

Légkeveréses edények

A légkeverős sütőedény előnyei:



- gyorsan, egészségesen, energiatakarékosan süthet/főzhet
- gyors, mint egy mikrohullámú sütő
- akár 80%-kal kevesebb energiával is elkészíthető az étel
- 20-30 %-kal lerövidülnek a sütési idők
- időt és pénzt takarít meg, ha ezt a készüléket használja
- teljesen zsírmentes is megsütheti az ételeket, ezért ezek egészségesebbek lesznek
- egy edényben, egyszerre készíthet több ételt (pl. húst és köretet)
- egyszerű használat, kevesebb mosogatni való
- a cirkuláló levegő biztosan egyenletesen puhítja meg az ételt
- a keringetett forró levegő a húsokat gyönyörű barnára és ropogósra sülíti
- az átlátszó üvegedény lehetővé teszi, hogy a készülő ételt folyamatosan figyelhesse
- könnyen hordozható, így magával viheti a hétvégi házába, vagy a nyaralásra is

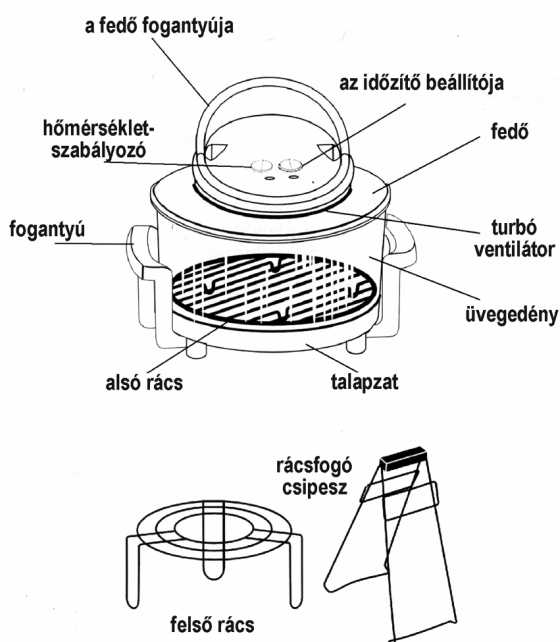
Az légkeveréses sütő/főzőedény a forró levegő keringetésével sülte-főzi az élelmiszereket, így azok minden oldalról kapnak hőt, egyenletesen és gyorsan puhulnak meg. A sütési folyamatot infravörös fény is segíti. A halogén fűtőszálak által termelt hőt ventilátor keringeti az üvegedényében, melybe az élelmiszereket helyezhetjük. A sütőhöz mellékelt 2 rács lehetővé teszi, hogy több élelmiszert készítsünk egyszerre. Megtehetjük például, hogy az alsó rácsra zöldségeket helyezünk, a felsőre pedig húst. A két fajta étel így egyszerre sült, a húsból kicsöpögő zsír pedig ízesebbé teszi az alsó szinten sült zöldségeket.

Az sütőedényt, funkcióját tekintve, a legegyszerűbben a hagyományos tűzhely sütőjéhez hasonlíthatjuk. Minden olyan étel elkészíthető benne, mint egy hagyományos sütőben, sőt, olyan ételek is, amelyeket egyébként a tűzhelyen szoktunk készíteni. Az ehhez mellékelt rácsokra közvetlenül is helyezhetjük az élelmiszereket, de használhatjuk őket hőálló edények tartójaként is: megfelelő nagyságú jénai tálat is helyezhetünk a sütőbe, alufóliába is csomagolhatjuk az ételt, használhatunk sütőpapírt is. Csak az a fontos, hogy az edényt valamelyik rácsra helyezzük, hogy a forró levegő alatta is keringessen.

A legegyszerűbb ételektől kezdve (melegszendvics, sült krumpli, sült húsok) a tortasütésig mindenféle étel elkészíthető a légkeveréses sütőben. A felhasználók tapasztalatai szerint pl. kelesztett tészták sütésére is kiválóan alkalmas, és nagyon finom pogácsák is süthetők benne.

A lehetőségeknek csak a felhasználó fantáziája és ügyessége szab határt!

A készülék részei



Az sütőedény a forró levegő keringetésével süti-főzi az élelmiszereket, így azok minden oldalról kapnak hőt, egyenletesen és gyorsan puhulnak meg. A sütési folyamatot infravörös fény is segíti. A halogén fűtőszálak által termelt hőt ventilátor keringeti az üvegedényé-ben, melybe az élelmiszereket helyezhetjük. Azért, hogy az edénybe helyezett élelmiszereket a hő minden oldalról ére, fontos, hogy ezeket a készülékhez mellékelt rácsokra helyezzük. Némely sütőedényhez 2 db rácsot mellékelünk. Az alacsonyabb rácsot az üvegedény aljára kell helyezni, a magas rácsot pedig, amennyiben 2 réteg ételkészítünk, ez fölé. Megtehetjük, például, hogy az alsó rácsra zöldségeket helyezünk, a felsőre pedig húst. A két fajta étel így egy-szerre sült, a húsból kicsöpögő zsiradék pedig ízesebbé teszi az alsó szinten sült zöldségeket. Soha ne helyezzük az ételkészítést közvetlenül az üvegedény aljára, mert akkor a forró levegő alulról nem férhet hozzá!

Milyen ételek készíthetők az edényben ?

Az sütőedényt, funkcióját tekintve, a legegyszerűbben a hagyományos tűzhely sütőjéhez hasonlíthatjuk. Minden olyan étel elkészíthető benne, mint egy hagyományos sütőben, sőt, olyan ételek is, amelyeket egyébként a tűzhelyen szoktunk készíteni. Az mellékelt rácsokra közvetlenül is helyezhetjük az élelmiszereket, de használhatjuk őket hőálló edények tartójaként is: megfelelő nagyságú jénai tálat is helyezhetünk a sütőbe, alufóliába is csomagolhatjuk az ételt, használhatunk sütőpapírt is... Csak az a fontos, hogy az edényt valamelyik rácsra helyezzük, hogy a forró levegő alatta is keringessen. A legegyszerűbb ételektől kezdve (melegszendvics, sült krumpli, sült húsok...) a tortasütésig mindenféle étel elkészíthető a légkeveréses sütőben. A felhasználók tapasztalatai szerint pl. kelesztett tészták sütésére is kiválóan alkalmas, és nagyon finom pogácsák is süthetők benne. A légkeveréses edényben hozzáadott zsiradék nélkül is elkészíthetők az ételek, azonban sok étel mégis kíván egy kis zsiradékot. Sokan ezt úgy oldják meg, hogy az ételkészítést bekenik egy kis olívaolajjal, vagy – praktikusabb, ötletesebb megoldásként – olívaolajjal permetezik be az ételt (használt műanyag permetező flakon elő szokott fordulni minden háztartásban). A maximális működési hőmérséklete az olaj forráspontja alatt van, ezért a forró olaj nem fogja összefröcskölni a fűtőszálakat. A lehetőségeknek csak a felhasználó fantáziája és ügyessége szab határt! Javasoljuk, hogy látogasson meg olyan internetes fórumokat, ahol a felhasználók a légkeveréses főzőedények használatáról folytatnak eszmecsereket! Az internetes keresőben halogén főzőedényre, flavorwave oven-ra, turbo oven-ra, légkeveréses főzőedényre kell rákeresni – ezek a készülékek mind ugyanazon az elven működnek, ezért a felhasználók tapasztalatai jól hasznosíthatók akkor is, ha Önnek más nevű készüléke van.

Hasznos tippek

- Zöldségek sütése előtt permetezzen egy kevés olívaolajat az ételkészítésre! - Pizza sütésekor a bealajozott felső rácsot fordítva helyezze a pizza tetejére, hogy meggátolja a feltétek légmozgás miatti elmozdulását! - Ha nyers pizzatésztát helyez a rácsra, akkor használjon sütőpapírt vagy pizzasütő formát! - Szükség esetén használjon alufóliát vagy sütőpapírt (pl. egész burgonyák sütésekor a kissé bevajazott, ízesített burgonyát egyenként csomagolja be alufóliával)! - Csak tűzálló edényeket és fóliákat helyezzen a sütőbe!

Sütési/főzési idők és hőmérsékletek

Az alábbi adatok csak irányadó értékek. A lehető legpontosabb értékek beállításához mindenképpen szüksége lesz a saját tapasztalatára!

ALAPANYAG PERC HŐFOK

Csirkehús 30-40 180-200°C

Hal 10-15 130-150°C

Sertéshús 15-20 180-200°C

Kolbász, hurka 20-30 180-220°C

Kétszersült 8-10 120-140°C

Meleg szendvics 10-12 130-150°C

Burgonya 12-15 180-200°C

Pizza nyers tésztából 18-22 210-230°C

Rakott zöldség 20-40 180-200°C

Tésztafélék 30-40 190-230°C

A készülék tisztítása

A készülék fedőjét, amelyben az elektromos alkatrészek vannak, áramtalanítás után törölgesse át nedves mosogatószivaccsal, majd törölje szárazra! Ha a fedőn marad szennyeződés, akkor mosogatószeres, enyhén nedves szivaccsal távolítsa el. A fedőt soha ne mártsa folyadékba, és ne tegye mosogatógépbe! A készülék többi alkatrészét hagyományos módon mosogathatja el. Szükség esetén a készülék fedőjében levő zsírszűrőt, az azt rögzítő csavarok eltávolítása után, mosogatószeres meleg vízben lehet megtisztítani.