

Microgolfovenkokers



- Onze microgolfovenkokers zijn ideaal voor het bereiden van **gezonde** en **snelle gerechten** in de microgolfoven zonder toezicht.
- Elke microgolfovenkoker heeft zijn **eigen specifieke toepassing**:
 1. **Maxi Graankoker**: uiterst geschikt voor het koken van verschillende soorten granen: quinoa, rijst, couscous, polenta, boulgour ...
 2. **Omelet Party**: voor snelle en heerlijke gerechten op basis van eieren.
- **Heel eenvoudig in gebruik**: vul de basis, voeg wat water toe, sluit met het deksel en kook in de microgolfoven.
- **Pictogrammen** met gebruiksinstructies op elk deksel.



Dimensies

Maxi Graankoker

ø 26,9 x 15,5 cm h / 3 l

Omelet Party

22,4 x 14 x 6,8 cm h / 430 ml

Belangrijkste kenmerken

OMELET PARTY

- Ideaal voor **snelle** en **heerlijke gerechten** op basis van **eieren**.
- Voorzien van openingen in het deksel om stoom te laten ontsnappen en voor een gelijkmatig kookproces.
- Gebruik minimaal 2 en maximaal 4 eieren. Klop de eieren altijd los alvorens ze te koken en voeg altijd een beetje water of melk toe aan de geklopte eieren.
- Eieren zijn gevoelige ingrediënten, kook daarom steeds op een **laag vermogen, maximaal 350-400 watt**. Koken op een hoger vermogen (max. 800 watt) kan gedurende zeer korte tijd om bijvoorbeeld groenten voor te koken maar nooit voor bereidingen op basis van ei.
- **Gemiddelde kooktijden:**
 - 2 eieren = 3 min kooktijd;
 - 3 eieren = 4 min kooktijd;
 - 4 eieren = 5 tot 6 min kooktijd.
- Je kan de Omelet Party ook gebruiken om **heerlijke desserts** zoals flan en pudding te bereiden.

MAXI GRAANKOKER

- Ideaal voor het **perfect koken zonder toezicht** van **verschillende soorten granen:** quinoa, rijst, couscous, polenta, boulgour ...
- Perfecte capaciteit voor het koken van granen voor **6 tot 8 personen**.
- Kan onmiddellijk van de microgolfoven op tafel gezet worden.
- **Doorschijnende basis** om de inhoud goed te kunnen waarnemen.
- Voorzien van een **inzetstuk** om schuimvorming te beperken. Plaats het inzetstuk altijd met de 2 handvaten naar boven.
- **Hermetisch sluitend deksel:** ideaal om grote hoeveelheden graan te koken en eventueel te bewaren voor later gebruik.
- Het **open- en sluitsysteem** is voorzien van een **hefboomsysteem**: druk op het ene handvat, vervolgens op het andere en het is open. Deze handeling wordt aangeduid met pictogrammen aan de binnenkant van het deksel. Om te sluiten: zorg dat de handvaten goed op elkaar afgestemd zijn.
- Kook nooit granen zonder water, het inzetstuk en het deksel en niet langer dan 30 minuten op maximaal 800 watt. **De algemene regel geldt:** voor 1 kopje rijst, voeg je 2 kopjes water toe.

Belangrijkste kenmerken

- Dankzij 36% extra capaciteit en het geoptimaliseerde deksel kan je dubbel zoveel granen koken in vergelijking met de Rijstkoker Microgolf/Rijstmaker.
- Voor een **optimaal kookresultaat**: voeg 1 tot 5 min toe aan de kooktijd vermeld op de verpakking en laat 5 min rusten alvorens te openen. Heeft de rijst het water nog niet volledig geabsorbeerd, kook dan nog enkele minuten extra totdat het water volledig geabsorbeerd is. Maximaal koken op **800 watt**.
- Kooktijden per graansoort zijn ook weergegeven in de productbijsluiters.
- Niet geschikt voor risotto, paellarijst, dessertrijst of griesmeel.

VOORZORGSMAATREGELEN

- Gebruik steeds ovenwanten na het kookproces om brandwonden te voorkomen.
- Verwijder altijd het deksel van je af zodat de hete stoom je niet kan verbranden.
- Voeg geen vetstoffen toe om te voorkomen dat het product onherstelbaar beschadigd raakt.
- Gebruik steeds ovenwanten om het product uit de microgolfoven te halen.
- Spoel de basis altijd onmiddellijk na gebruik in koud water om sterke voedselgeuren of vlekken te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe keukenhulpjes of messen in de producten om krassen te vermijden.

