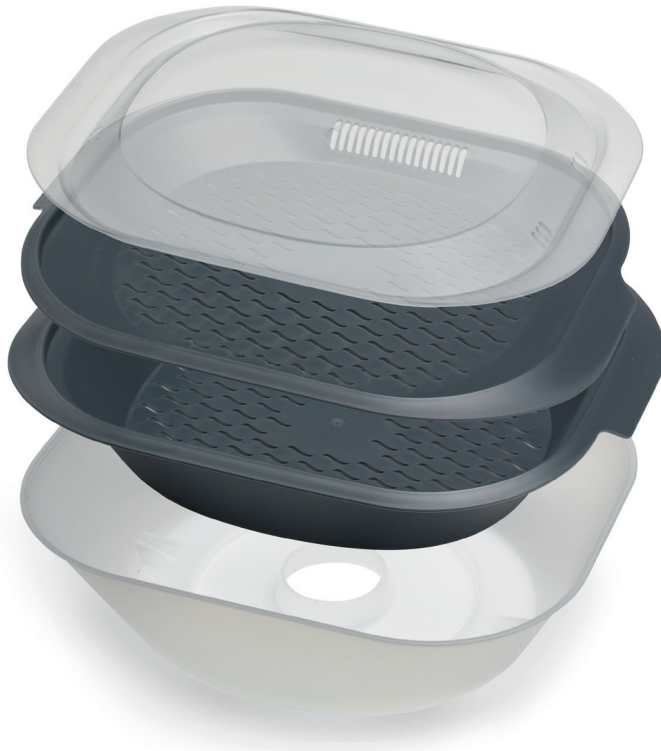


Vapore



Das Dampfgaren besitzt eine lange Tradition in der fernöstlichen Küche und erfährt eine große Beliebtheit in Europa. Dieses Kochverfahren gehört zu den gesündesten Arten der Lebensmittelzubereitung.

Dampfgaren mit dem Vapore

- Heißer Wasserdampf strömt aus dem Behälter durch den Kondensat-Auffang-Behälter zwischen die „gelöcherten“ Einlegesohlen und umhüllt das Gargut von jeder Seite.
- Ein schonender Garprozess ist durch einen gleichmäßigen Wärmeaustausch möglich.
- Das Gargut kommt mit Flüssigkeit nicht in Berührung, kann somit nicht austrocknen und wertvolle Vitamine und Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht, dadurch können verschiedene Speisen gleichzeitig auf die Einlegesohlen bestückt werden.
- Der Dampf kondensiert und tropft in einen Kondensat-Auffang-Behälter. Durch den ausgeklügelten Kondensatabtropfweg wird verhindert, dass das Kondensat wieder in den Verdampfungsprozess zurückgeführt wird.
- Dadurch kann der hier entstandene Sud (First Flush) sofort vielseitig, wie beispielsweise für leckere Saucen oder Suppen verwendet werden.

Passend für

- SuperChef Cook&Mix
- SUPERCOOK SC100 und SC110
- Vorwerk Thermomix TM31

Dampfgarfläche

- Abmessung ca. 23.1 x 19.2 cm (fast DIN A4 Größe)



Vorteile

- Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten
- Zeit- und Energieersparnis, mehrere Gerichte können gleichzeitig zubereitet werden
- Gesunde Zubereitung, da salz- und fettarm
- Speisen bleiben saftig
- Keine Übertragung von Geschmacksstoffen

Vapore Übersicht

Vapore Bestandteile und Funktionen

- Abdeckung: dient dazu, den Dampf in den Behältern zu belassen. Dieser muss immer richtig integriert sein.
- Einlegeschale, flach: Dient zur Ablage der Zutaten, die gedämpft werden
- Einlegeschale, tief: Dient zur Ablage der Zutaten, die gedämpft werden
- Kondensat-Auffang-Behälter: Heißer Wasserdampf strömt aus dem Behälter durch den Kondensat-Auffang-Behälter zwischen den „gelöcherten“ Einlegeschalen und umhüllt das Gargut von jeder Seite. Der Dampf kondensiert und tropft in einen Kondensat-Auffang-Behälter.

Nutzung des Vapore Dampfarausatzes

- Setzen Sie den Edelstahlbehälter in die Zentraleinheit.
- Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in den Edelstahlbehälter und setzen die Behälterabdeckung auf. (ohne die Integration des Messbechers).
- Fetten Sie die Einlegeschalen ein, damit die Lebensmittel später nicht festkleben.
- Setzen Sie den Kondensat-Auffang-Behälter sowie die Einlegeschalen darauf, damit diese ordnungsgemäß ineinander fassen. Legen Sie die Zutaten auf die beiden Einlegeschalen zum Dampfaren. Damit der Dampf aufsteigen kann, müssen einige Löcher frei bleiben. Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit auf die tiefe Einlegeschale platziert wird.
- Deckel richtig aufsetzen, damit der Dampf nicht entweichen kann.
- Wählen Sie die Verarbeitungszeit und Temperatur.

Sobald das Wasser bei 100 °C kocht und der Wasserdampf aufsteigt, beginnen die Zutaten zu garen.

Hinweis: Dieses Zubehör ist nicht für Mikrowellen, Backöfen oder andere Kochstellen geeignet. Bitte sind Sie bei der Handhabung des Dampfarausatzes vorsichtig, da sich im Innern Dampf oder heißes Wasser befinden. Achtung Verbrennungsgefahr!

Dampfaraufsatz auf einem Kochtopf verwenden

Bitte gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor:

- Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in einen geeigneten Topf (Edelstahl oder Aluminium beschichtet) und bringen sie es zum Kochen. Stellen Sie Ihren Herd so ein, dass das Wasser moderat kocht bzw. siedet. Beachten Sie, dass der Radius des Topfes etwas größer als der des Kondensat-Auffang-Behälters ist, damit dieser ineinander greifen kann, kein Dampf entweicht, und stabil steht. Der Kondensat-Auffang-Behälter ist aus Kunststoff und ist bis ca. 90 °C hitzebeständig. Kontrollieren Sie während dem Garvorgang regelmäßig die Temperatur am oberen Topfrand. Achtung Verbrennungsgefahr!
- Setzen Sie nun die Einlegeschalen mit dem Gargut aufeinander, so dass diese ordnungsgemäß ineinander fassen.
- Abdeckung aufsetzen.
- Die Verdunstungsmenge des Wassers im Topf beträgt ca. 1 Liter pro 30 Minuten kann aber je nach Herdeinstellung variieren. Die meisten Lebensmittel sind in dieser Zeit bereits gar. Kontrollieren Sie dennoch regelmäßig den Wasserstand im Topf und füllen Sie wenn notwendig Wasser nach. Sobald das Wasser bei 100 °C zum Kochen beginnt und der Wasserdampf aufsteigt, beginnen die Zutaten zu garen. Hinweis: Dieses Zubehör ist nicht für Mikrowellen oder Backöfen geeignet. Bitte sind Sie bei der Verwendung des Dampfarausatzes vorsichtig, da sich im Innern Dampf oder heißes Wasser befinden. Achtung Verbrennungsgefahr!

Vorsicht

- Halten Sie den Vapore nur an den Griffen fest.
- Entfernen Sie vorsichtig den Vapore von dem Edelstahlbehälter. Bitte beachten Sie, dass heißer Wasserdampf beim Öffnen der Abdeckung herausströmen kann und sich Flüssigkeit im Kondensat-Auffang-Behälter befindet. Heißer Dampf und Kondensatwasser können zu Verbrühungen führen.
- Achten Sie darauf, dass heiße Lebensmittel aus dem Behälter herausspritzen können.
- Der Vapore ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern fern.