

DIAMOND
ACTIVE
LITE



Distribuce ČR:
Potten & Pannen – Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4
www.pottenpannen.cz

Distribúcia SR:
Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Prievozská 6A, 821 09 Bratislava
www.pottenpannen.sk



94201172

Revoluční způsob nízkotlakého vaření kombinuje naši speciální odlévací technologii a patentovanou inovativní poklici pro vaření pod nízkým tlakem. To vám rychle zajistí skvělé chuťové zážitky! Woll Active Lite – dokonalost, rychlost.





DOBA VAŘENÍ

S DIAMOND ACTIVE LITE se voda v hrnci ohřeje na více než 100 °C.

To vytvoří vyšší tlak v hrnci a výrazně sníží čas vaření (podobně jako je tomu u tlakového hrnce). Finální doba vaření záleží na několika faktorech, jako např. velikost hrnce, ingredience nebo výkon plotýnky.

DIAMOND ACTIVE LITE může obvykle zkrátit dobu vaření až o polovinu v porovnání s běžnými metodami vaření.

Vařte tak, jak jste zvyklí, ale s mnohem menším množstvím tekutin a podstatně rychleji.

Šťavnatý hovězí guláš

Celková doba přípravy okolo 70 minut

- 4 porce
- 3 velké cibule**
- 1 lžice olivového oleje na smažení**
- 700 g hovězího zadního nakrájeného na cca 2 × 2 cm velké kostky**
- 1 lžice rajčatového protlaku**
- 1–2 lžice papriky**
- pepř**
- 200 ml bujónu nebo vývaru**
- 3 papriky, žluté a červené**
- 100 ml smetany na vaření**
- 1 lžice škrobu nebo zhušťovače omáček**

Vyndejte maso z lednice přibližně 30 minut před tím, než ho budete upravovat. Nakrájejte cibuli najemno. V hrnci roze-hřejte olej, rozdělte maso na polovinu, osmažte nejprve jednu část, vyjměte ji a osmažte i druhou část. Vložte všechno maso do hrnce, přidejte cibuli a rajčatový protlak, pokračujte ve smažení.

Přidejte tekutiny, okořeňte paprikou a pepřem, promíchejte, očistěte kraje hrnce a uzavřete poklicí DIAMOND ACTIVE LITE. Počkejte, než zareaguje ventil (unikání páry), stáhněte teplotu na nejnižší možnou. Ventil bude vystouplý, ale nebude upouštět teplo neustále.

Doba vaření hovězího guláše je přibližně 60 minut.

Mezitím očistěte papriky a nakrájejte je na proužky. Otevřete hr-nec DIAMOND ACTIVE LITE deset minut před koncem vaření, zkontrolujte, zda je maso měkké a přidejte papriky. Zaklopte, mírně zvýšte teplotu, dokud nezareaguje ventil. Snižte teplotu a pokračujte ve vaření přibližně posledních 10 minut.

Otevřete DIAMOND ACTIVE LITE. Přidejte do guláše smetanu a zahustěte dle chuti škrobem nebo zahušťovadlem smíchaným s vodou. Okořeňte podle chuti pepřem, solí a paprikou. Celková doba přípravy je asi 70 minut.

Výživové údaje na jednu porci: 389 Kcal. (1630 KJ), 9 g sacharidy, 39 g proteiny, 21 g tuk



DIAMOND ACTIVE LITE je ideální pro pozvolné vaření se zavřenou poklicí, kdy je ztráta páry snížena na minimum. Brambory, zelenina, maso a ryby si zachovávají své rozdílné chutě stejně jako tvar a barvu.

Podobně jako u běžného dušení jídlo neztrácí vitamíny a stopové prvky, a tak je zdravější.

Patentovaný mechanismus uzavírání poklice zajišťuje jednoduchou manipulaci a hermetické uzavření hrnce díky speciálně vytvořenému silikonovému těsnění.

Teploty mírně přes 100 °C je dosaženo díky mírnému vytváření tlaku uvnitř hrnce.

Ventil zajišťuje konstantní vyrovnávání tlaku a předchází jeho nadbytku uvnitř hrnce.

Speciálně vytvořená patentovaná kulatá úchytka zajišťuje jednoduché zvedání poklice a otevírání hrnce bez použití síly.

Navíc díky ušetřené energii (důsledek kratšího varu a doby vaření) ušetříte i energii nutnou k ohřevu, protože hrnec potřebuje značně méně tekutin než klasické nádoby.

DIAMOND ACTIVE LITE udává i nové standardy bezpečnosti: U hrnce garantujeme nepřetečení díky jeho technologicky sofistikovanému ventilu.



HRNCE

Ø 20 cm, 11,5 cm výška, objem 3,0 l
 Ø 24 cm, 13,5 cm výška, objem 5,0 l
 Ø 28 cm, 15,5 cm výška, objem 7,5 l

| | Indukce | |
|--|---------------|----------------|
| | 2 ucha | 2 ucha |
| | 120DAL | 120DALI |
| | 124DAL | 124DALI |
| | 128DAL | 128DALI |



HRNCE NA DUŠENÍ

Ø 24 cm, 9 cm výška, objem 4,0 l
 Ø 28 cm, 10,5 cm výška, objem 5,5 l

| | Indukce | |
|--|---------------|----------------|
| | 2 ucha | 2 ucha |
| | 824DAL | 824DALI |
| | 828DAL | 828DALI |



ČTVERCOVÝ HRNEC

26 × 26 cm, 10,5 cm výška, objem 5,5 l

| | Indukce | |
|--|------------------|-------------------|
| | 2 ucha | 2 ucha |
| | 1026-2DAL | 1026-2DALI |

Brambory rychlostí blesku

Celková doba přípravy 15–20 minut



4 porce
800 g brambor
1 lžičce soli
250 ml vody

Umyjte brambory a nakrájejte je na přibližně 1 cm silné plátky.

V závislosti na velikosti vašeho hrnce přidejte 200–300 ml vody. Vodu osolte a přidejte brambory. Hrnec DIAMOND ACTIVE LITE zaklopte poklicí a vařte na nejvyšším stupni asi 4 minuty. Počkejte, než se objeví ventil (bude z něj utíkat pára), snižte teplotu. Ventil zůstane vystouplý, ale nebude teplo upouštět neustále. Vařte při střední teplotě 12–15 minut.

Otevřete DIAMOND ACTIVE LITE a zkontrolujte, jestli jsou brambory už dostatečně uvařené. Okořeňte dle chuti a koření dobře vmíchejte. Celková doba přípravy 15–20 minut.

Výživové údaje na jednu porci:

112 Kcal. (470 KJ) 3 g proteiny, 24 g sacharidy, 0 g tuku, 95 mg vitamínu C



ÚDRŽBA POKLICE DIAMOND ACTIVE LITE

Pokud je to možné, umyjte vaší poklici DIAMOND ACTIVE LITE ihned po použití, aby na ní nezaschly žádné zbytky.

Vyčistěte všechny součásti po každém použití:

- Umyjte všechny součásti horkou vodou a mycím prostředkem.
- Opláchněte horkou vodou.
- Osušte všechny části, abyste předešli skvrnám od vody.

Pokud je úchytka příliš špinavá, můžete odšroubovat šroub zespodu poklice, vyčistit ventil a vrátit vše do původní podoby.

Můžete jednoduše rozmontovat poklici pro důkladnější čištění a když odstraňujete těsnění:

- Odšroubujte dva nýty na spodu poklice.
- Zatlačte pojistku úchytky na víku tak, aby se svorky otevřely; nyní můžete vyjmout sklo. Těsnění můžete nyní jednoduše vyjmout a znovu utáhnout co je potřeba. (Upozornění: neztraťte těsnění).
- Ventil může být jednoduše demontován a znovu instalován.
- Kryt rukojeti skleněné poklice není přišroubován a může být jednoduše odejmut.



Doporučujeme ruční mytí poklice DIAMOND ACTIVE LITE ve dřezu. Hrnec můžete jednoduše mýt v myčce nádobí. Těsnění nemyjte v myčce, protože by mohlo předčasně ztvrdnout.

Odolné skvrny a zbytky jídla nechte odmočit ve vodě s trochou mycího prostředku před samotným mytím. Na odolnější skvrny můžete použít trochu prostředku na čištění sporáku a jemně je odstranit dřevěnou špachtlí.



POJISTNÝ VENTIL

WOLL INTRUKCE K RYCHLÉMU VAŘENÍ

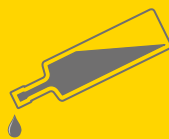


OHŘÍVÁNÍ

Nádobí WOLL se ohřívá rychle a rovnoměrně, dosáhne teploty 300 °C během pouhých 3 minut za nejvyšší teploty. Pokud používáte funkci boost na indukční ploty, stáhněte teplotu po 1 minutě. V závislosti na tom, co vaříte, ztlumte na požadovanou teplotu před přidáním tuku, olejů a potravin.

VAŘENÍ

Nepřílnavé nádobí WOLL je vytvořeno pro zdravé vaření, při kterém je potřeba velmi málo oleje nebo vůbec žádný. Pokud vaříte s tuky a oleji, nikdy nevařte dlouhou dobu na nejvyšší teplotu, abyste zabránili momentu, kdy se z oleje začne kouřit – to může zkazit chuť vašeho jídla.



NÁČINÍ

Díky výjimečnému tvaru a vrchní vrstvě nádobí WOLL odolné proti oděru můžete používat veškeré kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu nebo silikonu. Pokud se objeví malý škrábanec, neovlivní ani výkon vašeho nádobí ani jeho dlouhověkost.



VHODNÉ DO TROUBY

Úchytka WOLL jsou vhodné trouby a jsou odolné až do 250 °C. Doporučujeme použít kuchyňskou chňapku, jelikož ucha hrnce budou horká.



ÚDRŽBA

Před prvním použitím nádobí WOLL umyjte nádobu horkou vodou s trochou mycího prostředku. Abyste zabránili zčernání nádobí umyjte ho, prosíme, po každém použití. Všechny produkty WOLL (krom poklice) jsou vhodné do myčky nádobí.



USKLADNĚNÍ

Pokud skladujete vaše produkty WOLL jeden na druhém, umístěte mezi jednotlivé nádoby papírové ubrousky nebo jinou ochranu, abyste předešli poškrábání.



WOLL ACTIVE LITE – PERFECTION. PRONTO.

- Používáním poklice DIAMOND ACTIVE LITE můžete zkrátit čas vaření až na polovinu a snížit spotřebu energie až o 70 %.
- Také můžete kdykoliv během vaření sundat poklici z hrnce a přidat ingredience nebo koření.
- Vitamíny jsou zachovány, chuť obohacena a vůně z vaření je intenzivnější.
- Patentovaný mechanismus uzavírání poklice – může být otevřena nebo zavřena jednou rukou.

Pro více skvělých tipů k vaření s vaším novým produktem, a kompletní návod k použití prosíme, navštivte naše stránky.

 → www.woll-cookware.com/manual

Distribuce ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, spol. s r.o.
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4
www.pottenpannen.cz, www.vasekuchyne.cz

Distribúcia SR:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Prievozská 6A, 821 09 Bratislava
www.pottenpannen.sk, www.vasekuchyne.sk