

Micro Urban

3-in-1: granen koken, stomen en pasta koken.



Granendeksel

- Wordt gebruikt om rijst en andere graansoorten te koken.
- Voorkomt overkoken.

Graneninzet

- Wordt gebruikt om rijst en andere graansoorten te koken.
- Neemt het schuim dat tijdens het koken ontstaat weg.

Stoomdeksel

- Voorkomt dat microgolven het voedsel bereiken tijdens het stomen.
- Houdt de stoom in het product voor een optimaal kookproces.

Laag vergiet

- Ideaal voor gestapeld stomen van delicaat en zacht voedsel zoals vis.

Groot vergiet

- Voor het stomen van aardappelen, groenten ...
- Ook geschikt voor het afgieten van pasta.
- Weert microgolven tijdens het stomen.

Basis

- Capaciteit 2 l
- Voor het stomen, koken van pasta, rijst en andere graansoorten.



Dimensies

21,6 x 24,8 x 13,7 cm h

Capaciteit

2 l

Belangrijkste kenmerken

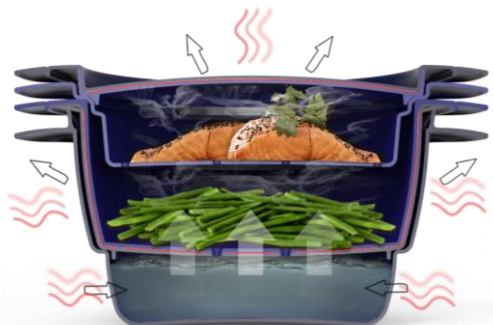
- Ideaal voor kleine huishoudens, gepensioneerden, studenten, jonge koppels ...
- Geschikt voor maaltijden voor 1 tot 2 personen.
- Een unieke, compacte en veelzijdige kookoplossing voor de magnetron. Je kan gerechten stomen en pasta, rijst of andere graansoorten koken.
- Dankzij de veelzijdigheid van de Micro Urban bespaar je veel ruimte in je keuken.
- 3-in-1 product zorgt voor een betere « waar voor je geld »-perceptie van onze producten bij onze klanten.
- Ook combineerbaar met de 101° MicroGourmet Stoompotjes en de UltraPro Cocotte 250 ml voor het stomen van desserts, cakes ...



Gebruik


Stomen

- **Onderdelen:** basis, groot vergiet, laag vergiet (alleen bij gestapeld stomen) en stoomdeksel.
- Je kan **verschillende soorten voedsel** stomen: groenten, fruit, vis en gevogelte. Je kan eveneens restjes opwarmen of bevroren voedsel stomen.
- Bevroren ingrediënten zijn een goed alternatief voor verse producten vanwege hun hoge voedingswaarde. Je kan bevroren voedsel stomen door de kooktijden aan te passen volgens kookrichtlijnen in de productbijsluiter.
- Vul de basis met koud water tot aan de vullijn van 400 ml onder het stoomlogo (☉). Bij voedsel met een hoog watergehalte zoals spinazie, champignons, mosselen en bevroren voedsel gebruik je slechts 350 ml water. Vervang het water niet door wijn, siroop, olie, vethoudende bouillon of andere suiker –of vethoudende vloeistoffen want dit kan het product beschadigen.
- De microgolven kunnen enkel door de basis dringen om het water op te warmen tot stoom. De stoom zal het voedsel koken.
- **Gestapeld stomen:** plaats het lage vergiet op het grote vergiet voor het stomen van 2 gerechten tegelijk zoals vis en groenten. Plaats altijd de delicatesere ingrediënten in het lage vergiet.
- **Stoom maximaal 30 minuten op maximaal 900 watt.** Laat nadien de Micro Urban en de magnetron afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Behoud altijd 5 cm afstand van de wanden van de magnetron.
- Laat altijd 5 min rusten na de stoomtijd alvorens op te dienen.
- Je kan de gerechten rechtstreeks aan tafel serveren in de Micro Urban. Laat het grote vergiet in de basis staan en plaats het lage vergiet op het omgekeerde granendeksel (soort « onderzetter »).
- Het stoomdeksel is voorzien van de nodige pictogrammen met de belangrijkste gebruiksinstructies.
- Raadpleeg de productbijsluiter voor de juiste stoomtijden.



De microgolven kunnen enkel door de basis dringen. Het deksel en de vergieten weerkaatsen de microgolven.

Granen koken

- **Onderdelen:** basis, graneninzet en granendeksel.
- Je kan **verschillende soorten granen** koken: rijst, couscous, polenta, bulgur, quinoa ...
- Spoel de rijst of de andere graansoorten voor het koken af, tenzij anders vermeld op de verpakking.
- Plaats de korrels en het water in de basis. Overschrijd de maximale hoeveelheid niet om overkoken te voorkomen. De maximale hoeveelheid wordt aangegeven door de maximale vullijn onder het rijst-koken-logo () aan de binnenkant van de kom.
- Voeg geen olie, boter of andere vetstof toe aan het water.
- Plaats altijd de graneninzet op de kom met de 2 handvaten naar boven. De juiste montage van de 3 onderdelen wordt ook aangegeven met een pictogram op de graneninzet.
- De unieke combinatie van de graneninzet en het granendeksel garandeert dat de natuurlijke schuimvorming door het overkoken wordt opgevangen in het bovenste deksel met 8-vormige uitsparing.
- Zorg er altijd voor dat de handvaten van het deksel op één lijn liggen met de handvaten van de basis voordat je het sluit. Druk het granendeksel omlaag om te sluiten.
- **Kook maximaal 30 minuten op maximaal 900 watt.** De kooktijd en het waterniveau moeten worden aangepast aan de rijst- of graansoort, het vermogen van de magnetron en de gewenste vochtigheid.
- Laat altijd 5 min rusten na de kooktijd alvorens op te dienen.
- Om te openen, druk je de handvaten van het granendeksel naar omlaag terwijl je beide handvaten van de basis vasthoudt. Druk altijd eerst aan de ene en vervolgens aan de andere kant.
- De Micro Urban is niet geschikt voor het koken van risotto, paellarijst, dessertrijst of griesmeel.
- Voor korrels die veel zetmeel bevatten, raden wij aan om kleinere porties te kijken. Bereid nooit minder dan 50 g.
- Raadpleeg de productbijsluiter voor kooktijden van granen.



Pasta koken

- **Onderdelen:** basis, groot vergiet (voor het afgieten en opdienen) en stoomdeksel (voor het opdienen)
- Ideaal om **snel** en **eenvoudig** verschillende soorten **korte pasta te koken**.
- Doe de pasta en het water in de basis. De maximale hoeveelheid pasta wordt stapsgewijs aangegeven in de basis. De maximale hoeveelheid water die je na de pasta mag toevoegen wordt aangegeven met de "MAX"-vullijn onder het pasta-koken-logo (☺). Zelfs wanneer je minder pasta in de basis doet dan aangegeven bij de stap, moet je het water altijd vullen tot de "MAX"-vullijn.
- Kook de pasta zonder deksel **maximaal 30 min op maximaal 900 watt**.
- Voeg geen olie, boter of andere vetstof toe aan het water.
- Pas de kooktijd voor de magnetron met een paar minuten aan (overschrijd nooit de maximale kooktijd van 30 min) naar gelang je persoonlijke smaak, de magnetroninstelling en het soort pasta.
- Haal de kom altijd met ovenwanten uit de magnetron. Je kan het vergiet gebruiken om de pasta af te gieten. Plaats hierna het vergiet in de basis en sluit met het stoomdeksel om je pasta warm te houden.
- Voor een beter resultaat raden wij aan om tijdens het koken niet in de pasta te roeren. Als de pasta na het koken samenkleeft, kan het helpen om de pasta meteen te spoelen met warm kraanwater.
- We raden niet aan om verse pasta, instant-pasta en pasta met een kooktijd van minder dan 6 minuten of meer dan 14 minuten te koken. De smaak en textuur ervan vallen mogelijk tegen.
- We raden aan om bepaalde soorten pasta niet te koken in de Micro Urban Millennia, zoals tagliatellenesten, vermicelli, cannelloni, gnocchi, heel kleine pasta en glutenvrije pasta. Deze soorten pasta kunnen overkoken of samenkleven.
- Raadpleeg de productbijsluiters voor kooktijden van pasta.

