

Tajine Auriga Cast Line

Nr artykułu 2303153



BergHOFF®

Tajine

Czy próbowali Państwo już kiedyś gotować w tajine? Nie? Bez obaw! Niniejsza instrukcja wprowadzi Państwa krok po kroku w świat tego naczynia, którego korzenie sięgają Afryki Północnej.

Tajine składa się z dwóch części: miski oraz wysokiej pokrywy w kształcie stożka. Klasyczne modele (które można na przykład znaleźć w sklepach marokańskich) są wprawdzie w całości wykonane z gliny, firma BergHOFF postanowiła jednak zastąpić ten materiał żeliwem (w przypadku miski) i kamionką, czyli bardziej chropowatym wariantem porcelany (w przypadku pokrywy). Podstawowa zasada działania jest przy tym taka sama – wolne przewodnictwo ciepła, dzięki któremu przygotowywane przez Państwa posiłki zachwyca podniebienia wszystkich smakoszy. Dzięki specjalnemu kształtowi pokrywy para opada z powrotem do miski, dzięki czemu potrawy duszą się we własnym sosie. Efekt? Pyszne dania o niskiej zawartości tłuszczu!

Na słodko czy może pikantnie? Mięso, ryby, warzywa czy owoce? Wszystko jest możliwe! Dodatkowe przyprawy, takie jak kolendra, mięta czy nasiona sezamu, nadadzą Państwa potrawom walory smakowe charakterystyczne dla Ameryki Północnej. Długi proces przygotowania pozwala natomiast na dokładne ich wymieszanie.

Użytkowanie

W momencie opuszczenia fabryki każde tajine firmy BergHOFF jest gotowe do pierwszego użycia. Aby uchronić żeliwo przed rdzą i stworzyć powłokę zapobiegającą przyklejaniu się potraw należy:

- 1) gruntownie wyczyścić żeliwo
- 2) nalać do naczynia pewną ilość tłuszczu zwierzęcego lub roślinnego
- 3) podgrzać żeliwną miskę do wysokiej temperatury, tak aby tłuszcz „przyczepił się” do metalu.

Należy ponadto zwrócić uwagę na to, by jedzenie nie pozostawało w żeliwnym naczyniu dłużej niż jest to konieczne – kwasy zawarte w potrawach mogą bowiem wejść w reakcję z żeliwem, co wpłynie na smak i zapach przygotowywanego dania. Przy pierwszym użyciu zaleca się napełnić tajne wodą, a następnie doprowadzić ją do wrzenia. Gwarantuje to gruntowne wyczyszczenie wnętrza miski. Po 10 minutach można wyłączyć dopływ ciepła. NIE WOLNO dopuścić do ochłodzenia wody w naczyniu – należy ją wylać natychmiast po wyłączeniu ognia i szybko dokładnie wytrzeć części tajne do sucha. Jeżeli będzie to konieczne, naczynie należy postawić na źródle ciepła do momentu całkowitego osuszenia.

Tajne nadaje się do wszystkich źródeł ciepła: pieców opalanych drewnem, kuchenek gazowych (z palnikami), kuchenek elektrycznych i ceramicznych, kuchni indukcyjnych i piekarników.

1. Tajne należy umieścić na płycie kuchenki lub w piekarniku.
2. Przed rozpoczęciem gotowania najpierw podgrzać miskę. Gwarantuje to lepsze działanie powłoki zapobiegającej przyklejaniu się potraw.
3. Dodać trochę oleju z oliwek oraz szczyptę soli.
4. Po rozgrzaniu miski dodać składniki.
5. Na miskę nałożyć pokrywę.
6. Potrawy dusić w niskiej temperaturze (w celu osiągnięcia optymalnego efektu zawsze zalecamy gotowanie w umiarkowanych temperaturach).
7. W większości przypadków składniki należy dusić przez ok. pół godziny do godziny.

Przygotowanie mięsa:

- najpierw podsmażyć mięso na tradycyjnej patelni (do momentu pojawienia się brązowej skórki)
- potem umieścić je w tajne – mięso będzie się dusić w sosie własnym

Przygotowanie warzyw:

- warzywa można przygotowywać bezpośrednio w tajne
- proces gotowania przechodzi od wewnątrz na zewnątrz miski. W związku z tym składniki, które wymagają dłuższego czasu gotowania (np. ziemniaki), należy umieścić pośrodku
- jeżeli ilość cieczy wydzielona przez warzywa będzie niewystarczająca, należy dodać odrobinę wody (filiżankę)

Jedną z zalet tajne jest długie utrzymywanie się ciepła w misce. Dzięki temu Państwa posiłek nie ostygnie zaraz po wyłączeniu ognia!

Design

Czarna miska oraz biała pokrywa z czarnym wzorem sprawiają, że tajne firmy BergHOFF to skończona piękność, która doskonale nadaje się do podawania potraw bezpośrednio na stole!

Konserwacja

1. Umieszczanie tajne w zmywarce jest niewskazane – zaleca się mycie ręczne.
2. Do mycia wystarczy ciepła woda z mydłem. Najlepsze efekty przyniesie użycie szczoteczki do naczyń. Nie wolno używać silnych detergentów.
3. Poszczególne części tajne należy gruntownie osuszyć. Jeżeli będzie to konieczne, naczynie należy postawić na źródle ciepła do momentu całkowitego osuszenia.
4. Tajne należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Nie wolno przy tym

- umieszczać na nim pokrywy – utrudnia to bowiem cyrkulację powietrza.
5. Jeżeli mimo wszystko po pewnym okresie użytkowania pojawią się ślady rdzy, należy je usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki, a następnie umyć tajne ciepłą wodą z mydłem. Potem naczynie należy dokładnie osuszyć i powtórzyć procedurę. Zapewni to ochronę przed rdzą i przywróci powłokę zapobiegającą przyklejaniu się potraw.
 6. WEWNĄTRZ miski należy rozprowadzić NIEWIELKĄ ilość oleju roślinnego. Najlepiej nadaje się do tego miękka szczoteczka. UWAGA: NIE WOLNO nacierać olejem zewnętrznej strony miski. W zetknięciu z gorącą kuchenką olej ulegnie bowiem zapłonowi i spowoduje uszkodzenie kuchenki i naczynia.
 7. Po wytarciu wewnętrznej strony naczynia ręcznikiem kuchennym należy postarać się ją osuszyć.
 8. Następnie podgrzać naczynie do wysokiej temperatury na okres ok. 2 minut i odstawić do ostygnięcia
 9. Ponownie wytrzeć ręcznikiem kuchennym i odstawić w suche, dobrze wentylowane miejsce.

Przepis: tajne z warzyw i kurczaka (dla 4 osób)

Składniki:

4 udka z kurczaka, 3 duże marchewki, 5 małych ziemniaków, 3 duże pomidory, 4 cebule, 200 g groszku, 3 ząbki czosnku

Miks z przypraw: ½ łyżeczki słodkiej papryki, ½ łyżeczki imbiru, 1 łyżeczka pieprzu, sól morską

Przygotowanie:

Udka podsmażyć w tajne z użyciem dwóch stołowych łyżek oleju. Umyć i obrać marchewki, ziemniaki, cebulę i czosnek. Pomidory i cebulę pokroić w kółka i warstwami ułożyć na dnie naczynia. Ziemniaki i marchewkę pokroić w kostkę i również warstwami ułożyć na kawałkach kurczaka. Całość wymieszać z przyprawami i posypać po wierzchu groszkiem. Miskę przykryć stożkową pokrywą i dusić około 45 minut. Potrawę należy podawać na gorąco.

Zalety w skrócie:

- tajne umożliwia przygotowywanie pysznych i zdrowych posiłków
- wolne przewodnictwo ciepła sprawia, że potrawy są wyjątkowo smaczne
- specjalny kształt pokrywy umożliwia utrzymanie pary, soków i walorów smakowych w jednym miejscu
- proces gotowania przechodzi od wewnątrz na zewnątrz miski
- gotowanie wymaga niewielkiej ilości tłuszczu. Dzięki specjalnemu kształtowi pokrywy para opada z powrotem do miski. W ten sposób potrawy duszą się głównie we własnym sosie.

Importer
„Nois” Sp z o. o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa

