



ГОТВАРСКА КУТИЯ

**Модел „Гроси“
(голяма кутия)**

РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ГОТВАРСКА КУТИЯ

Ръководство за експлоатация

Принцип на действие

Действието на Готварската кутия се основава на известен закон на физиката: когато един предмет е заобиколен от термоизолационен материал, той запазва температурата си за дълъг период от време. Ако този предмет е тенджерата пълна с течна храна – супа, яхния и т.н., която е предварително загрята, то поставянето му в термоизолирана среда постига две неща:

- Запазва яденето топло за часове.
- Ако температурата на предварително загряване е над 90°C, яденето не само се запазва топло, но се сготвя в собствената си топлина.

Основни функции

Готварските кутии на ХоСа Солар ЕООД изпълняват успешно три основни функции:

1. Да досготвят храна, чийто процес на готвене е започнал – най-ценното им приложение.
2. Да запазват сготвената вече храна топла за дълго време.
3. Да запазват студени предварително охладени храни и напитки.

Основни предимства на готварската кутия

- Използва метода на задушаване.
- Времето за предварително варене е не повече от 20 мин., като в зависимост от ястието може да бъде сведено и до 1 минута.
- Приложима е към всички видове месо и зеленчуци, които могат да се приготвят по метода на задушаване.
- Позволява използване на всякакъв модел тенджери. Съдове с дълги дръжки (тигани, касероли) също могат да се ползват в модела Гроси. Не могат да се използват съдове без капак.
- Храната сготвена с Гроси има отлични вкусови качества. Продуктите запазват всички ценни хранителни вещества, както и формата и целостта си.
- Не е възможно да се получи загаряне или изсушаване на храната.
- Съвместима е с всички видове енергия като начин за предварително загряване - електрическа, газова, на твърдо гориво или соларна печка, фурна или котлон.
- Готварската кутия е необходимо допълнение към соларните уреди за готвене, което редуцира ефекта от лошото време.
- Най-ценното предимство на готварската кутия: пести енергия за готвене, оттук и финансови средства.

Последователност на употреба при готвене на ново ястие

Стъпка 1. Тенджерата с продуктите се поставя на котлона(печката) и се завира. Месо, боб и други продукти, за които е необходима по-продължителна термична обработка, се варят до 20 минути. Зеленчуци, картофи, макаронени изделия – 1-2 минути.

Стъпка 2. Тенджерата се сваля от котлона(печката) и се поставя на дъното на готварската кутия. Покрива се с изолиращата възглавница. Кутията се затваря.

Стъпка 3. Тенджерата се изважда след изтичане на желаното време за приготвяне. Ако не сте готови веднага да консумирате, можете да я оставите в Гроси, където храната ще остане топла още часове.

Практически указания

1. Препоръчителното запълване на тенджерата е над 50% и до 80% от обема ѝ.
2. Моделът Гроси е проектиран да се използва в два варианта:
а/ само с една тенджера - с обем до 7 литра
б/ с две тенджери една до друга.
3. При напълване до 80% с храна и течност, една 7л тенджера осигурява две хранения(обяд и вечеря) на 4-членно семейство. Ако яденето бъде сготвено за обяд, то се изважда, сервира се по чиниите и веднага пак се прибира в кутията – това гарантира, че ще остане топло и за вечеря, без да има нужда да се претопля.
4. Колкото е по-голямо количеството на храната, толкова по-дълго ще остане топла. Малките тенджери изстиват по-бързо от големите.
5. Препоръчително е да се използват тенджери без отвор в капака – за да се избегне образуването на кондензат и да се забави изстиването на храната.
6. На дъното на кутията да се постави памучна кърпа под тенджерата. Така се предпазва кутията от замърсяване и се запазват качествата на изолиращия слой.
7. **Един трик:** Когато храната е поставена в малка тенджера, може да се постави до нея втора по-голяма тенджера, пълна с гореща вода. Това ще забави изстиването на храната.
8. След употреба кутията да се оставя отворена за да се проветри и изсуши.

Предупреждение: Съдове извадени от фурна за печене да не се поставят веднага в готварската кутия, а само след спадане на температурата на съда под 100 °С!

Директното прехвърляне на нагорещени съдове от фурна за печене може да повреди вътрешния изолационен слой на готварската кутия!

Предупреждение: При изваждане на съдовете от готварската кутия да се ползват предпазни лапи или ръкавици!

Изисквания за безопасност на храната

1. Материалите, от които са направени готварските кутии на ХоСа Солар ЕООД, не отделят вредни вещества и са напълно безвредни за съхраняваната в тях храна.
2. Безопасната температура за гореща храна е 60°С, която предпазва от хранително отравяне. Студена храна трябва да бъде съхранявана при температура под 4°С. Ако сготвената храна се нуждае от претопляне, уверете се, че е загрята отново над 60°С, за да сведете до минимум риска от хранително отравяне.

Съвместимост с останалите мебели

Външните размери на Гроси са 563 x 422 x 330 mm. Гроси може да се постави на кухненски плот или на пода.

Гроси може да се ползва като мебел. Може да се постави в кухнята, но също и в друга стая. Външните повърхности на Гроси не се загряват, по нищо не се разбира, че вътре има горещ съд.

