

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Smażenie i pieczenie

Rozgrzej naczynie ok 3 min na dużym gazie i smaż na średnim lub małym gazie



Gotowanie warzyw bez wody

Rozgrzej naczynie ok 3 min i gotuj na średnim lub małym gazie



Smażenie mrożonej żywności bez rozmrażania

Smaż lub piecz na średnim lub małym gazie bez rozmrażania

Nie zanurzaj naczyń podczas mycia, aby woda nie dostała się pomiędzy ścianki naczyń.

Jeśli woda dostała się pomiędzy ścianki naczyń :
potrzymaj chwilę naczynie rączką w dół aby woda wyciekła przez czujnik temperatury i rozgrzej naczynie na małym ogniu.

Resztki wody wyparują przez umieszczone w rączkach czujniki temperatury.

Po myciu wycieraj naczynie do sucha.

Jeśli jedzenie przyschło do wnętrza naczyń to nalej wody kiedy naczynie jest jeszcze ciepłe i wymyj miękką gąbką z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń.

Nie myj naczyń w zmywarce.

Nie należy używać szorstkich ściernych lub żrących środków czyszczących

Nie używaj przyborów kuchennych z ostrą krawędzią.

Zachowaj ostrożność !!

Pokrywka i zewnętrzna część naczyń jest bardzo gorąca.

Mogą następować odbarwienia zewnętrznej powłoki.

Odwiedź naszą stronę

www.sammi.com.pl

S A M M I

Naczynie regulujące temperaturę gotowania



◀ Warstwa powietrza

SAMMI™

**Smażymy bez kropli tłuszczu
Gotujemy bez kropli wody**



SPIS ROZDZIAŁÓW

Zdrowe gotowanie w naczyniu SAMMI

4

Uwagi

5

Pieczenie

6



Rozgrzej naczynie , dodaj składniki a następnie piecz na średnim lub małym ogniu .

• Praktyczne porady	• Szpinak	6,7
• Twoje notatki	• Zapiekanne brokuły	8,9
• Calzone		10

Smażenie

12



Rozgrzej naczynie a następnie smaż na średnim lub małym ogniu.

• Smażony kurczak	• Pieczone mięsa	12,13
• Smażone ziemniaki		14
• Smażona cebula z serem		15
• Pieczone jabłko	• Faszerowana papryka	16,17

Gotowanie i pieczenie

18



Gotowanie może być takie łatwe!

• Lasagne	• Frittata	18,19
-----------	------------	-------

Gotowanie warzyw bez wody

20



Rozgrzej naczynie a następnie gotuj warzywa na małym ogniu

Posiłki pełne witamin i składników odżywczych

• Gotowane warzywa	20
• Blanszowany szpinak • Bok Choy	21
• Gotowana fasolka • Bakłażan	21

Zupy, sosy, dżemy

22



Zagotuj na dużym gazie a następnie zredukuj gaz na średni lub mały

Bez mieszania i przywierania

• Pudding Ryżowy • Bolognese Ragu	22,23
• Zupa dyniowa • Dżem malinowy	24,25

Mrożona żywność bez wcześniejszego rozmrażania

26



Rozgrzej naczynie ok 2 minuty a następnie smaż lub piecz na średnim lub małym ogniu

• Mrożona ryba	26
• Mrożona pizza • Mrożony kurczak • Mrożony ryż	

Ryż, kasze

28



Zagotuj na dużym gazie a następnie zredukuj gaz na średni lub mały

Przygotuj ryż bez przypalania i kipienia

• Ryż z warzywami	28
-------------------	----

Technologia produktu

29

Dystrybucja ciepła

30

Nagrody, warunki gwarancji

31

ZDROWE GOTOWANIE

Witamina C w szpinaku



Witamina C

Świeży szpinak - 0.57mg/100g



Witamina C

Szpinak przygotowany w naczyniu Sammi- 0.57mg/100g



Witamina C

Tradycyjne gotowanie- 0.29mg/100g

Źródło: ECOBIO KOREA

tłuszcze omega-3 i tłuszcze trans (smażona mrożona ryba)



Naczynie Sammi
- nie znaleziono tłuszczu trans.



Tradycyjne naczynie
- znaleziono tłuszcze trans.

Nawet zdrowe tłuszcze omega-3 pod wpływem wysokiej temperatury zmieniają się w tłuszcze trans.

Doświadczenie: Smażenie mrożonej żywności bez tłuszczu / Źródło: ECOBIO KOREA

Mięso i czynniki rakotwórcze



Naczynie SAMMI

- mięso równo upieczone bez przypalenia
- nie stwierdzono związków rakotwórczych



Tradycyjne naczynie

- mięso łatwo ulega przypaleniu
- stwierdzono związki rakotwórcze

Doświadczenie: Mięso pieczone na małym i średnim ogniu / Źródło: ECOBIO KOREA

Uwaga

NIE ZANURZAJ naczyń w wodzie podczas mycia !



Jeśli woda dostała się pomiędzy ścianki naczynia:

potrzymaj chwilę naczynie rączką w dół aby woda wyciekła przez czujnik temperatury i rozgrzej naczynie na małym ogniu.

Resztki wody wyparują przez umieszczone w rączkach czujniki temperatury.

Po myciu wycieraj naczynie do sucha.

Jeśli jedzenie przyschło do wnętrza naczynia to nalej wody kiedy naczynie jest jeszcze ciepłe i wymyj miękką gąbką z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń.

Nie myj naczyń w zmywarce.

Mogą następować odbarwienia zewnętrznej powłoki.

Nie używaj szorstkich , ściernych lub żrących środków czyszczących.

Nie używaj przyborów kuchennych z ostrą krawędzią.

Pokrywka i zewnętrzna część naczynia jest bardzo gorąca. Zachowaj ostrożność!

PRAKTYCZNE PORADY



1. Ostrożnie z solą !
Potrawy smażone bez tłuszczu i gotowane bez wody mają wyraźny smak i na ogół nie wymagają solenia lub wystarczy jej niewielka ilość.
2. Do przygotowania pysznych mięs i ryb wystarczy jeśli posypiesz je ziołami. Jeszcze lepsze efekty uzyskasz gdy w połowie pieczenia lub smażenia dorzucisz garść świeżych ziół.
3. Jeśli gotujesz warzywa bez wody to po pojawieniu się pary na pokrywie zmniejsz gaz na średni lub mały. Podczas całego gotowania para powinna skraplać się na pokrywie a nie uchodzić mocnym strumieniem przez regulator pary.
4. Jeśli gotujesz ziemniaki to dolej na początku na dno trochę wody . Ziemniaki zawierają dużo skrobi i odrobina wody ułatwi " start " gotowania.
5. Kaszę z poprzedniego dnia włóż do naczynia , dolej 50 ml wody, przykryj i odgrzewaj na małym gazie kilka minut . Będzie jak świeżo gotowana.
6. Możesz przygotować w jednym naczyniu wieloskładnikowe danie.
Pamiętaj, że często składniki wymagają różnego czasu gotowania i należy dokładać je w odpowiedniej kolejności.
7. Potrawy z mrożonek mogą być pyszne. Rozgrzej naczynie , wsyp mrożone warzywa i połóż na wierzchu kawałki mrożonej ryby doprawionej ziołami .
Teraz zmniejsz gaz na średni lub mały. Po 30 minutach masz gotowane warzywa z duszoną rybą.
8. Nawet jeśli nie jesteś mistrzem kuchni to nie bój się eksperymentować z potrawami. Jedynym ograniczeniem jest Twoja wyobraźnia. Nasze naczynie "wiele wybacza " i na pewno Ci w tym pomoże. Ale pamiętaj- nie zostawiaj go pustego na dużym gazie i nie zanurzaj w wodzie.
9. Pamiętaj , że wszystkie potrawy przygotowujemy pod przykryciem. Wyjątkiem są tylko te potrawy w których chcemy zredukować ilość wody.

ZAPIEKANKA SZPINAKOWA



PRZEPIS

1. Aby zrobić ciasto wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i masłem.
2. Zmieszaj 1 jajko i szczyptę soli w misce a następnie dodaj do ciasta.
3. Ostudź ciasto w lodówce przez 30 minut.
4. Rozwałkuj ciasto wałkiem tak , aby zmieściło się w naczyniu SAMMI.
5. Umieść ciasto w naczyniu.
6. Wykałaczką zrób w cieście dziurki które zapobiegna nadmiernemu wzrostowi.
7. Zmieszaj składniki na nadzienie i dodaj je na wierzch ciasta.
8. Piecz ok 35 minut na średnim gazie.

SKŁADNIKI

CIASTO:

- 330g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 jajko
- 120g masła

NADZIENIE:

- 150g szpinaku
- 1 cebula
- 4 jajka
- 250g śmietany kremówki
- boczek
- ser żółty
- sól i pieprz

TWOJE NOTATKI

Pieczenie



ZAPIEKANKA BROKUŁOWA

ŁATWA W PRZYGOTOWANIU

PRZEPIS

1. Rozgrzej naczynie a następnie przesmaż boczek na brązowy kolor.
2. Połóż bekon na papierowym ręczniku aby odsączyć tłuszcz.
3. Oczyszczyć naczynie z tłuszczu a następnie dodaj brokuły i gotuj je na małym ogniu bez wody przez około 5 minut.
4. W misce ubij jajka, następnie dodaj śmietanę i mleko.
5. Dodaj pieprz, sól, musztardę, 40 g sera oraz mąkę.
6. Rozłóż 40 g sera i boczek na ugotowane brokuły, następnie dodaj przygotowaną w misce mieszankę.
7. Dodaj resztę sera, przykryj naczynie pokrywką i gotuj na małym ogniu przez około 15-20 minut.

SKŁADNIKI

- 500g brokułów
- 4 jajka
- 160g sera żółtego (startego)
- 80g boczku (5mm paski)
- 1/2 szklanki mąki
- 120ml śmietany
- 160ml tłustego mleka
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka musztardy

CALZONE



SKŁADNIKI

CIASTO:

- 3 szklanki mąki
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 szklanka ciepłej wody
- 3 dag drożdży

NADZIECIE:

- koncentrat pomidorowy
- pieczarki
- warzywa lub mięso
- oliwki
- papryka
- bazylia
- ser

PRZEPIS

1. Aby przygotować ciasto wymieszaj 1szklankę mąki, cukier, sól, drożdże, ciepłą wodę i oliwę z oliwek w dużej misce a następnie dodawaj mąkę ugniatając powstające ciasto.
2. Rozgrzej naczynie Sammi na dużym ogniu , następnie wyłącz źródło ciepła. Umieść ciasto w naczyniu aż do czasu podwojenia jego rozmiaru.
3. Rozłóż ciasto na papierze do pieczenia i rozwałkuj je. Nałóż na nie koncentrat pomidorowy a następnie resztę składników wedle uznania.
4. Natnij ciasto po obu stronach tak jak pokazaliśmy to na obrazku powyżej.
5. Rozgrzej naczynie przez 3 min na dużym ogniu a następnie umieść potrawę owiniętą w papier do pieczenia (pomoże to utrzymać kształt Calzone).
6. Zredukuj ogień do małego poziomu i piecz przez 12 minut , po czym przewróć Calzone na drugą stronę i piecz kolejne 10 minut.

TWOJE NOTATKI



SMAŻONY KURCZAK

Przygotuj go bez oleju

Smażenie

SKŁADNIKI

- 1 kurczak
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- pieprz
- rozmaryn

WSKAZÓWKI

Aby kurczak był kruchy i ładnie zarumieniony obróć go po 30 minutach.

Oczywiście w ten sposób można upiec także skrzydełka albo udka .

PRZEPIS

1. Kurczaka przekrój na pół, mięso przypraw ziołami.
2. Naczynie rozgrzej, włóż kurczaka i piecz bez dodawania tłuszczu na średnim ogniu przez 40-60 min (może to zależeć od wielkości kurczaka).
Pamiętaj aby przykryć naczynie naszą pokrywką.
3. Podczas przekręcania na drugą stronę dodaj ząbki czosnku i poćwiartowaną cebulę .
4. Po ok 20 minutach mięso będzie zarumienione od spodu i gotowe do podania na stół . Smacznego !

PIECZONA JAGNIĘCINA / WIEPRZOWINA/CIEŁĘCINA



WSKAZÓWKI

Potrawa będzie się lepiej prezentować jeżeli zwiążesz mięso.
Czas przygotowania zależy od rozmiaru mięsa.
Możesz użyć każdego rodzaju mięsa.

PRZEPIS

1. Zwiń mocno mięso i zwiąż je solidnie sznurkiem kuchennym aby utrzymać odpowiedni kształt. Dodaj pieprz i jeśli koniecznie musisz szczyptę soli.
2. Rozgrzej naczynie SAMMI i połóż mięso w środku naczynia. Nie dodawaj żadnego tłuszczu. Nie obawiaj się. Nic się nie przypali.
3. Zredukuj ogień na średni, dodaj zioła i piecz przez 35 minut.
4. Przewróć mięso na drugą stronę, jeśli chcesz dodaj pokrojone w paski warzywa i piecz jeszcze przez ok 25 minut.
5. Poczekaj aż mięso będzie gotowe. Smacznego.

SKŁADNIKI

- mięso
- pieprz
- zioła
- warzywa

SMAŻONE SŁODKIE ZIEMNIAKI

Smażenie



SKŁADNIKI

- 3 średnie ziemniaki
(lub inne warzywa)

WSKAZÓWKI

Możesz przygotować dynię (25-30min na średnim ogniu), kukurydzę (15-20min na średnim ogniu). Czas pieczenia może być zależny od rozmiaru warzywa.

PRZEPIS

1. Rozgrzej naczynie a następnie umieść w nim umyte ziemniaki.
2. Czas pieczenia (średnio 20-30 minut) może być zależny od rozmiaru warzywa.

PIECZONA CEBULA Z SEREM



WSKAZÓWKI

Możesz użyć Twoich ulubionych ziół.

Czas smażenia jest zależny od Twoich preferencji.

Jeśli nie lubisz pieczonej cebuli to użyj pomidorów .

PRZEPIS

1. Rozgrzej naczynie Sammi przez 3 minuty.
2. W międzyczasie obierz cebule i przekrój je na 2 połówki prostopadle do środka.
3. Przykryj cebule serem i ozdób je ziołami a następnie włóż je do naczynia.
4. Przykryj naczynie pokrywką i piecz na średnim ogniu 10-15 minut.

SKŁADNIKI

- 2 cebule
- ser żółty
- tymianek i rozmaryn

PIECZONE JABŁKO



SKŁADNIKI

- 5 jabłek

NADZIENIE:

- garść orzechów włoskich
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 5 łyżeczek brązowego cukru
- 2 łyżeczki soku cytrynowego

WSKAZÓWKI

Jabłka można serwować z lodami waniliowymi.

Zamiast cukru możesz użyć miodu.

Zamiast jabłek wysmienicie nadają się gruszki.

PRZEPIS

1. Przekrój jabłka na pół i usuń gniazda nasienne.
2. Wymieszaj wszystkie składniki a następnie wypełnij nimi jabłka.
3. Nałóż połówkę jabłka na wierzch tej przygotowanej przez siebie .
4. Rozgrzej naczynie SAMMI i umieść jabłka w środku. Przykryj pokrywką i piecz przez około 30 min na małym ogniu albo 20 na średnim.

FASZEROWANE PAPRYCZKI



WSKAZÓWKI

Możesz użyć pomidora lub bakłażana zamiast papryki.

PRZEPIS

1. Przekrój paprykę na pół i usuń nasiona.
2. Posiekaj cebulę, szpinak, boczek i pozostałe składniki.
3. Ubij jajka, dodaj do nich posiekane składniki. Dodaj sól i pieprz według uznania.
4. Napełnij nadzieniem paprykę.
5. Rozgrzej naczynie SAMMI i umieść paprykę w środku. Przykryj pokrywką i piecz przez około 20 min na małym ogniu.

SKŁADNIKI

- 2 duże lub 4 małe papryki

NADZIECIE:

- 2 jajka
- 10 dag szpinaku
- dwa plastry boczku
- kilka krewetek
- 1/2 cebuli pokrojonej w kostkę
- sól i pieprz do smaku
- ser parmezan

LASAGNA BOLOGNESE



SKŁADNIKI

SOS BESZAMELOWY:

- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- szklanka mleka
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól
- pół łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 30 dag sera mozzarella
- parmezan

Lasagna:

- 12 płatów ciasta
- 2 łyżki masła
- 30 dag parmezanu
- 30 dag mozzarelli
- sól
- pokrojone warzywa
- świeża bazylia
- zioła
- plastikowy nóż

WAŻNE

Używaj plastikowego noża aby nie uszkodzić powłoki naczynia.

PRZEPIS

1. Zwilż płaty ciasta w wodzie i odłóż na bok.
2. Przygotuj Bolognese Ragu (s 23).
3. Przygotuj sos beszamelowy. Rozpuść masło w garnku. Wymieszaj z mąką i poczekaj aż zbrązowieje, następnie dodaj szklankę mleka . Poczekaj aż sos zgęstnieje , a następnie dodaj gałkę muszkatołową, sól, pieprz i ser. Jeżeli sos jest za gęsty dodaj mleko.
4. Pokrój warzywa (opcjonalnie)
5. Pokrój pozostały ser na plastry
6. Naczynie ustaw na małym ogniu. Nałóż 2-3 warstwy do garnka. Jedna warstwa składa się z : Ragu, warzyw, ziół , sosu beszamelowego płatu ciasta, sera .
7. Przykryj i piecz na małym ogniu przez około 30 - 35 minut.
8. Potnij lasagne na porcje używając plastikowego noża i ozdób ją bazylią.

ZIEMNIACZANA FRITTATA



PRZEPIS

1. Ziemniaki i cebulę pokrój w ćwiartki.
2. Rozgrzej naczynie SAMMI przez 3 min na dużym ogniu. Dodaj ziemniaki i cebulę. Przykryj i gotuj na średnim lub małym ogniu przez około 15 minut.
3. Wymieszaj jajka i mleko w misce. Dodaj pokrojone warzywa do mieszanki. Przypraw solą i pieprzem.
4. Wlej mieszankę na ziemniaki i cebulę, przykryj pokrywką i piecz przez około 15 minut.
5. Połóż na wierzchu cienkie plasterki wędliny, posyp serem, przykryj i zapiekaj przez 5 minut.

SKŁADNIKI

- 4 ziemniaki
- 1 cebula
- 1 papryka
- 3 jajka
- 3 pieczarki
- ser : 10 dag
(cheddar, mozzarella)
- szynka lub boczek
- 1/4 szklanki mleka

GOTOWANIE WARZYW BEZ WODY



WARZYWA

- ziemniak, rzepa, marchew, dynia, pietruszka, seler

Rozgrzej naczynie SAMMI. Włóż warzywa i gotuj na średnim lub małym ogniu ok 20 minut.

- bakłażan, pomidor, brokuł, cebula, szparagi

Rozgrzej naczynie SAMMI. Warzywa gotuj na średnim ogniu przez ok 10 minut.

- szpinak

Rozgrzej naczynie SAMMI. Warzywa gotuj na małym ogniu ok 5 minut.

BLANSZOWANY
SZPINAK



BLANSZOWANY
BOK CHOY



GOTOWANA
FASOLKA



BAKŁAŻAN



SZPINAK

1. Rozgrzej naczynie przez 2-3 min. na dużym ogniu.
2. Dodaj szpinak i wyłącz źródło ciepła.
3. Gotuj bez wody korzystając z ciepła płynącego z naczynia przez 5 minut.

FASOLA

1. Rozgrzej naczynie.
2. Gotuj fasolę bez wody na małym ogniu przez 15 minut.

BAKŁAŻAN

1. Rozgrzej naczynie.
2. Przekrój warzywo na pół i przypraw wedle uznania.
3. Gotuj bakłażana bez wody na małym ogniu przez 15 minut.

PUDDING RYŻOWY



SKŁADNIKI

- 1 szklanka wody
- 1/3 szklanki ryżu
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki śmietany kremówki
- 1 łyżeczka wanili
- 1/4 szklanki cukru
- sól
- 3 łyżki skrobi kukurydzianej

WSKAZÓWKI

Kolor jest zależny od cukru jakiego dodasz.

Przypraw cynamonem i orzechami aby podkreślić smak.

PRZEPIS

1. Wlej szklankę wody i wsyp 1/3 szklanki ryżu a następnie przykryj naczynie.
2. Gotuj na dużym ogniu a kiedy zacznie się gotować zmniejsz na średni aż do czasu kiedy ryż będzie miękki (ok 15 minut).
3. Dodaj połowę mleka, śmietanę, wanilię , szczyptę soli i wymieszaj je razem. Kontynuuj gotowanie. Nie przykrywaj pokrywką.
4. W misce wymieszaj skrobię i resztę mleka .
5. Powoli dodawaj zawartość miski do naczynia SAMMI.
6. Gotuj około 7 minut na małym ogniu.
7. Przypraw według uznania

BOLOGNESE RAGU



PRZEPIS

1. Rozgrzej naczynie SAMMI.
2. Dodaj boczek i przyrumień go.
3. Dodaj cebulę, seler, marchew i podsmaż przez 3-5 minut.
4. W misce zmieszaj zmielone mięso i przypraw je. Następnie dodaj je do naczynia i smaż przez 5-8 minut.
5. Dodaj koncentrat pomidorowy, czosnek, wołowinę, połowę czerwonego wina, liść laurowy i zioła.
6. Gotuj ok 1 godzinę na małym/średnim ogniu dodając wino do czasu aż powstanie jednolita masa.
7. Sos można przyprawić serem parmezan.

SKŁADNIKI

- 110 g boczku
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 1 marchewka pokrojona w kostkę
- 1/2 selera pokrojonego w kostkę
- 400 g mięsa mielonego
- 80g koncentratu pomidorowego
- 2 ząbki siekanego czosnku
- 100 ml czerwonego wina
- 1 liść laurowy
- 100 ml mleka
200 g wołowiny pokrojonej w kostkę
- sól i pieprz
- ser parmezan
- pietruszka
- Zioła

ZUPA DYNIOWA



SKŁADNIKI

- 2 małe dynie
- 1 łyżka masła
- 1/2 cebuli(starta)
- 300ml wody
- 300ml mleka
- sól

WSKAZÓWKI

Dynia będzie łatwiejsza do obrania , jeżeli pozostawisz ją na 20 minut w naszym naczyniu na małym ogniu.

PRZEPIS

1. Podziel dynię na połówki, usuń pestki i usuń skórę. Następnie zetrzyj ją uzyskując papkę.
2. Rozgrzej naczynie na dużym ogniu przez 3 minuty.
3. Dodaj masło i cebulę . Wymieszaj i smaż 2 minuty.
4. Dodaj wodę, sól i dynię
5. Przykryj i gotuj na średnim ogniu przez 5 minut.
6. Dodaj mleko i gotuj bez przykrycia na średnim ogniu przez 5-10 minut.

DŻEM MALINOWY



WSKAZÓWKI

Możesz użyć dowolnych owoców.

Gotowanie powideł śliwkowych trwa ok 2 godziny

PRZEPIS

1. Gotuj 1kg malin bez wody na średnim ogniu przez 15 minut.
2. Następnie zdejmij pokrywkę i gotuj na małym ogniu przez następne 30 - 40 minut.
3. Jeśli owoce nie były dostatecznie słodkie dosyp cukru do smaku .

SKŁADNIKI

- 1kg malin

MROŻONE RYBY



SKŁADNIKI

- mrożone ryby

WSKAZÓWKI

Czas smażenia jest zależny od wielkości ryby.

ZDROWE GOTOWANIE:

Naczynie SAMMI rozmraża i piecze potrawy w tym samym czasie.

W tradycyjnym procesie rozmrażania rozwój bakterii jest wyjątkowo gwałtowny. Nasze naczynie pomoże ci jednocześnie odmrozić i upiec potrawę, dzięki czemu jest ona świeża i zdrowa.

PRZEPIS

1. Włóż zamrożoną rybę do naczynia SAMMI, następnie piecz na średnim ogniu przez 20 minut (duża ryba) lub 15 minut (mała ryba).
2. Obróć rybę i piecz 10 minut dla większych ryb i 5 minut dla mniejszych.

MROŻONA PIZZA



MROŻONY KURCZAK



MROŻONY RYŻ



MROŻONA PIZZA

PRZEPIS

1. Umieść pizzę w rozgrzanym naczyniu.
2. Piecz przez około 20 minut na małym ogniu.

MROŻONY KURCZAK

PRZEPIS

1. Umieść kurczaka w rozgrzanym naczyniu.
2. Piecz go przez około 60 minut na średnim ogniu do czasu aż mięso będzie gotowe.

MROŻONY RYŻ

PRZEPIS

1. Gotuj ryż przez około 15 minut (czas zależy od ilości ryżu) na małym ogniu.

RYŻ Z WARZYSWAMI



SKŁADNIKI

Ryż:

- 1 szklanka ryżu
- posiekane warzywa

Sos:

- sos sojowy
- olej sezamowy
- sezam
- cebula
- ostra papryka

WSKAZÓWKI

Namaczanie ryżu sprawi że będzie smakował lepiej.

PRZEPIS

1. Do naczynia SAMMI wsyp szklankę ryżu i 2 szklanki wody.
2. Posiekaj swoje ulubione warzywa i połóż je na ryżu.
3. Przykryj naczynie i gotuj na dużym ogniu przez 5 minut, potem zredukuj ogień na mały i gotuj przez kolejne 15-20 minut.
4. Zmieszaj sos sojowy, olej sezamowy z posiekaną cebulą i ostrą papryką.
5. Dodaj mieszankę do ryżu i warzyw.

TECHNOLOGIA PRODUKTU



1. WARSTWA POWIETRZA

Równomiernie rozgrzewa dno i ścianki naczynia.

2. AUTOMATYCZNY REGULATOR PAROWANIA

Automatycznie wypuszcza nadmiar pary zapobiegając kipieniu.

3. CZUJNIK TEMPERATURY

Kiedy temperatura warstwy powietrza przekracza optymalną wartość, czujnik wypuszcza nadmiar gorącego powietrza.

4. BAKELITOWE UCHWYTY

Uchwyty nie nagrzewają się pozwalając na bezpieczny kontakt z naczyniem.

5. ZEWNĘTRZNA POWŁOKA

Wykonana z anodowanego aluminium.

Dzięki procesowi galwanizacji powierzchnia jest trwała, odporna na wysokie temperatury i uszkodzenia.

6. WEWNĘTRZNA POWŁOKA

Nieprzywierająca powłoka nałożona została na niekorodujące anodowane aluminium. Dzięki ograniczeniu temperatury wewnątrz naczynia do 160-180°C wytrzymuje 2-3 razy dłużej niż powłoka nieprzywierająca w tradycyjnych naczyniach.

7. POKRYWKA

Pokrywka szklana z automatycznym regulatorem pary.

TECHNOLOGIA PRODUKTU



● Dystrybucja ciepła w trakcie gotowania wody

Naczynie SAMMI



Doskonałe przewodnictwo ciepłe: temperatura pokrywki jest wyższa niż gotującej się wody



Woda wrze od ścianek naczynia w kierunku środka

Naczynie tradycyjne



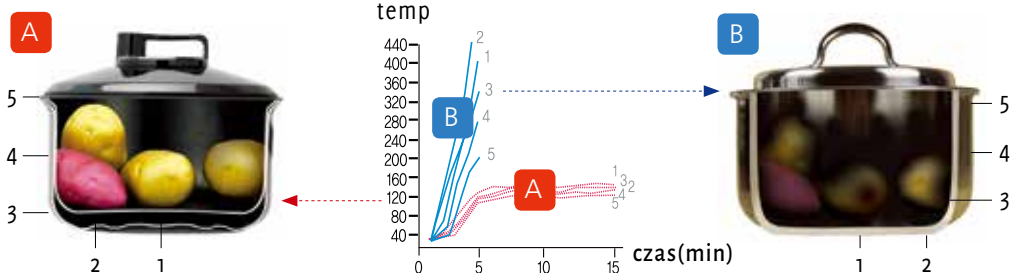
Znaczna różnica temperatury pomiędzy pokrywką a gotującą wodą



Woda wrze od dna naczynia

Z powodu warstwy powietrza rozgrzewanie naczynia trwa nieco dłużej ale dzięki unikalnej dystrybucji ciepła potrawy gotują się zdecydowanie szybciej.

● Wykres temperatur podczas gotowania bez wody



Naczynie SAMMI

Jednakowa temperatura dna i ścianek naczynia

Naczynie tradycyjne

Różna temperatura. Drastyczna różnica pomiędzy dolną a górną częścią naczynia.

NAGRODY



**Złoty Medal za najbardziej
innowacyjny produkt roku
Genewa 2010**



**Genewa 2010
Nagroda Specjalna**

Warunki gwarancji

1. Gwarantem jest firma Jakar sp.j przy ulicy Zubrzyckiego 2, kod pocztowy 26-613, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego po numerem 0000072974, NIP 7981167222, REGON 670922798
2. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
3. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące, licząc od daty zakupu.
4. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń mechanicznych spowodowanych upadkiem.
 - b. zadrapań
 - c. uszkodzeń powstałych w wyniku użytkowania produktu niezgodnie z przeznaczeniem.
 - d. odbarwień powłoki zewnętrznej.
 - e. uszkodzeń powstałych w wyniku konserwacji niezgodnie z instrukcją obsługi.
5. W przypadku stwierdzenia w okresie ważności gwarancji wady lub uszkodzenia produktu zostanie ona bezpłatnie usunięta w ciągu 14 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu sprzedaży .
6. Warunkiem przyjęcia produktu do naprawy gwarancyjnej jest dostarczenie przez uprawnionego z tytułu gwarancji:
 - a. oryginał lub kopię dowodu zakupu sprzętu (paragon fiskalny lub faktura VAT)
 - b. reklamowanego produktu
7. Uszkodzony produkt należy dostarczyć do miejsca zakupu.
8. Poza niniejszą drukowaną gwarancją nie ma żadnych innych jawnych, pisemnych lub ustnych gwarancji.
9. Gwarancja na sprzedany produkt nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień nabywcy wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.
10. Sądem właściwym do rozpatrywania sporów wynikłych wskutek realizacji postanowień niniejszej gwarancji jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Gwaranta.