

PASTAKOKER 1,9 L

Al dente of perfect gegaard, kook je pasta in een handomdraai!

STERKE PUNTEN

Dubbeldoel deksel:

- 1 kant met opening om makkelijk af te gieten
- 2 kant voor opslag



Gaatjes voor het afgieten van pasta



Brede gegroefde handgrepen voor eenvoudig hanteren zonder jezelf te verbranden

Pictogrammen die hoeveelheden uitleggen:

- aan de ene kant: 1, 3 en 5 porties*
- aan de andere kant: 2, 4 en 6 porties*

Gebogen vorm om gemakkelijk te koken

Venster voor elke portie, 2 niveaus:

- Hoeveelheid pasta —————
- Hoeveelheid water ~~~~~

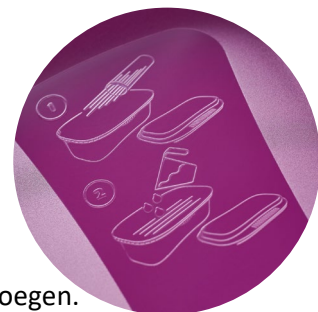
800 WATT MAX



*één portie komt overeen met ± 80 g pasta

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- Super slim: één pot voor koken, afgieten en bewaren.
- Snel en gemakkelijk te gebruiken en zonder naar om te moeten kijken.
- Bespaart tijd en energie.
- Ruimtebesparende opslag zodat je keuken altijd schoon blijft.
- Ter herinnering: aan de binnenkant van het deksel zitten pictogrammen die de 4 verschillende gebruiksfasen aangeven..
- Voor verse pasta raden we aan de pasta op de bodem van de pot aan te stampen om het exacte pastaniveau te controleren en de juiste hoeveelheid water toe te voegen.
- Het is niet aangeraden om pasta (vers of gedroogd) te koken als de kooktijd die op de verpakking staat minder dan 4 minuten is. De kooktijd is te kort voor een bevredigend resultaat.
- Het wordt ook afgeraden om bepaalde pastasoorten te koken in de pastakoker: lasagnevellen, tagliatelle nestjes, vermicelli, cannelloni, gnocchi.



GEbruik

- Plaats het nooit langer dan 30 minuten achter elkaar in de microgolfoven, omdat dit onherstelbare schade aan het product kan veroorzaken. Controleer altijd of het bakje water bevat tijdens het koken in de microgolfoven.
- Plaats nooit het deksel op het bakje tijdens het koken in de microgolfoven, want dan kan het overlopen.
- Respecteer de maximale vulmarkering. Voor pasta met een hoog zetmeelgehalte raden we aan de hoeveelheden te verminderen (zie volgende pagina).

ONDERHOUD

Gemakkelijk schoon te maken, vaatwasmachinebestendig.
Niet geschikt voor de vriezer of conventionele oven.

MATERIAAL

PP (bestand tegen temp. van 0°C tot 120°C)

DIMENSIES

29,9 x 15,4 x 11,8 cm h / 1,9 l

PASTAKOKER 1,9 L

Al dente of perfect gegaard, kook je pasta in een handomdraai!

KOKEN
SERVEREN
BEWAREN

GEBRUIK

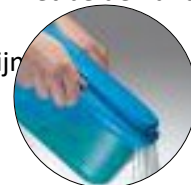
- Voor pasta met een hoog zetmeelgehalte raden we aan de hoeveelheden te verminderen.

Quantité de pâtes	Temps de cuisson à 800 W
1, 2 et 3 portions	Temps indiqué sur le paquet + 4 à 8 mn*
4, 5 et 6 portions	Temps indiqué sur le paquet + 8 à 12 mn*

*De extra tijd is nodig om het water te laten koken.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Plaats de pasta in de pastakoker en controleer welke portie overeenkomt met het pastaniveau (portie 1 tot 6). Het pastaniveau wordt aangegeven door een vlakke lijn.
Portiegrootte 6 is de maximale portiegrootte, die varieert afhankelijk van de pastasoort: spaghetti: 500 g; conchiglie: 400 g; penne: 400 g; twist: 350 g; serpentini: 350 g; tortiglioni: 350 g; macaroni: 350 g.
- Voeg koud water toe tot het waterniveau dat is aangegeven voor de desbetreffende portie. Het waterniveau wordt in hetzelfde venster aangegeven met een golvende lijn. Als je wilt, kun je zout toevoegen.
- Plaats de koker zonder deksel in de microgolfoven op een maximum vermogen van 800 watt. Voeg nooit olie, boter of andere vetten toe aan het water..
- Zodra het koken klaar is, haal je de pastakoker voorzichtig uit de microgolfoven door hem met beide handen vast te houden aan de handvaten.
- Plaats het deksel op de pastakoker en zorg ervoor dat de afvoergaten in de bodem uitgelijnd inkeping in het deksel.
- Laat de pasta afgieten in de gootsteen.
- Klaar!



DE VOORDELEN

- Koken zonder toezicht
- Geen energieverstopping
- Porties voor 1 tot 6 personen
- Geen smaakverlies
- Geen overloop
- Gemakkelijk te gebruiken
- Gemakkelijk schoon te maken
- Gemakkelijk opnieuw op te warmen in de microgolfoven
- Kan in de koelkast bewaard worden (deksel niet afsluiten)
- Compact op te bergen