagen från kokkärlet innan det ställs in i ugnen, under en grill eller diskas i diskmaskinen eller i diskhon. Vid användning av ett lock med handtaget, se till att ugnen inte överstiger 177 °C. Använd alltid grytlappar för att hantera en panna som har varit i ugnen eller under grillen. Använd aldrig locket under en grill.

Tillagning med salt

När salt skall tillsättas i vatten eller i annan vätska, låt alltid vätskan koka upp först innan saltet tillsätts. Saltet kan skapa gropar och skada ytan. Dessa skador täcks inte av Saladmasters garanti.

Förvärmning

Förvärmning av en panna tar två till fem minuter. En panna är förvärmad när några droppar vatten som sprejas på ytan blir till pärlor och upplöses.

Buktning

Om kallt vatten eller fryst mat tillsätts i en het panna eller om en het panna placeras i kallt vatten kan detta orsaka buktningar. Sådana temperaturändringar kan göra att all metall buktar vilket resulterar i en ojämn botten. Buktning täcks inte av Saladmasters garanti.

Korrekt försegling

Se alltid till att kanterna på locket och pannan förblir fria från mat. Detta är mycket viktigt för att bibehålla korrekt försegling mellan locket och kanten på pannan. Vapo-Valve är designad för att klicka när maten eller vätskan inuti pannan når perfekt tillagningstemperatur, ungefär 86 °C. Detta är signalen för att sänka temperaturen till låg temperatur.

Missfärgning av kokkärlet

Det är möjligt att en del av kokkärlet blir blått på undersidan eller på insidan. Denna blå färgning betyder helt enkelt att hög värme använts under överdrivet lång tid. Du kan bränna allt, även Saladmasters kokkärl, genom att använda hög värme. Om detta sker kan du vara säker på att det med tiden kommer att försvinna. Kom ihåg att du inte har skadat kokkärlet utan endast bränt metallen. Kom ihåg att det aldrig är nödvändigt att använda hög värme, inte ens när vatten kokas.

Ibland kan en vit film uppstå på insidan av botten på kokkärlet. Detta är i första hand natrium som kokats ut från maten och kalciumavlagringar som diskvattnet inte tar bort. Använd Saladmasters rengöringsmedel. På samma sätt kan allt inbränt fett och eventuella kolavlagringar på undersidan av kokkärlet tas bort med Saladmasters rengöringsmedel.

Kokkärllets finish

För att undvika repor i finishen, använd en mjuk pappershandduk med rengöringsmedlet. Det är tillräckligt slipande för att rengöra insidan och botten på kokkärlet utan att repa sidorna eller insidan av locken.

För att bibehålla ett nytt utseende på exteriören, undvik att använda slipande medel på utsidans yta. Om du vill använda en kökssvamp med diskmedel på insidan kan du göra det, men använd den inte på utsidan av pannan. Om mat fastnar på insidan av pannan, tillsätt hett vatten och låt stå i 10 minuter innan du rengör med Saladmasters rengöringsmedel. Följ rengöringsinstruktionerna på förpackningen för Saladmasters rengöringsmedel. För att köpa ytterligare rengöringsmedel från Saladmaster, besök Saladmaster.com eller kontakta din lokala återförsäljare.

Att välja rätt köksredskap.

Saladmasters kokkärl fungerar bäst med rätt utvalda köksredskap. Du använder rätt redskap om den är minst tvåtredjedels full.

Försiktighet:

Använd en grytlapp till locket om du lagar mat med hög värme eller om enheten utsätts för värme under en längre period.

Saladmasters grundläggande tillagning

Bryna kött ovanpå spisen

Förvärm grillpannan eller stekpannan över medelvärme i två till tre minuter tills några droppar vatten som droppas på ytan bildar pärlor och förflyttar sig över pannan. Placera köttet försiktigt på det förvärmda kokkärlet och tryck ned så att det bryns jämnt. Bryn köttet på alla sidor. Köttet kan fastna men kommer att lossna när det är brynt. Tillsätt ingen vätska (såvida inte receptet säger annat). Täck kokkärlet och tillaga över medelvärme. När Vapo-Valve klickar, sänk till låg värme och tillaga enligt tiderna som anges i receptet, eller ta bort handtagen och avsluta tillagningen i ugnen såsom anges i receptet, eller använd denna tabell som en vägledning.

Kött	Minuter per pund (1 pund = 454 g)	Kött	Minuter per pund (1 pund = 454 g)
Biff		Lammstek	
lättstekt	10	lättstekt	20
medium lättstekt	12	medium	25
medium	15	välstekt	30
välstekt	20	Gris	25-30
		Kalv	20

Stekt mat utan fett

Allt kött, inklusive kyckling med eller utan skinn, kan "stekas" i ditt Saladmaster-kokkärl utan att fett eller olja tillsätts. Hemligheten är förvärmning. Förvärm den stora eller lilla stekpannan över medelvärme två till tre minuter tills några droppar vatten som skvåtts på ytan bildar pärlor och förflyttar sig över pannan. Placera försiktigt köttet i den förvärmda stekpannan och tryck ned för att få en jämn bryning. Bryn köttet eller kycklingen på alla sidor. Om ytterligare tillagning krävs, placera locket något på glänt ovanpå stekpannan och tillaga till önskad nivå. Välj alltid en stekpanna som är tillräckligt stor så att köttet får plats eller tillaga köttet i små omgångar om så behövs.

Staplad tillagning

Har du någonsin haft behov av mer än en platta? Nästa gång, försök att stapla maten! Staplande av maten kan ge den extra platta som du behöver, samt att du kan bereda två eller flera rätter men använder endast en platta. Saladmasters tillagningssystem är specifikt designat för att ge jämn värmedistribution och vakuumsförseglingen krävs för staplad tillagning.

Först, börja tillagningen över medelvärm. När Vapo-Valve klickar, stäng av plattan och placera omedelbart pannan ovanpå en panna som tillagas på en annan platta. Tack vare det inbyggda kärnskiktet som jämnt fördelar värmen över undersidan och upp längs sidorna blir varje del av kokkärlet en egen liten ugn och den övre delen blir nästan lika varm som den understa delen.

Vanliga frågor:

Kan jag placera Saladmaster-kokkärlet i diskmaskinen?

Ja. Vi rekommenderar att de löstagbara handtagen handdiskas eftersom upprepade diskning i diskmaskin kommer att göra handtagen matta. Vi rekommenderar att du undviker värmeterkningscykeln i diskmaskinen genom att använda den energieffektiva lufttorkningscykeln.

När jag har sänkt värmen och tätning skett, kan jag då lyfta på locket?

Kika om du måste. Efter att locket satts tillbaka, vrid det så att Vapo-Valve klickar, vilket indikerar att den tätat till sig själv. Om värmen inte ökar tills ventilen klickar, sänk då till låg temperatur.

Vad gör jag om temperaturområdet har högre temperatur är normalt?

Om den lägsta temperaturinställningen är för hög kan du behöva köpa en värmereducerande platta för plattan, såsom de som används under glaskaffekannor på elektriska plattor.

Kan jag någonsin tillaga över hög värme?

Hög värme kan orsaka buktigheter. Dessutom fastnar mat lättare vid hög värme och tillagning vid för hög värme kan göra att maten krymper ihop och blir torr. Det går naturligtvis bra att använda hög värme för att få större mängder vätska att koka, såsom vatten för pasta. Minska värmen när kokpunkten har uppnåtts.

Kan jag skära en stek i pannan?

För att bibehålla kokkärlets finish rekommenderas att maten tas bort från kokkärlet och skärs på en skärbräda. Maten kan läggas tillbaka i kokkärlet för servering.

Varför klickar Vapo-Valve så fort jag slår på värmen under en täckt panna? Skall jag sänka värmen då?

Vapo-Valve är designad att klicka när maten eller vätskan i pannan når ungefär 86 °C. Emellanåt börjar långsam klickning innan pannan värmts tillräckligt länge för att nå den nivån. När detta sker, fortsätt som vanligt utan det för tidiga klicket. Klicket bör sluta när temperaturen stiger. När temperaturen når ungefär 86 °C kommer Vapo-Valve att klicka igen. Denna gång kommer klicket att vara snabbare och mer ihållande och då är det dags att sänka temperaturen till låg.

Pagbati mula sa Saladmaster

Binabati ka namin para sa iyong pagbili ng premium na Saladmaster cookware. Sa Saladmaster, layunin naming gamitin ang pagluluto upang hikayatin ang mga tao sa buong mundo na kumain ng mas masusustansya, mamuhay nang mas maginhawa at abutin ang kanilang mga pangarap sa buhay. Ngayon, isa ka sa mga nagmamay-ari ng napakatibay na Saladmaster cookware sa buong mundo na nakatuklas sa kakayahan ng Saladmaster na paginhawain ang buhay. Nagagawa namin ito sa pamamagitan ng pagtuturo ng mas mainam na paraan ng pagluluto, pagturing sa pagluluto bilang isang gawaing pampamilya at pagbibigay ng mas magandang oportunidad sa pagnenegosyo. Sa Saladmaster, "Pinapagaan Namin ang Buhay."

Gusto ng lahat ng nasa Saladmaster na masulit mo ang iyong puhunan. Kapag nagamit mo nang tama ang iyong cookware, tiyak na masisiyahan ka sa pagluluto gamit ang Saladmaster hanggang sa hinaharap. Makakakita sa gabay na ito ng mga komprehensibong tagubilin para sa pangangalaga at paggamit sa iyong premium na cookware. Bago mo ito gamitin, tiyaking babasahin mo ito nang mabuti, lalo na ang impormasyon tungkol sa paglilinis sa iyong mga utensil.

Huwag magtaka kung lubos kang masisiyahan sa iyong Saladmaster cookware sa puntong gugustuhin mong ibahagi ang napakagagandang benepisyo nito sa ibang tao. Marami sa aming mga customer ang nakakita ng magandang oportunidad sa pagnenegosyo sa Saladmaster. Napag-alaman nilang ang kanilang hilig sa aming mga produkto ay isa ring paraan upang magkaroon ng karagdagang kita para sa kanilang mga pamilya. Kung gusto mong matuto nang higit pa tungkol sa oportunidad sa Saladmaster, mangyaring bisitahin ang Saladmaster.com/start-a-business.

Isang Premium na Solusyon sa Pagluluto

Kapag sinunod mo ang mga inirerekomendang diskarte para sa iyong bagong Saladmaster cookware, makakakain ka ng mas masusustansyang pagkain at mas mabilis ka nang makapagluto kaysa sa mga tradisyonal na paraan. Dahil sa espesyal na disenyo ng iyong system at pantay na distribusyon ng heat, napapanatili ang sustansya ng mga pagkain. Hindi mo na rin kakailanganing hulaan kung malapit nang maluto ang isang pagkain dahil sa tulong ng Vapo-Valve™ na nasa takip, malalaman mo kung kailan dapat hinaan ang apoy-/i-adjust ang heat upang magkaroon ng isang vapor seal na magbibigay-daan sa iyong magluto nang walang karagdagang tubig o fat.

Dahil sa aming mga naaalis na handle, magagamit ang Saladmaster cookware sa anumang uri ng pagluluto. Alisin lang ang mga handle kapag magluluto ka at ikabit ang mga ito kapag kailangan mo nang magbuhat ng maiinit na pagkain at ilipat ang cookware sa mga mesa mula sa kalan.

Ang Saladmaster cookware ay may iba't ibang premium na feature, kasama ang:

- Isang multi-layer na thermal core ng aluminum na nagko-conduct ng heat at nae-enable kahit may niluluto.
- Isang self-basting at semi-vacuum na cooking environment na binabawasan ang pangangailangan para sa tubig, mga mantika at fat, na nagbibigay-daan sa mas mabilis na pagluluto.
- Isang tumutunog na Vapo-Valve na nag-aalerto sa mga gumagamit kung kailan nila dapat hinaan ang apoy/i-adjust ang heat.
- Isang exterior na gawa sa stainless steel na partikular na idinisenyo upang gumana sa iba't ibang surface para sa pagluluto sa bahay, mula sa mga induction cooktop, hanggang sa ceramic, gas at electric – maging sa oven.
- Nakakatulong ang mga malawak at dripless na pouring edge na maiwasan ang mga tapon.
- Dahil sa mga naaalís at madaling hawakan na handle, nagiging flexible ang cookware.
- Napipigilan ng mga pabilog na kanto ng cookware ang pamumuo ng pagkain at sebo, at napapadali ang paglilinis nito.
- Maaaring pagpatung-patungin ang mga takip kaya madaling maitatago ang mga ito.
- Hindi umiinit ang mga naaalís na handle at hindi nakakasagabal sa pagtatago sa cookware.

Ang Saladmaster Food Processor ang aming pinakasikat na produkto – ang kapangalan ng aming kumpanya – na mabibili lang sa pamamagitan ng mga cooking show ng Saladmaster. Napakahusay nitong pumutol, magkudkod, maghiwa nang pahaba, magkayod at maghiwa ng mga prutas at gulay, kaya napapabilis at napapadali ang mga gawaing ito.

Ang bawat bahagi ng Saladmaster cookware ay gawa sa 316Ti titanium-stabilized na stainless steel at ginawa sa Estados Unidos.

- Ang Saladmaster cookware ay madaling linisin, gamitin, at higit sa lahat, nagpapanatili sa kalinisan at kalidad ng iyong pagkain.
- Matagal nang napatunayan ang pagiging de-kalidad at maaasahan ng mga kumpanya sa Estados Unidos. Ang Saladmaster ay isang sangay ng Regal Ware, Inc., at sa tulong nito, naibabahagi namin ang mahigit sa 100 taong husay at kalidad ng paggawa sa Estados Unidos.

Isang Pagpapakilala sa Pagluluto gamit ang Saladmaster

Bibigyan ka ng lutuang Saladmaster ng isang mundo ng mga beneposyo na hindi mo man napangarap.

Mabilisan at Simpleng Pagluluto

Gumagamit ang lutuang Saladmaster ng isang simpleng pamamaraan ng pag-iinit para sa halos lahat ng pagkain. Ilagay ang presko o nakayelong pagkain sa lutuan at takpan ang lutuan. Simulang magluto gamit ang katamtamang init, at kapag nag klik na ang Vapo-Valve, bawasan ang init. Ang ganitong paraan ng pag-iinit ay gumagawa ng isang semi-vacuum na paligid na nagkakandado sa halumigmig, binabawasan ang oras ng pagluluto ng pagkain at ginagawang posible na tapusing gawin ang mga tradisyonal at matagalang gawain. **“Medium – Klik – Low”, yan lang ang kailangan mong malaman.**

Masmasarap na Pagkain

Gamit ang madaling pag-aralang mga pamamaraan na tuto ng Saladmaster gamit ang mababang temperatura, natutuklasan ng mga kustomer ang mga simpleng paraan ng pagpapalasa sa pagkain at sa pagluto ng mga ito nang masmabilis. Mga pagkain na maaaring lutuin gamit ang kaunti o walang mantika, nagbabawas sa mga kalori at taba sa mga pagkain, habang pinananatili ang lasa. Paglutuo nang walang tubig at gumagamit ng mga setting sa mababang temperatura at tumutulong na panatiliin ang yari, kulay at lasa, habang pina-pangalagaan ang nutrisyon sa mga gulay nang hanggang sa 98%.

Patuloy na Suporta

Nagbibigay ang Saladmaster ng isang pamumuhay na masaya at puno ng enerhiya, sa pamamahitan ng pagbigay sa mga may-ari ng mga bagong recipe na may detalyadong mga tagubilin sa pag handa ng mga pagkain, mula sa mga pagkaing nakagawian na hanggang sa mga masasarap na mga etnikong faborityo, gamit ang mga pamamaraan ng pagluluto ng Saladmaster. Makikita ang mga recipe na ito sa Saladmaster.com, sa seksyong "Magluto nang Higit Pa" sa site.

Bilang karagdagan, ang mga lumalahok na mga Dealership na Independyente at Autorisado ng Saladmaster ag nagbibigay ng mga nakatakdang klase sa pagluluto upang malaman pa ang tungkol sa higit na pakinabang sa iyong lutuan, pati na rin, ang mga kaganapang Open House kung saan ang mga mamimili at ang kanilang mga kaibigan ay maaaring matuto pa tungkol sa pagluluto sa mga produkto ng Saladmaster at ang mga oportunidad na pangkalakal.

Mahalagang Pangangalaga at Paggamit

Bago Unang Gamitin

Hugasan ang bawat pyesa ng iyong lutuang Saladmaster, kabilang ang mga natatanggal na hawakan, sa maligamgam, may sabong tubig na dinagdagan ng isang tasa (250 ml) ng suka bawat isang galon (3.8 L) ng tubig. Tinatanggal nito ang lahat ng bahid ng mga langis sa pagawaan at mga pampakintab na materyal. Banlawan sa malinaw, maligamgam na tubig at patuyuin nang tuluyan gamit ang isang malinis, malambot na tuwalya.

Paglilinis sa Pang araw-araw na Paggamit

Pagkatapos ng bawat gamit, tanggalin ang natatanggal na mga hawakan, hugasan ang lutuan at mga hawakan sa tubig na maligamgam at may sabon, banlawan at patuyuin gamit ang isang malinis, malambot na tuwalya. Maaari ring ilagay ang iyong lutuan sa iyong dishwasher. Upang mapanatili ang pakintab na yari sa mga hawakan, iwasan ang paggamit ng magaspang na panglinis sa mga hawakan o ang paglinis sa mga ito sa loob ng dishwasher.

Para sa mga Matitinding Mantsa o Pagkaing Naipit

Banlawan ang kawali gamit ang mainit na tubig at budburan ng Saladmaster na stainless steel na panlinis na nasa pakete ng iyong lutuan, ang gumawa ng isang pandikit o paste. Gamit ang isang mamasa-masang paper towel, ikuskos nang paikot. Hugasan nang mabuti sa mainit na tubig na may sabon upang matanggal ang lahat ng mga panlinis, banlawan at patuyuin gamit ang isang

malinis na tuwalya. Huwag kailanman gagamit ng steel wook o mga matitinding pangkaskas sa labas ng lutuan dahil maaaring mapalabo nito ang yari.

Muling Pagpapainit ng mga Pagkain

Gamit ang pinakamababang setting ng temperatura, painitin ang lutuan nang dahan-dahan kapag inilipat nang direkta mula sa ref papunta sa kalan. Ang biglaang pagbago ng temperatura ay maaaring magdulot ng pagkabaluktot. Huwag kailanman maglalagay ng maiinit na mga kawali sa isang babasaging patungan sa ref.

Wastong Paggamit

Upang Idagdag ang mga Natatangal na mga Hawakan ng Saladmaster

Palaging ikabit ang hawakan bago gamitin ang lutuan upang magluto sa kalan. Gamitin lamang ang mga mahahabang hawakan sa mga kawali at maliliit na kaldero; mga maiikling hawakan ay maaaring gamitin sa anumang gamit. Ihilera ang butas sa hawakan sa nakalagay na stainless steel na braket sa kawali. Huwag diinang ang buton kapag nagkakabit ng mga hawakan. Itulak ang hawakan sa stainless steel na braket hanggang mailagay ito sa lugar.

Pagtanggal ng mga Natatangal na mga Hawakan

Parating tanggalin ang mga hawakan bago gamiting ang kagamitan sa hurno, sa ilalim ng pang ihaw o paghugas ng kawali sa dishwasher. Habang hinahawakan ang magkabilang gilid ng kawali, gamit ang kabilang kamay, idiin paba-ba sa buton ng hawakan at hatakin palayo upang tanggalin. Huwag kailanman pilitin ang mga hawakan.

Pagbiyahe ng Lutuan

Palaging ibiyahe ang lutuan gamit ang kinakailangang bilang ng mga hawakan na nakakabit nang ligtas at wasto sa posisyon nakatayo.

Pagluto gamit ang Kaunting Init

Gamitin lamang ang katamtaman at kakaunting init na setting dahil hindi kailangan ang mainit na mainit kapag gumagamit ng lutuang Saladmaster. Ang kailangan mo lang malaman ay Katamtaman - Klik - Kaunti. Painitin muna ang mga kawali sa ibabaw ng katamtaman na init, ayon sa setting ng iyong elektrikal na kalan. Kung kinakailangan, gumamit ng masmababang mga setting upang pamahalaan ang temperatura. Sa isang gaas na kalan, ang katamtaman ay kapag ang apoy ay umaabot nang kalahati sa ilalim ng kawali. Kung magklik ang Vapo-Valve, pihitin paibaba ang setting ng temperatura. Sa isang elektrikal na kalan, dapat iyong ilagay sa pinakamababang setting ng temperatura. Sa isang gaas na kalan, ito ang pinakamaliit na apoy bago ito mamatay. Kung ang pinakamababang apoy ay masyado pa ring mataas, gumamit ng ring na nagpapabawas sa init o isang pad na diffuser sa pagitan ng burner at ng kawali. Ang paggamit ng sobrang init sa mahabang panahon ay maaaring magpakulubot sa kawali.

Pagluto sa Hurno

Parating tanggalin ang mga hawakan mula sa iyong lutuan bago ilagay ang lutuan sa hurno, sa ilalim ng pang ihaw o paghugas ng mga ito sa isang dishwasher o lababo. Kapag gumamit ka ng takip na may hawakan, huwag hayaang lumampas sa 350°F (177°C) ang temperatura sa hurno. Gumamit parati ng mga pot holder paghawak sa isang kawali na galing sa hurno o sa ilalim ng pang-ihaw. Huwag kailanman gamitin ang takip sa ilalim ng isang pang-ihaw.

Pagluluto ng may Asin

Kapag nagdaragdag ng asin sa tubig o sa ibang mga likido, pakuluan muna ang likido at pagkatapos ay idagdag ang asin. Maaring makabutas at makapin-sala ang asin sa mga ibabaw. Ang pinsalang ito ay hindi sakop ng Garantiya ng Saladmaster.

Pagpapainit

Ang pagpapainit ng kawali ay maaaring abutin ng dalawa hanggang limang minuto. Ang isang kawali ay maayos na napainit, kapag ang ilang patak ng tubig na ipinatak sa ibabaw ay magbutil at mawala.

Pagkulubot

Ang pagdagdag ng malamig na tubig o nagyelong pagkain sa isang mainit na kawali, o ang paglagay ng isang mainit na kawali sa malamig na tubig ay maaaring magdulot ng pagkulubot. Ang biglaang pagbabago ng temperatura ay maaaring magpakulubot sa anumang metal, na magbibigay ng di pantay na ilalim. Ang pagkulubot ay hindi sakop ng Garantiya ng Saladmaster.

Wastong Selyo

Siguraduhing panatiliin ang gilid ng takip na walang natitirang pagkain. Ito ay mahalaga upang magkaroon ng wastong selyo sa pagitan ng takip at ng balikat ng kawali. Ang Vapo-Valve at idinisendyo na mag-klik kapag ang pagkain o likido sa loob ng kawali at umabot na sa tamang temperatura ng pagluto, na mahigit kumulang sa 187°F (86°C). Ito ang senyales na pihitin at bawasan ang init.

Pagbago ng kulay sa Lutuan

Posibleng magkulay asul ang isang pyesa ng lutuan sa ilalim, o kahit na sa loob. Ang pag-asul na tinta na ito ay nagpapahiwatig na sumobra ang paggamit nito sa mataas na init. Maaari mong masunog ang kahit ano, kahit ang lutuang Saladmaster, sa pamamagitan ng paggamit ng sobrang init. Kapag nangyari ito, magtiwala na mawawala rin ito. Tandaan, hindi mo naipahamak ang lutuan; nasunog mo lang ang metal. Ilagay sa isipan; hindi kailanman kailangan ng sobrang init, kahit na sa pagpapakulo ng tubig.

Minsan isang puting bahid ay makikita sa loob ng ilalim ng lutuan. Ito ay malamang na sodium na nanggaling sa mga nilutong pagkain at mga deposito ng calcium na hindi matanggal ng dishwasher. Gamitin ang pampalinis ng Saladmaster. Pareho rin, anumang nasunog na langis o deposito ng karbon sa ilalim ng iyong lutuan ay maaaring matanggal gamit ang pampalinis ng Saladmaster.

Yari ng Lutuan

Upang maiwasan na magasgas ang yari, gumamit ng mamasa-masang paper towel na mayroong pampalinis. Tama na ang gaspang nito upang malinis ang loob at ilalim ng lutuan nang hindi nagagasgas ang mga gilid o loob ng ilalim ng mga takip.

Upang mapanatiling mukhang bago ang mga panlabas ng lutuan, iwasan ang paggamit ng mga nakakagasgas sa panlabas na yari. Kung gusto mo gumamit ng pangkuskos na puno ng sabon sa loob, malayang gawin ito, ngunit hindi sa panglabas ng kawali. Kung dumikit ang pagkain sa loob ng kawali, dagdagan ng mainit na tubig at iwan nang 10 minuto bago linisin gamit ang Saladmaster na panlinis. Sundan ang mga tagubiin ng paglinis sa alagayan ng Saladmaster na panlinis. Upang bumili ng karagdagan panlinis ng Saladmaster bumisita sa Saladmaster.com o tawagan ang iyong lokal na Nagbebenta.

Pagpili sa Wastong Gamit

Nagagamit nang pinakamabuti ang lutuan ng Saladmaster kapag ang wastong gamit ang pinili. Tama ang ginagamit mong gamit kung ito ay puno nang di kulang sa dalawa't-tatlo o two-thirds.

Mag-ingat:

Kung nagluluto nang malakas ang apoy o kung matagal na malalantad ang unit sa init, dapat na pag-isipang gumamit ng pot holder kapag hahawakan ang takip.

Mga Panimulang Pagluluto ng Saladmaster

Pag-ihaw ng mga Karne sa Ibabaw ng Kalan

Painitin muna ang pang ihaw o kawali sa ibabaw ng katamtamang init nang dalawa hanggang tatlong minuto hanggang ang ilang mga patak ng tubig na tumalansik sa ibabaw ay magbutil at sumayaw. Ipatong ang karne nang maayos sa pinainit na utensil at idiin upang masiguro na pantay ang pagkapaso. Pasuin ang karne sa lahat ng mga gilid. Maaaring dumikit ang karne, subalit matatanggal din ito kapag napaso. Huwag magdagdag ng likido (malibang kung kailangan sa pagluluto o recipe). Takpan ang gamit at lutuin ang karne gamit ang katamtamang init. Kapag mag klik ang Vapo-Valve, bawasan ang init at lutuin ayon sa mga oras na nakalista sa recipe, o alisin ang mga hawakan at tapusin ang pagluluto sa hurno ayon sa bilin sa recipe, o gamitin ang tsart na ito bilang gabay.

Karne	Mga Minuto bawat Libra	Karne	Mga Minuto bawat Libra
Baka			
hilaw	10	Binti ng tupa	
medyo hilaw	12	hilaw	20
tama lang	15	tama lang	25
lutung-luto	20	lutung-luto	30
		Karne ng Baboy	25-30
		Karne ng Batang Baka	20

Mga Piniritong Pagkaing Walang Taba

Ang anumang karne, kasama ang manok, may balat man o wala, ay maaaring "iprito" sa iyong Saladmaster cookware nang walang karagdagang fat o mantika. Ang sikreto ay nasa pagpapainit. Ipainit ang malaki o maliit na kawali sa ibabaw ng katamtamang init nang dalawa o tatlong minuto hangang sa nang dalawa hanggang tatlong minuto hanggang ang ilang mga patak ng tubig na tumalansik sa ibabaw ay magbutil at sumayaw. Ipatong ang karne nang maayos sa pinainit na kawali at idiin upang masiguro na pantay ang pagkapaso. Pasuin ang karne o manok sa lahat ng mga gilid. Kung kailangan ng karagdagang pagluluto, ipatong ang takip nang bahagya sa ibabaw ng kawali at lutuin ayong sa nais na pagkaluto. Palaging pumili ng kawali kung saan kasya ang karne nang hindi siksikan o lutuin ang karne nang pakaunti-unti kung kailangan.

Patung-patong na Pagluluto

Nangailangan ka na ba ng isa pang burner? Sa susunod, subukan ang patung-patong na pagluluto! Ang patung-patong na pagluluto ay nagbibigay ng karagdagang burner na iyong kailangan, kaya maaari kang maghanda ng dalawa o higit pang mga pagkain habang gumagamit lamang ng isang burner. Ang sistema ng pagluluto ng Saladmaster ay partikular na dinisenyo upang magbigay ng pantay na pagkalat ng init at ang vacuum na selyo at kailangan para sa patung-patong na pagluluto.

Una, magsimulang magluto gamit ang katamtamang init. Kapag nag klik na ang Vapo-Valve, pihitin lamang ang burner para patayin ang apoy at agad na ipatong ang kawali sa ibabaw ng isang kawali na pinaglulutuan na sa ibabaw ng isa pang burner. Salamat sa built-in na core layer na naglalapat ng init nang pantay sa paligid ng buong ilalim, pataas sa mga gilid, at sa buong takip, ang bawat pyesa ng lutuan ay nagiging isang maliit na hurno, na ang pang ibabaw na pyesa ng lutuan ay nagiging kasing init ng pyesa sa ilalim.

Mga Madalas na Tinatanong:

Pwede ko bang ilagay nag lutuang Saladmaster sa dishwasher?

Oo. Inirerekomenda namin nag ang mga natatanggal na mga hawakan ay hugasan gamit ang kamay dahil ang paulit-ulit na paghugas sa dishwasher ay maaaring makapag purol sa mga hawakan. Inirerekomenda namin na iwasan mo ang heat-dry na siklo ng dishwasher sa pamamagitan ng paggamit sa energy-efficient na air-dry na siklo.

Pagkatapos kong hinaan ang init at nabuo na ang selyo, pwede ko bang buksan ang takip?

Sumilip kung kailangan. Pagkatapos palitan ang takip, paikutin ito para mag klik ang Vapo-Valve, para malaman na nasetyuhan na nito ang sarili. Kung hindi lumakas ang init hanggang sa mag klik ang balbula, bawasan ang init.

Paano kung ang aking kalan ay nagluluto sa masmataas na temperatura kaysa sa normal?

Kung ang iyong pinakamahinang setting ng temperatura ay masyado pa ring mataas, maaaring kailanganin mong bumili ng pad na nagpapabawas sa init ng iyong kalan, tulad ng mga uri na ginagamit sa ilalim ng mga kristal na kapitera sa mga elektrikal na kalan.

Maaari ba akong magluto gamit ang mainit na mainit?

Maaaring mangulubot sanhi ng sobrang init. Pati, ang mga pagkain ay malamang na dumikit o masunog sa sobrang init, at ang pagluluto sa sobrang init ay maaaring magpaliit at magpatuyo sa pagkain. Subalit okay lang na magpakulo ng maraming likido, tulad ng tubig para sa pasta, gamit ang medyo mainit na apoy. Bawasan ang init kapag kumulo na.

Pwede ko bang hiwain ang inihaw sa kawali?

Upang mapanatili ang yari ng iyong lutuan, inirerekomenda na ang mga pagkain ay alisin at ipatong sa isang sangkalan para hiwain. Ang mga pagkain ay maaaring isaui sa iyong mga lutuan para isilbi.

Bakit nagki-klik ang Vapo-Valve kapag binuksan ko ang init sa ilalim ng isang may takip na kaldero? Dapat ko bang hinaan ang init sa panahong ito?

Ang Vapo-Valve ay idinesenyo upang mag klik kapag ang pagkain o likido sa loob ng kawali ay umabot sa mahigit kumulang na 187°F (86°C). Minsan, ang mabagal na pag-klik ay nagsisimula bago malantad ang kawali sa init nang matagal upang umabot sa gayung antas. Kapag nangyari iyon, magpatuloy nang wala ang naunang klik. Ang klik ay tapat na tumigil kapag uminit. Kapag nag temperatura ay umabot sa humigit kumulang na 187°F (86°C), ang Vapo-Valve ay muling magki-klik. Ngayon, ang klik ay magiging masmabilis at masmadalas, at oras na para hinaan ang init.



SALADMASTER®

Saladmaster.com

4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 ♦ Fort Worth, TX 76155 ♦ (800) 765-5795
© 2018 Regal Ware, Inc.

L10259SA