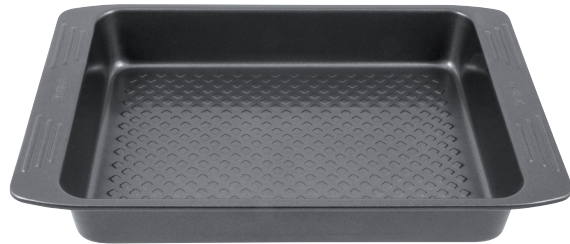




Roaster
26x38cm



Uunivuoka
36x23 cm, 29x22 cm

Modernit ja korkealaatuiset hiiliteräksestä valmistetut tuotteet leivontaan ja ruoanlaittoon. Tarttumaton pinnoite sekä sisä- että ulkopuolella. Uunikestävyys max. +210 °C



Hansin vinkki parsan valmistukseen!

Käytän pannua muuhunkin kuin pelkkään paistamiseen. Oma suosikkini varsinkin alkukesästä on kypsentää parsat paistinpannulla. Tämä siksi, että parsat eivät tarvitse hirveästi vettä kypsyäkseen, mutta pannua kuitenkin ja paistinpannu ajaa kaikki nämä seikat vaivatta. Varsinkin Tefal.

Pilko pannulle salottisipulia ja muserra hieman valkosipulia. Lisää nokare voita ja tilkka oliiviöljyä. Asettele kuoritut parsat pannulle ja kuumenna, itse asiassa freesaa parsoja siten, että ne saavat hieman väriä pintaansa. Lisää vettä sen verran, että parsat peittyvät juuri ja juuri. Lisää timjama maun mukaan sekä suolaa. Aseta päälle kansi ja kypsennä, kunnes parsat ovat napakoita. Tarjoile kuuman voisulan tai hollandaisekastikkeen tai keitinliemestä valmistetun voikastikkeen kera. Samalla tavalla valmistuu esimerkiksi porkkanat tai muut lisäkejuurekset. Tärkeää on, että vettä ei ole liikaa, ja suolan kanssa ollaan tarkkoja. Suosittelen!

Hans Välimäki

Hans Välimäki

Tefal

Groupe SEB Finland · Kutojantie 7 · 02630 Espoo
Puh. (09) 622 9420 · fcontact@groupeseb.com · www.tefal.fi

TEF742 CMMF 9100016174



Tefal
Hans Välimäki

Laatua ja suorituskykyä!



Kattila 2,9 l / 20 cm

Kattila ja keittokasari ruostumatonta terästä



Keittokasari 1,5 l / 16 cm



Paistokasari 24 cm lasikannella



Paistinpannut 24, 26 ja 28 cm



Hans Välimäki on Suomen palkituimpia ja kansainvälisesti tunnetuin ja arvostetuin keittiömestari sekä ravintoloitsija. Hans on myös tuttu TV:stä, ohjelmista Hansin matkassa ja Top Chef Suomi.



Hans Välimäki

Hans Välimäki ja Tefal esittelevät huippulaadukkaan paistoastiasarjan.



6-kertainen Titanium Pro -pinnoite on kestävin Tefal-pinnoite ikinä! Paistaminen onnistuu ilman rasvaa ja puhdistus on helppoa.



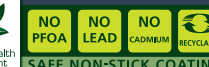
Tefalin ainutlaatuinen Thermo-Spot -lämpötunnistin näyttää, kun pannu on saavuttanut ihanteellisen paistolämpötilan.



Paksu induktiopohja jakaa lämmön tehokkaasti ja tasaisesti koko pohjan alle. Sopii kaikille liesille.



Paistoastian pyöristetyt reunat helpottavat pannusta kaatamista. Niitatut kädensijat ovat silikonista ja terästä. Ne ovat todella miellyttävät käytössä, ja tuotteesta saa pitävän otteen. Uuninkesto + 210°C



SAFE NON-STICK COATING

Ympäristöystävällinen ja kierrätettävä.