

## ***T CHEFSERIES™ pottide ja pannide tutvustus***

TCHEFSERIES™ seeria elegantsed tooted on ette nähtud tipproogade valmistamiseks.

T chefseries™ seeriasse kuuluvad elegantsed potid ja pannid, mis kaunistavad teie kööki ja aitavad valmistada maitsvaid toite. T chefseries™ brändi kaastöötajad hoolitsesid ka kvaliteedi, disaini ja praktilisuse pärast, luues nii läbimõeldud ja mugavad tooted.

Pottidel ja pannidel on termoakumuleeruv põhi – pottide/pannide ja pliidi rõngas ei pea olema ühesuurused, kuumus jaotub tänu termo-akumuleerumisele põhjal ühtlaselt.

Pottide/pannide põhi on 5-kihiline, mis koosneb alumiiniumtuumast, mis on kaetud roostevaba terasega - seda alumiiniumi kasutatakse ka meditsiinis.

*NB! Sobib ka toiduvalmistamiseks allergikutele.*

Potti võib toorainega täita kuni 2/3, **kindlasti mitte rohkem.**

Et teada saada, kas pott on piisavat maksimaalkuumusel soojenenud, tee nii:

Poti põhja äärest 1 sõrme kõrguselt katsuda sõrmega (puudrude puhul 2 sõrme kõrguselt), kas pott on kuum, kui kõrvetab on OK - tuleb katsuda nagu triikraua kuumust. Peale selle kuumuse saavutamist tuleb alati võimsus maha keerata poole peale.

### **Poti käepide ei kuumene**

Poti seinapaksus on 2 mm – kui läheb kuumaks, siis ei jahtu kohe maha

Kui pott läheb **kõrbema** – jahuta maha, pane külma potti külm vesi ja ta laseb ise kõik mustuse lahti

Vajadusel puhasta välispinda Mr. Muscle roostevaba puhastusvahendiga – seda ainult põhja osas. Kui küljed lähevad mustaks, siis puhasta äädika või sidrunimahla.

Peale pesemist kuivata pott alati pehme paberiga, et ei tekiks veepiisa jälgi

### **SELJANKA** (maksumus umbes 3,50€ 2,4L)

Toidained antud potti lisamise järjekorras –

#### **PANNA KÜLMA POTTI KÜLMAD TOORAINED.**

- 1 sibul hakkida
- 1 hapukurk hakkida
- 150 g liha ribadeks
- 100 g porgandit hakkida
- 200 g kartulit hakkida

(tükeldatuna hoida ca **15 min** külmas vees, et tärklis eemalduks)

VAJUTA PUDRUNUIAGA, et õhk välja tuleks ja soojus saaks ühtlaselt levida

- 200 g lihatooteid (näit. Vastse-Kuuste pizzakate 250g)
- 100 g viinereid
- 1 pk oliive

VAJUTA PUDRUNUIAGA, et õhk välja tuleks

- 1 tl Vegeta maitseainet
- Maitseroheline – till, petersell
- 400 g purustatud tomatid omas mahlas ilma nahata (Maxima - Talissima)
- 2 sl tomatipastat (hästi väike plekkpurk)

**Potile kaas peale ja enam potti avada ei tohi enne kui on valmis!**

Aseta pott pliidile ja keera nupp maksimaalsele kuumusele (6 jaotusega pliidi puhul)

3 - 5 min täisvõimusega – nupp 6

30 min ½ võimsusega – nupp 3

10 min 1/6 võimsusega – nupp 1

Kui aeg on täis, võta pott tulelt ja sega koostisained segamini (segamislusika või vispliga).

Keeda samal ajal kannuga vesi, lisa keedetud vesi (mitte keev vesi) ja sega veelkord.

Lase kaane all seista 10 minutit.



Koori kartul **vertikaalse juurviljakoorijaga**.



Koori porgand **horisontaalse juurviljakoorijaga**



Haki sibul, porgand, hapukurk **mini quick chef**



Lõigu kartul **noaga**

Toodete pakendid saad avada **kääridega** ja maitserohelist on nendega ka hea lõikuda.



Konservipurgid ava **avajaga**.



Hakkija ja purgid puhasta silikoon **kaabitsaga**.



Maitsev supp keeda Tchef **potis**.

