

ИНСТРУКЦИЯ

ДВОЙНАЯ ЧУДО-СКОВОРОДА

Всего 1 чудо-сковорода заменяет:
сковороду + сковороду-гриль + пароварку+ кастрюлю



Официальный поставщик ООО «КВИЛИС»
107497, Москва, ул. Бирюсинка д. 6, офис 204
+7 (495) 231 34 42, +7 (495) 960 33 83
office@kvilis.ru





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА НАШЕЙ ПОСУДЕ – ЭТО ЗАБОТА О ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ.

Представляем посуду нового поколения – двойная чудо-сковорода с керамическим покрытием HARD PURE от HANA Navii. Заботясь о качестве жизни своих покупателей, HANA Navii до мельчайших деталей продумала качество покрытия и дизайн. Она удобна, практична, занимает мало места на кухне. Любая хозяйка, готовя на чудо-сковороде от HANA Navii, получит истинное удовольствие от ее возможностей.

Ведь покупая всего 1 чудо-сковороду, вы приобретаете : сковороду + сковороду-гриль + пароварку + кастрюлю.

Вся продукция HANA Navii запатентована и сертифицирована.
Производство Южная Корея.

HAN-A
TOOLS

Особенности Чудо-Сковороды

Экологичность. Керамическое покрытие содержит только натуральные компоненты, которые при нагревании не выделяют опасных для человека веществ и не загрязняют окружающую среду. При приготовлении пищи сохраняются витамины, питательные вещества, что придает блюду отличный натуральный вкус.

Антибактериальный эффект. Антибактериальное и противогрибковое покрытие HARD PURE блокирует попадание болезнетворных бактерий.

Высокая теплопроводность. HARD PURE - это толстое и плотное 7-слойное покрытие, позволяющее готовить при более низких температурах, а применение инфракрасного излучения улучшает быстрое и равномерное распределение тепла. Поэтому приготовление пищи займет меньше времени, а еда дольше сохранит тепло.

Прочность покрытия. Керамическое покрытие HARD PURE отличается высокой прочностью, т.е. 6-9Н. Это говорит о долговечности и высоком качестве посуды.

Специальная вставка для приготовления блюд на пару. У сковородки существует специальная вставка для приготовления блюд на пару.

Двойные силиконовые уплотнения по периметру. Сокращают время готовки, предотвращают протекание жидкости, даже при перевернутой сковороде. Пар выходит через специальное отверстие.

Магнит на ручках. Мощный магнит улучшает плотность закрытия крышки. Сковородку можно ставить в духовку, т.к. ее ручки выдерживают высокую температуру до 250С.

HAN-A
TOOLS CO., LTD



РЕЦЕПТЫ

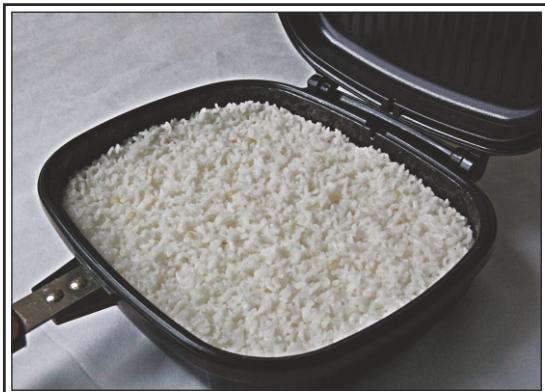


Рис в чудо-сковороде

Состав: рис 1 ст., соль по вкусу, вода 2 ст..
Способ приготовления: 1 ст. риса промыть, выложить в нижнюю часть сковороды, добавить 2 ст. воды и довести на сильном огне до кипения. Затем убавить температуру, посолить, накрыть и довести до готовности минут 15. Приготовленный рис выложить на блюдо, добавить масла по вкусу и подать как самостоятельное блюдо или же как гарнир.

Приятного аппетита!



Рыба на гриле

Состав: рыба, соль, перец, специи, оливковое масло.
Способ приготовления: Два порционных куска рыбы посолить, поперчить, добавить специи по вкусу и обмазать оливковым маслом. Далее выложить в предварительно разогретую сковороду и обжарить с двух сторон по три минуты. Накрыть и довести до готовности. Рыбу подавать с любым по вкусу соусом и кусочком лимона.

Приятного аппетита!



Суп из морепродуктов

Состав: морепродуктов 0,5кг, соль, перец чили по вкусу, лук зеленый, сладкий перец.
Способ приготовления: Выложить морепродукты в глубокую часть чудо-сковороды, налить немного воды и довести до кипения. Затем добавить по вкусу соль, перец «чили», накрыть и тушить до готовности минут 5-10. Готовый суп разлить по тарелкам. Посыпать порезанным зеленым луком и зеленью.

Приятного аппетита!

ОПИСАНИЕ

♦ Двойная чудо-сковорода

(NA-767IH)



♦ Двойная чудо-сковорода

(NA-767)



Подходит для индукционных плит

- Размер : 425 x 270 x 65
- Вес : 1890гр
- Толщина сковороды : 4мм на дне, и 3мм на стенках
- Объём : 2,3л



- Размер : 425 x 270 x 65
- Вес : 1830гр
- Толщина сковороды : 4мм на дне, и 3мм на стенках
- Страна производитель: Южная Корея
- Объём : 2,3л

♦ Двойная чудо-сковорода

(NA-757)



♦ Двойная чудо-сковорода

(NA-747JUMBO)



- Размер : 425 x 270 x 72
- Вес : 1590гр
- Толщина сковороды : 5мм на дне, и 3мм на стенках
- Объём : 2,5л



- Размер : 442 x 285 x 82
- Вес : 2225гр
- Толщина сковороды : 5,5мм на дне, и 3,3мм на стенках
- Объём : 3,6л

ОПИСАНИЕ

Семислойное керамическое покрытие высокой прочности.

Материал : Литой алюминий с керамическим покрытием, Нержавеющая сталь, Нейлон, Силикон



РЕЦЕПТЫ



Овощи на пару

Состав: спаржа, броколли, морковь, тыква, соль по вкусу.

Способ приготовления: Нарезать овощи на небольшие кусочки. Налить в сковородку немного воды и на сильном огне довести до кипения. Убавить огонь, вставить сетку и положить на нее овощи. На тихом огне готовить около 15 минут. Готовые овощи выложить на блюдо, полить, при желании, небольшим количеством оливкового масла и подавать как гарнир к любому блюду на пару.

Приятного аппетита!



Спагетти с овощами под сыром

Состав: спагетти 300 гр., соль, бекона 100гр., лук репчатый 1шт., сыр 100гр., сладкий перец 1шт., помидор 1шт., молоко 200 гр., сливки 20% 100 гр..

Способ приготовления: Обжарить бекон, добавить нарезанные лук, сладкий перец и помидор. Все перемешать и потушить на среднем огне несколько минут. Сваренные спагетти выложить в глубокую часть сковороды, перемешать с овощами и тертым сыром. Все залить белым соусом, накрыть и довести до готовности на среднем огне. Подавать в горячем виде. Белый соус. Муку пережарить на сковороде со сливочным маслом (1:1). Смешать теплое молоко со сливками (1:2). Все перемешать.

Приятного аппетита!



Манты на пару

Способ приготовления: На дно глубокой сковородки налить воды и довести до кипения. Затем на специальную вставку положить манты, убавить огонь, накрыть и довести до готовности. Подавать на блюде с соусами по вкусу.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТЫ



Омлет с овощами

Состав: бекон 50гр., лук зеленый, сладкий перец 1шт., помидоры 2шт., яйца 3шт., молоко 100гр..

Способ приготовления: К обжаренным полоскам бекона добавить мелко порезанные овощи – лук, сладкий перец, помидоры. Все перемешать, посолить по вкусу. Затем яйца смешать с молоком и полученную смесь выпить в обжаренные овощи. Накрыть и на тихом огне довести до готовности 5 минут. Готовый омлет выложить на блюдо и посыпать зеленью.

Приятного аппетита!



Шейка на сковороде-гриль

Состав: шейка свинья 400гр., специи для маринада по вкусу, соль, оливковое масло 1ст. ложка.

Способ приготовления: Мясо нарезать на порции не более 1,5см толщиной и замариновать в любой по вкусу смеси на 30-50 минут . Затем обмазать мясо оливковым маслом с двух сторон, положить на разогретую сковороду-гриль и жарить мясо по 3 минуты с каждой стороны. Убавить огонь, накрыть и подержать в закрытом состоянии минут 20. Готовое мясо выложить на блюдо, посыпать зеленью и подавать с овощами.

Приятного аппетита!



Котлетки на гриле

Состав: куриный фарш 0,5кг, яйцо 1шт., зелень 100гр., лук репчатый 1 шт., 1 ст. ложка оливкового масла, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления: В куриный фарш положить яйцо, соль, специи, мелко порубленные лук и зелень. Тщательно перемешать и лепить небольшие котлетки. Готовые котлетки обмазать со всех сторон оливковым маслом и выложить на разогретую сковороду-гриль. Жарить с двух сторон по 3 минуты. Затем убавить огонь, накрыть и довести до готовности минут 15. Выложить на блюдо, подавать с овощами и зеленью.

Приятного аппетита!

ОПИСАНИЕ



Двойное силиконовое уплотнение предотвращает протекание жидкости при переворачивании сковороды и позволяет готовить при более низких температурах

Номер патента : №0039296



Только у Двойной Чудо-Сковороды есть специальная керамическая вставка для приготовления пищи на пару

Номер патента : №0088651



Мощный магнит. Улучшает плотность закрытия крышки при готовке

Номер патента : №0088651



Верхняя сковорода-гриль

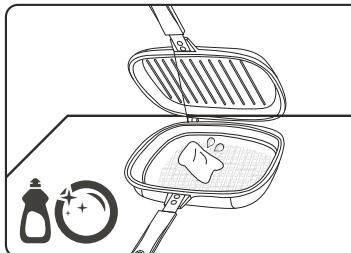


Глубокая нижняя сковорода. Глубина сковороды позволяет не только жарить, но и тушить

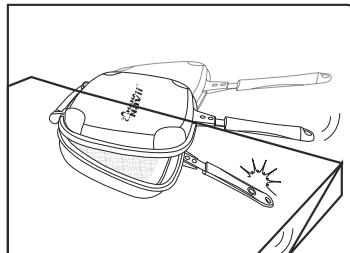


Верхнюю и нижнюю сковороды можно использовать самостоятельно.

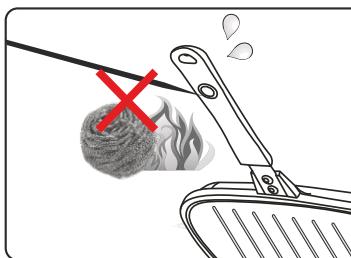
 Перед приготовлением пищи на чудо-сковороде просим внимательно изучить инструкцию



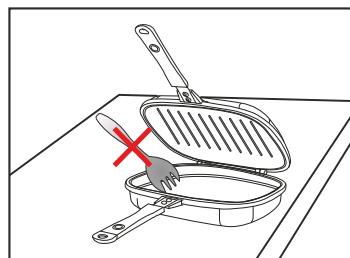
Перед первым использованием необходимо вымыть сковороду теплой водой с помощью губки и жидкого мыла.



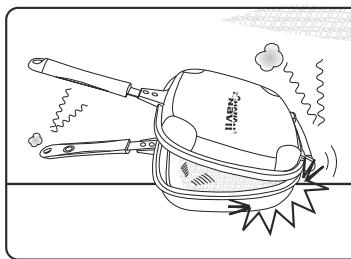
Для более качественного приготовления блюд рекомендуется закрывать ручки на магниты.



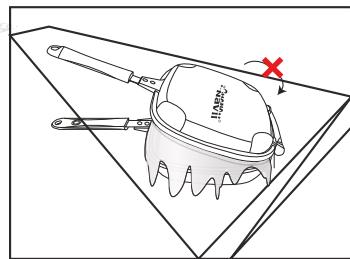
Во избежании ослабления магнитов, не рекомендуется нагревать их и чистить металлическими щетками.



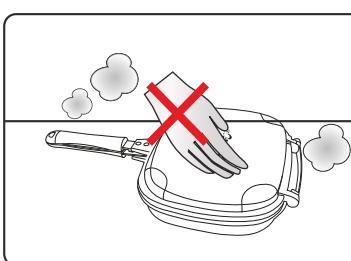
Допускается пользование металлическими предметами, за исключением острых. Это продлит срок службы сковородки.



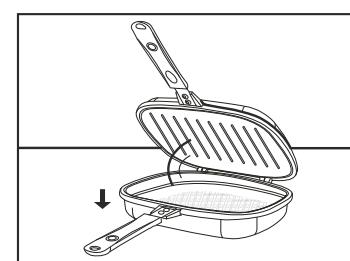
Длительный нагрев пустой сковородки до высокой температуры может ухудшить качество покрытия, повредить силиконовую прокладку и деформировать дно сковородки.



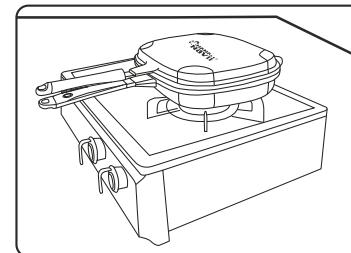
Прежде чем переворачивать сковородку, убедитесь, что слили лишнюю жидкость через отверстие для слива и выхода пара.



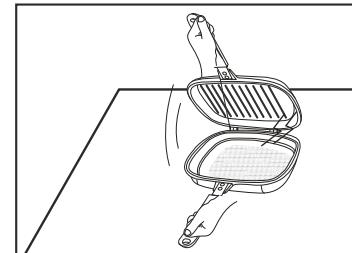
Во избежании ожогов во время готовки не трогайте сковородку голыми руками.



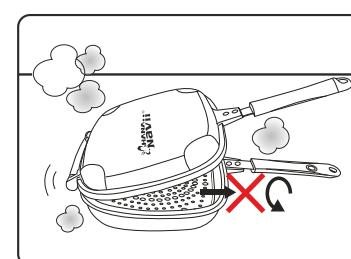
Во избежании опрокидывания не открывайте сковородку, когда крышкой является «глубокая нижняя сковорода».



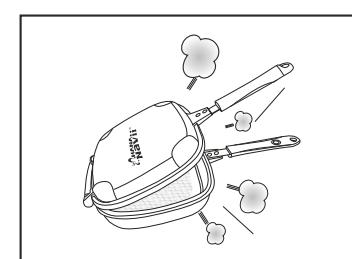
Рекомендуется готовить пищу на среднем огне, т. к. Чудо-Сковорода обладает хорошей теплопроводностью и равномерно распределяет тепло.



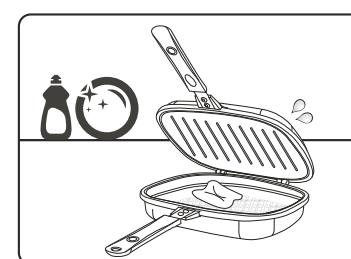
Не открывайте верхнюю часть сковороды слишком сильно. Это может привести к поломке соединяющих элементов.



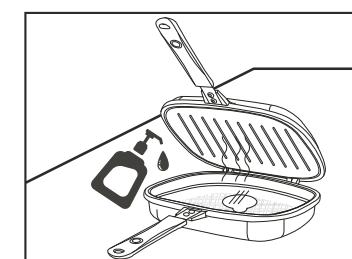
Во время готовки со специальной вставкой, не переворачивайте Чудо-Сковороду. Это может повлиять на процесс приготовления.



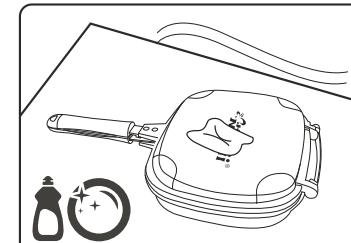
Запрещается наливать холодную воду в разогретую Чудо-Сковороду. Это может повредить керамическое покрытие.



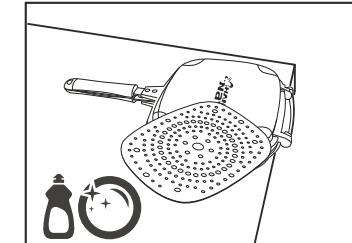
После приготовления пищи налейте в сковороду тёплой воды, дайте постоять, затем вымойте её с помощью губки и жидкого средства.



Чтобы устраниить сильный запах после приготовления рыбы, добавьте в воду пару капель уксуса, дайте постоять, затем вымойте.



-5-
Внешняя поверхность Чудо-Сковороды рекомендуется мыть под теплой водой с помощью жидкого средства и жёсткой губки.



Специальную вставку рекомендуется мыть с помощью жидкого средства и губки.