

Wskazówka na koniec:

Im mniej składników i ingerencji, tym lepszy efekt. Prawdziwy smash burger opiera się przede wszystkim na wysokiej jakości mięsie, wysokiej temperaturze i odpowiednim użyciu prasy.

Kat. č. 141912



Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

orion

 

LIS NA MASO A ZELENINU
LIS NA MÄSO A ZELENINU

CZ

Tento robustní lis je ideální na přípravu oblíbených burgerů, smash burgerů, steaků, křupavých sendvičů, panini, quesadillas, slaniny, ale i zeleniny (cuketa, lilek, houby).

Díky své váze a litinové konstrukci se perfektně hodí i jako závaží při grilování. Lis zajišťuje rovnoměrné propečení jídla a pomáhá, aby se maso či sendvič během grilování nebo smažení nekroutil. Lis je ideální volbou pro všechny milovníky grilování a domácích burgerů, kteří chtějí snadno dosáhnout profesionálních výsledků.

Typy pro použití:

Před použitím lis rozpalte.

Aby se maso nelepilo, vložte mezi maso a lis pečící papír nebo fólii. Nepřidržit lis na mase příliš dlouho – dlouhý tlak vytlačuje šťávu a burger by mohl ztratit šťavnatost.

Údržba:

Litina vyžaduje specifickou údržbu, před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte, osušte a ošetřete jedlým olejem, zamezíte tak vzniku rzi.

Nenechávejte ve vlhku!

Nádobí z litiny vám pomůže při přípravě chutných pokrmů. Můžete připravovat pokrmy v troubě, na sporáku i na přímém ohni. Je vhodné na indukci, ale doporučujeme ověřit si možnosti vašeho indukčního vařiče, zda se spustí při rozměrech výrobku. Nevkládejte do myčky na nádobí a mikrovlnné trouby – toto použití je zakázáno! Litina je specifická na údržbu, před a po použití je nutné povrch ošetřit jedlým olejem, tak se zamezí vzniku rzi. Litina není vhodná k ukládání potravin, slouží pouze k úpravě a vaření. Nepoužívejte organické kyseliny typu octa. Vlhké prostředí a čisticí prostředky mohou způsobit povrchovou korozi, nikdy neskladujte ve vlhkém prostředí. Litina – jedná se o 100% přírodní materiál, neobsahující žádnou umělou vrstvu. Materiál, ze kterého se litinové nádobí vyrábí, není žádná slitina různých kovů, ale jde skutečně o ekologickou a kvalitní litinu. Mezi největší výhody litinového nádobí patří trvanlivost a odolnost vůči mechanickému poškození. Při prudším nárazu může ale litina prasknout – při běžném použití toto ale nehrozí. Nádobí je vysoce odolné, velmi dlouho drží teplotu, takže je mimořádně vhodné na pozvolné vaření a šetří energii. V kuchyni vám bude při správném zacházení a promašťování sloužit téměř celý život (povrch by měl zůstat stále nepatrně mastný). Před prvním použitím potřete jedlým olejem a zahřejte nádobu na 30 minut, nejlépe v troubě, na 250 °C. Také nepokládejte litinové

normalnym użytkowaniu takie ryzyko praktycznie nie występuje. Naczynia są bardzo wytrzymałe i długo utrzymują temperaturę, dlatego doskonale nadają się do powolnego gotowania i oszczędzania energii. Przy prawidłowym użytkowaniu i regularnym natłuszczaniu będą służyć w kuchni niemal przez całe życie (powierzchnia powinna pozostawać lekko natłuszczona). Przed pierwszym użyciem posmaruj naczynie olejem spożywczym i nagrzewaj przez 30 minut, najlepiej w piekarniku, w temperaturze 250 °C. Nie stawiaj również żeliwnych naczyń na już rozgrzanej płycie grzewczej, ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może uszkodzić strukturę materiału. Podczas użytkowania zawsze używaj rękawic kuchennych i innych środków ochronnych – naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Rozgrzane naczynie odkładaj wyłącznie na przeznaczone do tego podkładki. Nigdy nie schładzaj naczyń gwałtownie, lecz pozostaw je do naturalnego ostygnięcia. Przed pierwszym użyciem usuj wszystkie etykiety/naklejki.

IDEALNY SMASH BURGER

Składniki:

- mielona wołowina (15–20 % tłuszczu)
- sól, świeżo mielony pieprz
- ser w plastrach (np. cheddar)
- bułki do burgerów
- masło

Opcjonalne dodatki:

- sosy według uznania
- ogórki kiszzone
- cebula

Sposób przygotowania:

Ten przepis jest prosty i uniwersalny, a dzięki użyciu żeliwnej prasy zapewnia wyrazisty smak i charakterystyczną chrupiącą strukturę. Podziel mięso na mniejsze luźne kulki i pozostaw je bez przypraw, aby zachowało naturalną strukturę. Na mocno rozgrzaną patelnię lub płytę grillową połóż kulkę mięsa i za pomocą żeliwnej prasy do hamburgerów jednym mocnym ruchem spłaszcz ją na cienki placek. Lekko posól i popieprz mięso, a następnie smaź bez poruszania, aż na spodzie utworzy się chrupiąca skórka. Następnie odwróć placek, dodaj plaster sera i smaź jeszcze chwilę, aby mięso pozostało soczyste. W międzyczasie podsmaż przekrojone bułki na maśle na złoty kolor. Gotowe mięso włóż do bułki, dodaj wybrane składniki i podawaj.

PL

Ta solidna prasa idealnie nadaje się do przygotowywania ulubionych burgerów, smash burgerów, steków, chrupiących kanapek, panini, quesadilli, boczeku, a także warzyw (cukinia, bakłażan, pieczarki).

Dzięki swojej wadze i żeliwnej konstrukcji doskonale sprawdza się również jako obciążnik podczas grillowania. Prasa zapewnia równomierne przygotowanie potraw i pomaga zapobiegać wyginaniu się mięsa lub kanapek podczas grillowania czy smażenia. Jest idealnym wyborem dla wszystkich miłośników grillowania i domowych burgerów, którzy chcą z łatwością osiągnąć profesjonalne rezultaty. **Wskazówki dotyczące użytkowania:**

Przed użyciem rozgrzej prasę.

Aby mięso nie przywierało, włóż pomiędzy mięso a prasę papier do pieczenia lub folię.

Nie przytrzymuj prasy na mięsie zbyt długo – długotrwałe nacisk powoduje wyciskanie soków i burger mógłby stracić soczystość.

Konserwacja:

Żeliwo wymaga szczególnej pielęgnacji. Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu umyj prasę ciepłą wodą z detergentem, opłucz, osusz i zabezpiecz olejem spożywczym, aby zapobiec powstawaniu rdzy. Nie pozostawiaj w wilgotnym środowisku!

Naczynia żeliwne pomogą Ci w przygotowaniu smacznych potraw. Można w nich przygotowywać potrawy w piekarniku, na kuchence oraz na bezpośrednim ogniu. Nadają się do indukcji, jednak zalecamy sprawdzenie możliwości Twojej płyty indukcyjnej, czy uruchomi się przy wymiarach danego produktu. Nie wkładać do zmywarki ani do kuchenki mikrofalowej – takie użytkowanie jest zabronione! Żeliwo wymaga szczególnej pielęgnacji, przed i po użyciu należy zabezpieczyć powierzchnię olejem spożywczym, aby zapobiec powstawaniu rdzy. Żeliwo nie nadaje się do przechowywania żywności, służy wyłącznie do przygotowywania i gotowania potraw. Nie używaj kwasów organicznych, takich jak ocet. Wilgotne środowisko i środki czyszczące mogą powodować korozję powierzchniową, dlatego nigdy nie przechowuj naczyń w wilgotnym miejscu. Żeliwo – jest to w 100% naturalny materiał, niezawierający żadnej sztucznej powłoki. Materiał, z którego wykonane są naczynia żeliwne, nie jest stopem różnych metali, lecz prawdziwym ekologicznym i wysokiej jakości żeliwem. Do największych zalet naczyń żeliwnych należą trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Przy silniejszym uderzeniu żeliwo może jednak pęknąć – przy

nádobi na již rozpálenou plotnu, protože by mohlo dojít k porušení struktury materiálu zapříčiněné rychlou změnou teploty. Při manipulaci vždy používejte kuchyňské chňapky a jiné ochranné pomůcky – nádoba je rozehrátá na velmi vysokou teplotu. Rozžhavené nádoby vždy odkládejte pouze na podložky k tomu určené. Nádoby nikdy prudce nezchlaďte, ale nechte přirozeně vychladnout. Před prvním použitím odstraňte všechny štítky/etikety.

DOKONALÝ SMASH BURGER

Ingredience:

- mleté hovězí maso (15–20 % tuku)
- sůl, čerstvě mletý pepř
- plátkový sýr (např. cheddar)
- burger bulky
- máslo

Volitelné doplňky:

- omáčky dle chuti
- kyselé okurky
- cibule

Postup:

Tento postup je jednoduchý a univerzální a díky použití litinového lisu zajistí výraznou chuť i typickou křupavou strukturu.

Maso rozdělte na menší volné kuličky a ponechte ho bez dochucení, aby si zachovalo přirozenou strukturu. Na rozpálenou pánev na vysokou teplotu nebo na grilovací plochu položte kuličku masa a pomocí litinového lisu na hamburgery ji jedním pevným stlačením rozmáčknete na tenkou placku. Maso zlehka osolte a opepřete a nechte ho opékat bez pohybu, dokud se na spodní straně nevytvoří křupavá křusta. Poté placku otočte, přidejte plátek sýra a nechte krátce dopéct, aby maso zůstalo šťavnaté. Mezitím opečte rozkrojené bulky na másle dozlatova. Hotové maso vložte do bulky, doplňte vybranými ingrediencemi a podávejte.

Tip na závěr:

Čím méně ingrediencí a zásahů, tím lepší výsledek. Ten pravý smash burger stojí hlavně na kvalitním mase, vysoké teplotě a správném použití lisu.

SK

Tento robustný lis je ideálny na prípravu obľúbených burgerov, smash burgerov, steakov, chrumkavých sendvičov, panini, quesadillas, slaniny, ale aj zeleniny (cuketa, baklažán, huby).

Vďaka svojej hmotnosti a liatinovej konštrukcii sa perfektne hodí aj ako závašie pri grilovaní. Lis zabezpečuje rovnomerné prepečenie jedla a pomáha, aby sa mäso či sendvič počas grilovania alebo smaženia nekrútil. Lis je ideálnou voľbou pre všetkých milovníkov grilovania a domácich burgerov, ktorí chcú jednoducho dosiahnuť profesionálne výsledky.

Tipy na použitie:

Pred použitím lis rozohrejte.

Aby sa mäso neprilepovalo, vložte medzi mäso a lis papier na pečenie alebo fóliu.

Nepridržiavajte lis na mäse príliš dlho – dlhý tlak vytláča šťavu a burger by mohol stratiť šťavnatosť.

Údržba:

Liatina vyžaduje špecifickú údržbu, pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte teplou vodou so saponátom, opláchnite, osušte a ošetrite jedlým olejom, zabránite tak vzniku hrdze. Nenechávajte vo vlhku!

Liatinový riad vám pomôže pri príprave chutných pokrmov. Môžete pripravovať pokrmy v rúre, na sporáku aj na priamom ohni. Je vhodný na indukciu, ale odporúčame overiť si možnosti vášho indukčného variča, či sa spustí pri rozmeroch výrobku. Nevkladajte do umývačky riadu a mikrovlnnej rúry – toto použitie je zakázané! Liatina je špecifická na údržbu, pred a po použití je nutné povrch ošetriť jedlým olejom, čím sa zabráni vzniku hrdze. Liatina nie je vhodná na skladovanie potravín, slúži iba na úpravu a varenie. Nepoužívajte organické kyseliny typu octu. Vlhké prostredie a čistiace prostriedky môžu spôsobiť povrchovú koróziu, nikdy neskladujte vo vlhkom prostredí. Liatina – ide o 100 % prírodný materiál, neobsahujúci žiadnu umelú vrstvu. Materiál, z ktorého sa liatinový riad vyrába, nie je žiadna zliatina rôznych kovov, ale ide skutočne o ekologickú a kvalitnú liatinu. Medzi najväčšie výhody liatinového riadu patrí trvácnosť a odolnosť voči mechanickému poškodeniu. Pri prudšom náraze však môže liatina prasknúť – pri bežnom používaní to ale nehrozí. Riad je vysoko odolný, veľmi dlho drží teplotu, takže je mimoriadne vhodný na pozvoľné varenie a šetrí energiu. V kuchyni vám bude pri správnom zaobchádzaní a premasťovaní slúžiť takmer celý život (povrch by mal zostávať stále nepatrne mastný).

Pred prvým použitím potrite jedlým olejom a zahrievajte nádobu 30 minút, najlepšie v rúre, na 250 °C. Taktiež nepokladajte liatinový riad na už rozpálenú platňu, pretože by mohlo dôjsť k porušeniu štruktúry materiálu spôsobenému rýchlou zmenou teploty. Pri manipulácii vždy používajte kuchynské chňapky a iné ochranné pomôcky – nádoba je rozohriata na veľmi vysokú teplotu. Rozžeravený riad vždy odkladajte iba na podložky na to určené. Riad nikdy prudko neochladzujte, ale nechajte prirodzene vychladnúť. Pred prvým použitím odstráňte všetky štítky/etikety.

DOKONALÝ SMASH BURGER

Ingrediencie:

- mleté hovädzie mäso (15–20 % tuku)
- soľ, čerstvo mleté korenie
- plátkový syr (napr. cheddar)
- burgerové žemle
- maslo

Voliteľné doplnky:

- omáčky podľa chuti
- kyslé uhorky
- cibuľa

Postup:

Tento postup je jednoduchý a univerzálny a vďaka použitiu liatinového lisu zabezpečí výraznú chuť aj typickú chrumkavú štruktúru.

Mäso rozdeľte na menšie voľné guľôčky a ponechajte ho bez dochutenia, aby si zachovalo prirodzenú štruktúru. Na rozpálenú panvicu na vysokú teplotu alebo na grilovaciu plochu položte guľôčku mäsa a pomocou liatinového lisu na hamburgery ju jedným pevným stlačením roztlačte na tenkú placku. Mäso zľahka osolte a okoreňte a nechajte ho opekať bez pohybu, kým sa na spodnej strane nevytvorí chrumkavá kôrka. Potom placku otočte, pridajte plátok syra a nechajte krátko dopieť, aby mäso zostalo šťavnaté. Medzitým opečte rozkrojené žemle na masle dozlatista. Hotové mäso vložte do žemle, doplňte vybranými ingredienciami a podávajte.

Tip na záver:

Čím menej ingrediencií a zásahov, tým lepší výsledok. Ten pravý smash burger stojí hlavne na kvalitnom mäse, vysokej teplote a správnom použití lisu.