

# Gebruiksaanwijzing en tips voor de Tupperware Ultra Pro schalen

Ongelofelijke ovenschalen bestand tegen temperaturen van -25 tot +250°C. Geschikt voor diepvriezers, koelkasten, magnetrons en traditionele ovens.

- Smaakvolle gerechten: gezond koken met behoud van vitaminen en mineralen. Het is niet nodig water toe te voegen tijdens het koken.
- Light koken: er zijn geen vetstoffen nodig tijdens het koken, het vet in het vlees zelf volstaat voor de bereiding.
- Aantrekkelijke vormen en kleuren. De gerechten kunnen in de schalen geserveerd worden.
- Koken zonder toezicht: wanneer het gerecht in de oven staat, is het niet nodig erbij te blijven.
- Koken zonder spatten: dankzij het deksel blijft de oven schoon.
- Ideaal voor het opwarmen van pasta en rijst, deze blijven niet aan de schaal plakken.
- Een optimaal ventilatiesysteem dankzij het deksel: de handgrepen en het deksel zijn zo ontworpen dat stoom kan ontsnappen en de vochtigheidsgraad in de schaal op peil blijft om doorweekte of uitgedroogde etenswaren te voorkomen.
- Goede warmtecirculatie. Een oven in een oven: het voedsel is gebruikt zonder uit te drogen.
- Gestapeld koken is mogelijk.
- U kunt evt. water in de omgekeerde deksel doen en deze zo gebruiken voor au bain-marie verwarmen.
- Licht in gewicht: microgolven kunnen er gemakkelijk door. Dunne wanden zorgen ervoor dat de ovenhitte snel tot het gerecht doordringt.



## Gebruik en Onderhoud

- Gebruik de Ultra Pro serie alleen in de oven en de magnetron. Nooit onder de grill, ook niet in een combinatiestand met de magnetron en grill. Ook andere hittebronnen (open vuur, fornuis etc.) zijn niet toegestaan.
- Plaats de Ultra Pro serie NOOIT in de oven of combi-oven tijdens het voorverwarmen van de oven. Temperatuur tijdens voorverwarmen kan oplopen tot 270°C. Vaak wordt hiervoor, door het apparaat zelf, korte tijd de grill ingeschakeld. Dit kan blijvende schade aan de Ultra Pro toebrengen. Zet de Ultra Pro serie dus pas in de oven of combi-oven zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.
- Plaats de Ultra Pro schalen niet op de bovenste richel van de oven maar halverwege of lager.
- De Ultra Pro schalen kunnen vanuit een koude omgeving (diepvries, koelkast) direct naar een warme omgeving. Wij raden u aan om de schaal eerst enkele ogenblikken op kamertemperatuur te laten komen.
- Gebruik steeds ovenwanten bij het uit de oven of magnetron nemen. Het deksel zo optillen dat eventuele stoom van je af uit de schaal ontsnapt. En gebruik een onderzetter om uw tafel te beschermen.
- De mooie afgeronde vorm is niet alleen ontworpen om de schaal een elegant aanzien te geven. De rondingen maken de schaal ook extra sterk. De schaal is dan ook stootvast, maar bij hard vallen of stoten is breken niet uitgesloten. Dit valt niet onder garantie.
- Als de schaal warm is, is het materiaal extra gevoelig voor krassen. Gebruik voor het opscheppen uit de schaal of het omroeren altijd een kunststof lepel of spatel. Zeer geschikt hiervoor zijn de Tupperware softgrip keukenhulpen. Deze zijn tevens hittebestendig. Krassen vallen niet onder de garantie.



- Gebruik van metalen kloppers of mixers wordt afgeraden. Deze zullen zal de schalen beschadigen, deze schade valt niet onder de garantie.
- De schalen zijn stapelbaar, voor ruimtebesparend opbergen.
- Schaal na ieder gebruik afwassen of in de vaatwasser reinigen.

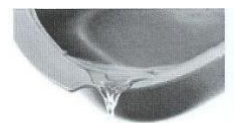
### Tips

- Voor het schoonmaken van de Ultra Pro serie is de microfiber Ultradoeek zeer geschikt. De zachte kant van de doek zorgt voor een hoge absorptie en heeft goede poetseigenschappen. De ruwe zijde is gemaakt van nylon en katoen, deze is zeer geschikt voor het verwijderen van vlekken en aangebakken resten zonder te krassen.
- Via de uitsparing in de hoek van iedere schaal kunt u overtollig kookvocht afgieten.
- Jus vormt zich bij de meeste vleessoorten vanzelf tijdens het braden in de oven. Leg een gesnipperde uitje en in partjes gesneden tomaat op het vlees voor het de oven ingaat, dit zorgt voor heerlijke jus.

### Achtergrondinformatie

Een groot aantal jaren geleden deed de magnetron zijn intrede in Nederland. Eerst langzaam, maar al snel werd de magnetron populair. En dat is logisch, want het gebruik biedt zoveel voordelen: snel ontdooien, snel opwarmen, verkort kookproces, snel en gezond koken (beter behoud van voedingsstoffen), gerechten behouden eigen smaak en kleur. Kortom de magnetron maakt het ons een stuk makkelijker! Maar er zijn ook nadelen aan de magnetron: het ontbreken van een krokant korstje op de gerechten, geen brood of knapperige hapjes bakken, geen kip met een bruin velletje, geen bruine jus. Hiervoor heb je een oven nodig. De hete lucht zorgt ervoor dat de buitenkant van een gerecht zodanig verhit wordt dat zich een mooi korstje vormt. Voordelen van een conventionele oven: goede bakresultaten, lekker knapperig vlees, mals van binnen, lekker jus, gratineren met kaas of paneermeel en de gerechten zien er smakelijk uit. Steeds meer mensen schaffen dan ook een combi-oven aan. Hiermee combineer je de voordelen van twee kooksystemen: **Snel en smakelijk.... krokant en met kleur ..... koken, bakken, stoven en braden.**

De Ultra Pro is dus niet alleen geschikt als ovenschaal, maar ook voor elke soort van magnetrongebruik zoals ontdooien, opwarmen en koken. Gebruik de schalen zonder deksel voor krokant bakken, en met deksel voor stoven en koken. Let op: In alle combi-oven recepten MET deksel bakken. Voor gerechten waarbij een bruin korstje gewenst is, gedurende de laatste minuten het deksel verwijderen.



### Van ovenrecept naar combi-oven recept

Hieronder volgen enkele richtlijnen waarmee elk willekeurig ovenrecept bereid kan worden in de combi-oven MET gebruik van de Ultra Pro schalen.

- Oven voorverwarmen op de temperatuur volgens het recept. Magnetron nog niet inschakelen. Bij voorverwarmen de Ultra Pro schaal nog niet in de oven plaatsen.
- Wanneer de gewenste oventemperatuur bereikt is, stelt u de magnetronstand in:
 

laag voor gebak	ca 250 Watt
matig voor braden vlees/gevogelte	ca 350 Watt
hoog voor ovenschotels	ca 450 Watt
- Gerecht in combi-oven plaatsen
- Totale bereidingstijd is nu ongeveer de helft van de aangegeven tijd in het recept!!
- Na afloop van de bereidingstijd het gerecht 5 tot 10 minuten laten rusten (nagaren).
- Altijd met deksel bakken. Is er een bruin korstje gewenst, dan gedurende de laatste paar minuten het deksel verwijderen.
- Voor de bereiding van het gerecht geldt: de hoeveelheid vocht in het gerecht iets verminderen, minder zout en kruiden toevoegen, en minder vet gebruiken. In magnetron blijven smaak en aroma beter behouden