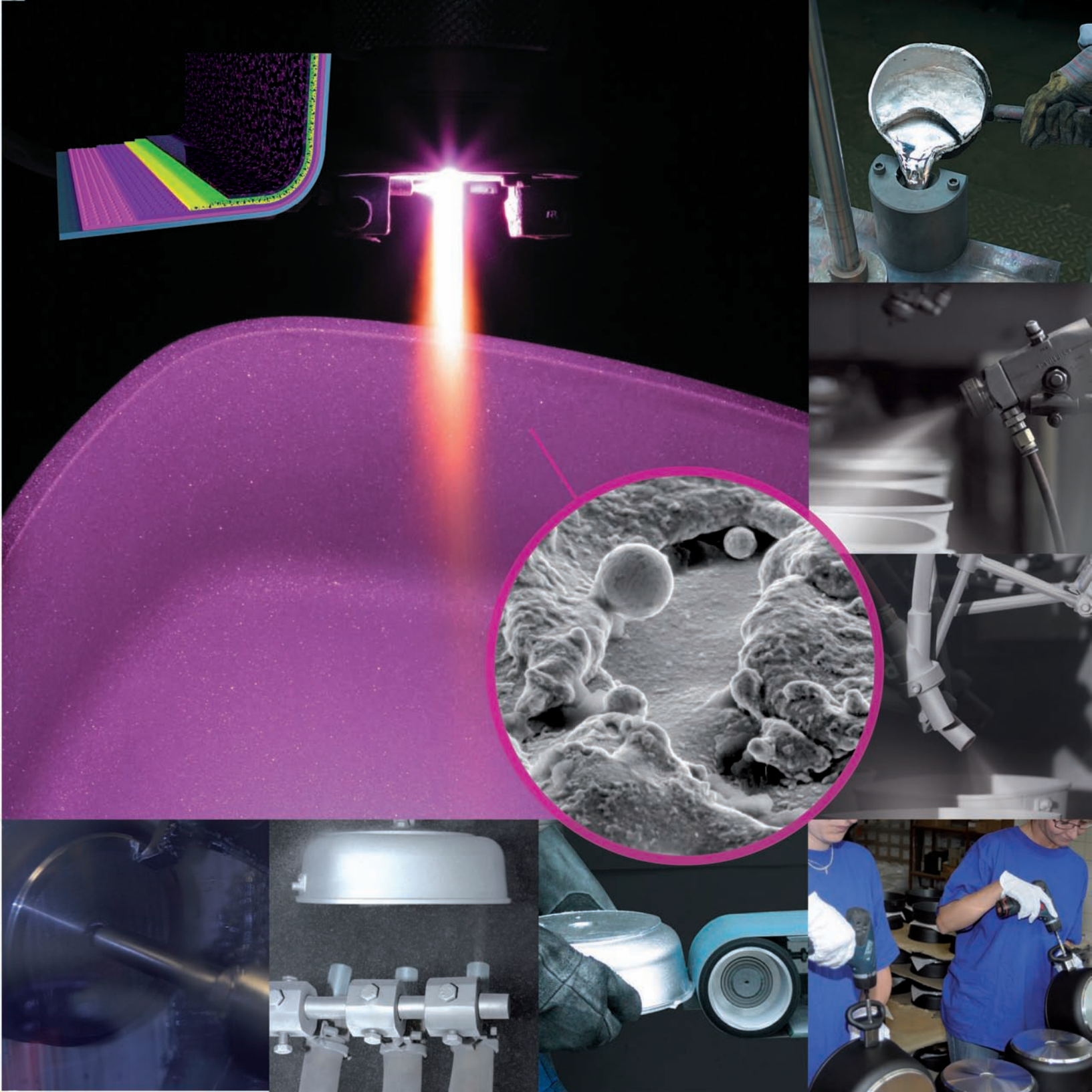
Wolframium

TITAN BIO GREEN LINE



Top Moravia

tajemství zdravého domova



Wolframium Bio

Vážení zákazníci,

je nám velkým potěšením, že jste nám projevili důvěru nákupem exkluzivního produktu wolframiového nádobí.

"Wolframium je kov, který se vyznačuje jedinečnou vlastností: po přidání malého množství mimořádně zlepší dosavadní vlastnosti základního materiálu, jeho tvrdost, mechanickou a teplotní odolnost, odolnost vůči otěru, korozi atd."

Výrobní cyklus / cesta k zákazníkovi

Odlévání
Nádoby jsou vyrobené technologií gravitačního ručního odlévání do kokilové licí formy. Pouze touto technologií se dá dosáhnout ideálních tloušťek stěn nádob a dna pro optimální a rovnoměrný rozvod tepla.

Tryskání
Odlitky jsou teplotně zpracovány žíháním při teplotě 450 °C, poté jsou tryskány ve speciálně zkonstruovaném zařízení bílým korundem pro dosažení dokonalé stejnorodosti a optimální drsnosti povrchu pro následné plasmové nanášení. Profily povrchů jsou pečlivě měřené na nejmodernějších zařízeních - profilometrech Surf Test.

Plasmové nanášení
Pro zlepšení vlastností plasmově nanesené vrstvy s obsahem titanu je na vnitřních plochách nádob plasmově nanesena vrstva s obsahem titanu a karbidu wolframia, který se používá na ostří speciálních chirurgických nástrojů. Díky své tvrdosti, korozivzdornosti a otěruvzdornosti zajišťuje naprosto unikátní vlastnosti plasmou nanesené vrstvy. Částice karbidu wolframia lze nanášet pouze plasmovou metodou a to ve speciálním plazmatronu, kde teplota plasmového paprsku dosahuje teplot až 27 000 °C a jeho rychlost se blíží 2,5 MACH.

Roztavené částice jsou unášeny vysokou rychlostí 2,5 MACHu k povrchu tryskaného odlitku, kde po dopadu vytvoří unikátní vrstevnatou strukturu s extrémní tvrdostí odolnou proti průřezu ostrým kuchyňským náčiním. Druhá, argonovou plasmou nanesená, wolframiová vrstva má unikátní patentované složení obsahující Wolframium Bio a slouží k optimálnímu spojení tvrdého podkladu a antiadhézních (nepřilnavých) vrstev.

Nános antiadhézních vrstev
V další, technicky velice precizní operaci, dochází k nánosu systémů antiadhézních vrstev atmosférickým vzduchovým rozprachem za použití technologie HVLP. Na vnitřní stěny a dno nádob se aplikují tři vrstvy nejpokročilejších antiadhézních systémů páté generace, z nichž každá vrstva je vyztužená částicemi wolframia bio.

Wolframiové nádobí poznáte podle charakteristického červeno-fialového odlesku částic wolframia bio, které zpevňují vrchní nepřilnavou vrstvu a zabraňují tak opotřebení nepřilnavé složky. Naše nádobí neobsahuje žádný Teflon a PFOA!!!

Obrábění dna
Dna nádob jsou obrobené na nejmodernějších CNC soustruzích s použitím speciálních diamantových nástrojů do absolutní rovnosti a hladkosti povrchu pro nejefektivnější přenos tepla ze zdroje do nádoby. Takto obrobené dna se nikdy nezdeformují.

Montáž a balení
Při montáži se na hrnce a pekáče montují úchyty ze speciální termosetické pryskyřice, která je odolná teplotám do 260°C. Vzhledem k použití nového termosetu se úchyt dokonce i při přehřátí nikdy neroztaví. Nerezový teplotní můstek odvádí teplo zpět do hrnce a úchyty tak při vaření zůstávají studené. Hrnce a pánve poté prochází výstupní kontrolou, jsou zabaleny do PE sáčků a následně do krabic nebo setů.

Příslušenství
Neoddělitelnou součástí výše popsaných nádob jsou skleněné poklice z borokřemičitého skla s termosetickým úchytem. Poklice jsou odolné vůči vysokým teplotám až 350 °C a teplotním šokům. Úchyt poklice je vyroben ze stejného materiálu jako úchyty na nádobí a je odolný do teplot až 260°C. Kombinace tepluvzdorné poklice a úchytu s naším varným nádobím umožňuje velmi rychlé a úsporné vaření s možností stálého sledování stavu vařených pokrmů. Klenutí poklice a speciální „zámek" umožňují optimální zadržení a cirkulaci horké páry, čímž jsou vytvořeny tlakové podmínky pro dodatečné velmi jemné tepelné zpracování pokrmů párou při zachování všech vitaminů, minerálů a živin. Takto upravované pokrmy zůstávají šťavnaté, velmi chutné a především podporují zdravou výživu!

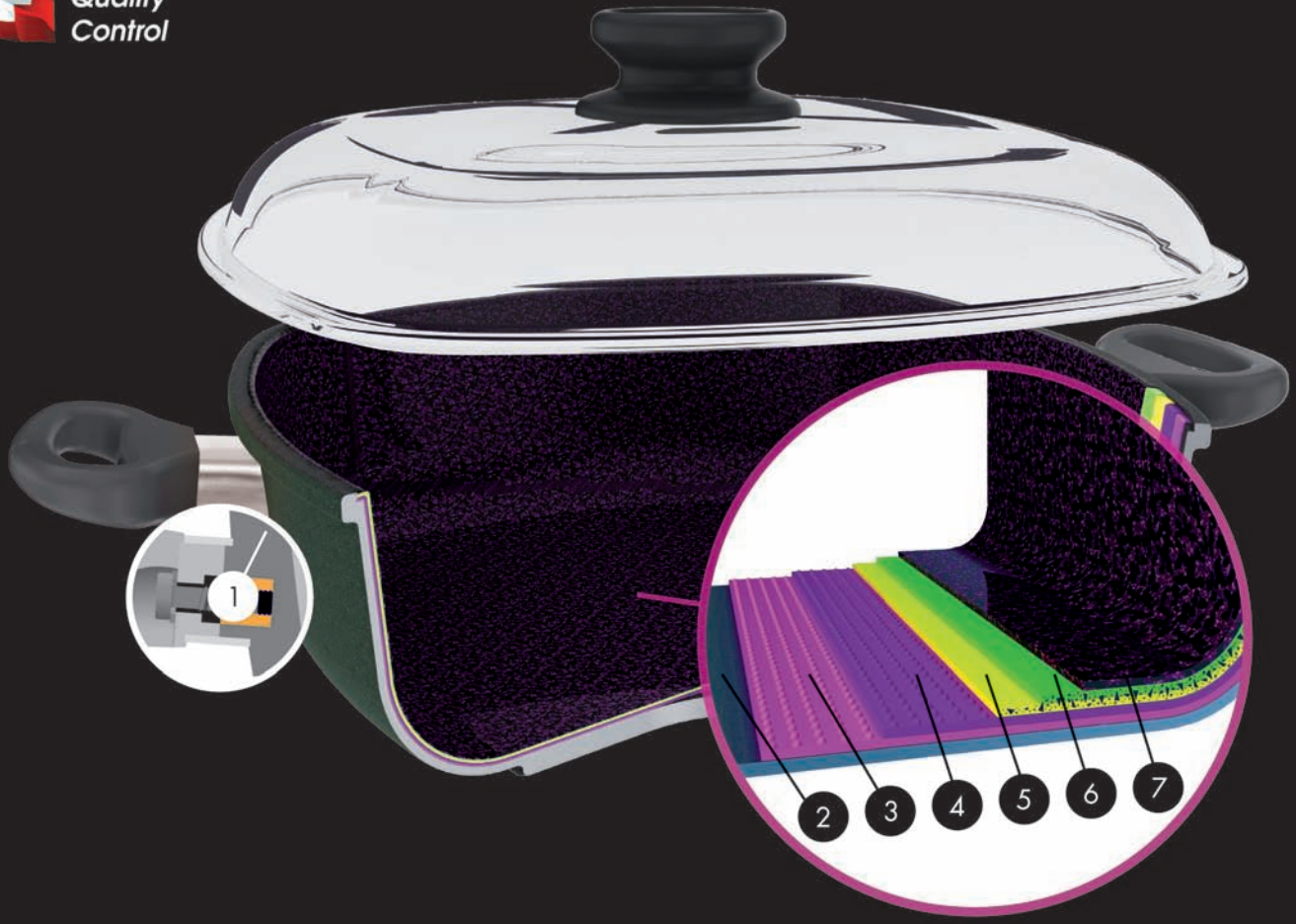

Wolframium
0005 - 02 - 11
Top
Titan
Bio

Popis jedinečných vlastností nádobí Wolframium Bio

- Zdravotní nezávadnost nádob byla prokázána a certifikována Státním zdravotním ústavem ČR
- Vynikající vlastnosti při samotném vaření – nepřichytávají se žádné zbytky jídla
- Smažení bez tuku – tzn. zdravé vaření s vynikajícími chuťovými vlastnostmi
- Naprosto bezproblémové čištění uvnitř i zvenku
- Vysoká stabilita všech nádob (jedinečná konstrukce, tloušťka stěn a především dna)
- Žádné deformace nádob při vysokých teplotách, takže při prudkém ochlazení = možnost čištění tepelným šokem (robustní konstrukce, tloušťka stěn a především dna)
- Nezvykle rychlé a rovnoměrné přenášení tepla až po horní okraj a dále pak dlouhodobé udržení tepla při minimálním ohřevu (jedinečná konstrukce, tloušťka stěn a především dna) – silumin přenáší teplo 7x rychleji než litina, železo nebo nerezová ocel
- Vysoké úspory energie, času při vaření a čištění (jedinečná konstrukce, využití špičkových materiálů a technologií)
- Naše výrobky jsou určeny pro tyto zdroje tepla -plynové, uhelné nebo elektrické sporáky a trouby, varné desky
- Možnost použití nádob i v troubě (rukojeti a všechny části odolávají teplotám 260 °C)
- Při vaření zůstávají rukojeti stále studené (nerezové teplotní můstky)
- Vaření a pečení pod stálým mírným přetlakem páry (vysoce klenutá poklice z borokřemičitého skla se speciálním zámkem)
- Stálá kontrola vařených pokrmů pouhým okem (čirá poklice z borokřemičitého skla)
- Rychlý přenos tepla zdroje do nádoby (speciální konstrukce dna)

Všechny tyto vlastnosti dávají našim nádobám svoji jedinečnost a jsou důvodem stále větší obliby u našich zákazníků a stoupající poptávky! K dnešnímu dni se pohybují naše cca desetileté prodejní kvóty okolo 1 milionu prodaných kusů.

Swiss
Quality
Control



1) Zalitá mosazná závitová vložka pro trvalou pevnost úchytu hrnce
2) Zesílené dno pro optimální a rovnoměrný rozvod tepla
3) Plasmová vrstva s obsahem titanu a karbidu Wolframia pro ještě větší tvrdost, odolnost a otěruvzdornost
4) Plasmová Wolframiová mezivrstva zajišťující jedinečné spojení tvrdého podkladu a antiadhézních vrstev
5) Primer: Revoluční ochranná utěsňovací vrstva zesílená částicemi Wolframia, pro ještě větší tvrdost, odolnost proti otěru a korozi
6) Mid coat: Mezivrstva obsahující nanočástice titanu, určená pro optimální gradient otěruvzdorných a nepřilnavých vlastností
7) Top coat: Vrchní revoluční antiadhézní vrstva obsahující Wolframium Bio pro dlouhodobě trvalé antiadhézní vlastnosti

Wolframium Bio / Informace o výrobku

Každá část našeho nádobí prošla během výrobního procesu kontrolou, jejíž vysoký standard si určuje naše firma. Základní korpus nádob je ručně odléván ze směsi hliníku, křemíku a magnézia, která zaručuje optimální rozvod tepla rovnoměrně po celé nádobě. Množství materiálu při odlévání je rozhodující pro dlouhou životnost a pevnost jednotlivých nádob. Vzhledem k síle jednotlivých stěn i dna nádob nelze použít strojovou výrobu.

Při porovnání s „podobně vypadajícími výrobky" z běžné obchodní sítě si lze velmi jednoduše všimnout rozdílů ve váze i celkové robustnosti našeho ručně odlévaného nádobí od strojově vyrobených tenkoplášťových nádob.

Právě na ruční práci při odlévání i při následném zabrušování si naše firma velmi zakládá. Ve výjimečných případech se může z vnější strany pláště objevit menší nerovnost, která však souvisí právě s ruční výrobou a na funkčnost nemá nejmenší vliv. Po otryskání povrchu je na vnitřní stranu nádob nanesena plasmovou metodou titanová keramika s přísadou karbidu wolframia a následně další vrstva obsahující Bio-Wolframium. Při této operaci jsou na vnitřní povrch nádob nastřelovány částice rychlostí více než 2,5 násobku rychlostí zvuku, přičemž teplota argonového plasmového paprsku dosahuje až k 27.000 °C. Pánve, pekáče a hrnce z litého hliníku jsou poté technologií HVLP opatřeny antiadhezivním systémem s dvojitým vnitřním vyztužením. Dna nádob jsou obráběna speciálními diamantovými nástroji za vysokých otáček, při použití speciálních chladících emulzí. Takto obrobené dno poté zaručuje optimální přenos tepla mezi tepelným zdrojem a potravinou v nádobě.

Nádoby jsou opatřeny uchopovacími prvky z plastu odolávajícím teplotě 260 °C. Bez obav tedy můžete péct v troubě. Skleněné poklice, které k nádobí dodáváme, se vyznačují nezvyklou odolností proti nárazům. Součástí tohoto varného nádobí jsou propalovaná víka zn. SIMAX nebo PYREX.

Jako jedna z mála firem si můžeme dovolit 15-ti letou záruku na rovnost dna i přes velké tepelné šoky při mytí rozehřátých nádob studenou vodou. Nástřik z vnější strany má pouze estetický účel. Při častém, méně šetrném zacházení (např. častými nárazy jednotlivých nádob o sebe) je možné, že se barva z vnější strany „oťukne". Stejně tak může během času dojít k úbytku barevnosti v místě doteku poklice s nádobou. Tyto skutečnosti v žádném případě nemají na kvalitu přípravy jídla, ani na celkovou životnost nádobí sebemenší vliv.

Při dodržení alespoň základních zásad šetrnosti Vám, i přes náročnější domácí provoz, wolframiové nádobí vydrží léta k vaší plné spokojenosti. V případě jakýchkoliv nejasností se, prosím, obraťte písemně na adresu naší firmy. Rádi se s Vámi spojíme.

Před prvním použitím
Nádoby vyvařte horkou vodou a vysušte. Lehce vytřete vnitřní plochu tukem nebo olejem, mírně zahřejte a po zahřátí opět vytřete.

Při dalším používání
Nádobu je nutné rozehřát na provozní teplotu. Správné rozehřátí je velmi důležité. Pro zjištění správné teploty stříkněte pár kapek studené vody na dno nádoby. Pokud kapky zasyčí je nádoba správně rozehřátá. Nyní můžete vařit, péct, smažit již bez dalšího použití tuku.

Použití
Toto nádobí používejte na těchto zdrojích tepla – plyn, elektřina, sklokeramická deska, uhelný sporák. Veškeré naše nádobí, včetně skleněných poklic a úchytů, můžete rovněž dát do trouby na maximální teplotu 260 °C, čímž dosáhnete univerzálního využití každé nádoby. U plynu doporučujeme užití plotýnky z důvodu jednodušší údržby stříbrného dna. I když naše nádobí uspělo v několika extrémních testech, nedoporučujeme používání ostrých kuchyňských nástrojů – nožů, sekáčků, apod, přímo na plochu nádob, mohlo by dojít k poškození vrchní organické hmoty. Na kvalitě nádob se nic nemění, pouze by byl narušen estetický vzhled. V případě poškození nožem neúměrnou silou nemůže být uznána reklamace. Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct.

Údržba
Po vaření nemastných pokrmů stačí vytřít nádobu obyčejným ubrouskem.

Obecně existují 3 druhy čištění
- do rozpálené nádoby nalijeme studenou vodu a celý obsah vylijeme (doporučujeme)
- necháme nádobu trochu vychladnout a setřeme ubrouskem
- necháme zcela samovolně vychladnout a spáleninu vyklopíme

Doporučujeme
Mytí nádobí doporučujeme, co nejdříve po vařením takzvaný, „tepelným šokem" – ještě rozpálenou nádobu opláchneme studenou vodou. Zbytky jídla se uvolní a odplaví. Při vaření doporučujeme kuchyňské pomůcky z měkčích materiálů (např. dřevo, plast). Ostré kovové nástroje mohou pod větším tlakem zanechat stopu, která však v žádném případě nemá sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani na celkovou životnost nádobí. Velkou předností našeho nádobí je nepřilnavost potravin k povrchu nádob, takže jakékoliv násilí při vaření není třeba.

Díky nepřilnavosti povrchu je údržba velmi snadná, není potřeba mytí nádobí v myčkách či pomocí speciálních čisticích prostředků nebo drátěnek. Šetřete životní prostředí, energii a peníze.

Mytí nádobí v myčkách nedoporučujeme, neboť čistící náplně do myček, vzhledem ke své agresivitě, neprospívají vzhledu Vašeho nádobí, i když na jeho funkčnost nemají žádný vliv.

Upozornění
V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaření je snadné a jednoduché. Předností tohoto nádobí je používání minimálního množství tuku i vaření absolutně bez tuku. Učíte se pouze ovládat tepelný zdroj. Nádobí zbytečně nepřehřívejte – šetříte energii i vlastní peníze!

Závěr
Toto všechno jsou jen základní informace, jak efektivně využívat naše nádobí. K tomuto nádobí nepotřebujete žádné speciální kuchařky. Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a minimálním množstvím tuku.
Ostatní již záleží pouze na vaší bohaté fantazii.




Wolframium
Moravia
Titan
Bio

Glasgarsystem / Informace o výrobku

Skleněné výparníky

Využitím vlastností našeho GLASGARSYSTEMU přispíváte ke zdravotní prevenci své nebo svých blízkých. Každý komponent odpovídá normám. Vliv na zdravotní prevenci je pod stálým dohledem lékařské kliniky, která je součástí skupin firem Top Moravia Q. Výrobek pracuje na principu cirkulace páry o vysoké teplotě. Pára se rovnoměrně šíří ve všech výparnících. Tyto výparníky jsou vyrobeny z vysoce leštěného skla, takže stále vidíme přípravu pokrmu. Po stranách jsou opatřeny praktickými úchyty usnadňujícími manipulaci. Hluboká drážka na horní straně prakticky vylučuje možnost samovolného posunutí poklice nebo druhé nástavby. Na dně výparníku jsou ventilační otvory o dostatečném průměru, pomocí kterých cirkuluje pára všemi patry systému. Poklice je na dolní straně vybavena třemi kondenzačními drážkami. Ty slouží k odvodu nadbytečné páry. Skleněné části a poklice, které k nádobí dodáváme, se vyznačují nezvyklou tvrdostí.

Návod na použití

Varný parní systém umožňuje připravovat různá jídla současně a přitom šetrně. Lze přitom použít 1 nebo 2 výparníky a šetřit energii, protože se vše připraví na jednom místě. V tomto systému lze připravovat nejen zeleninu, ryby, ovoce a sladká jídla naprosto zdravým způsobem, ale i maso a drůbež. K vaření není zapotřebí žádný tuk. Ve skleněných výparnících a skleněné poklici cirkuluje dostatek páry, zabezpečuje zdravé vaření. Důležité vitaminy, minerály a stopové prvky zůstávají takto zachovány. Zůstává zachována také přirozená chuť a barva, ovoce se nerozvaří. Potraviny si zachovají svoji strukturu i aroma. Vaření v tomto systému je naprosto jednoduché. Voda v hrnci se nesmí dotýkat potravin a musí stále vřít. Podle vlastní chuti je možno ochucovat vodu různými přísadami (koření, víno, vývar, atd.). Nepokládejte potraviny do výparníků příliš těsně k sobě, aby byl zajištěn optimální přívod páry. Ovoce a obilniny se vaří se skleněnou poklicí, ke konci poklici lehce odklopit. Doba vaření je různá, záleží na tom, zda je jídlo vcelku nebo v malých kouscích. Mnohdy je tuhost jídla věcí osobního vkusu. S troškou šikovnosti a zkušeností je možné kombinovat různé doby varu u různých potravin. Doporučujeme nevkládat zmrazené potraviny, jinak se doby vaření prodlužují cca o 30%. V parním systému lze jídla i ohřívat, aniž by ztrácela na chuti a stravitelnosti. Ovoce lze připravit i se slupkou a teprve následně oloupat, nádobí lze ponechat teplé až k servírování. V hrnci lze vařit těstoviny, rýži, atd. a ve výparnících nad ním využít páry k vaření zeleniny, žampiónů, ryb, knedlíků, noků, brambor a jiných potravin.

Nikdy nenechávejte wolframiový hrnec bez vody!

Za samozřejmé lze považovat, že wolframiový hrnec lze použít i bez skleněných výparníků jako normální hrnec k vaření či pečení. Zdravý život je výsledkem vyvážené stravy se všemi přirozenými složkami potravy, které se v ní vyskytují. Aby zůstaly zachovány, musí se pokrm připravit tak, aby se využilo vlastní šťávy i tuků. Vařením v páře zůstanou zachovány vitaminy, proteiny i minerály v přirozené formě. Vaření v páře je nejšetrnější způsob jak vařit ovoce, zeleninu, ryby nebo maso bez přidání soli a přitom i bez nutnosti dodávání vody a tuků. Tímto vařením se zachovává přirozená chuť jídla, nemusí se dosolovat (doporučená denní spotřeba soli u člověka je cca 5 g). V mnoha potravinách je již sůl obsažena. Vhodné zejména u osob s vysokým krevním tlakem. Kořenění čerstvými léčivými bylinkami je možné. Při vaření nepřichází bezprostředně do styku potrava s vroucí vodou, nýbrž je vařena okolo proudící párou. Vlastní šťáva z potravy stoupá rovněž vzhůru a kondenzuje na skleněné poklici. Tímto oběhem je potrava vařena velmi šetrně pod bodem varu.

Chuť každého jídla je dána receptem, čerstvostí potravin i způsobem přípravy. Umění spočívá v zachování všech hodnot jídla. Nic nemůže víc splňovat tyto cíle, než tento varný systém.

Tento varný systém můžeme použít na jakýkoliv zdroj tepla – plyn, elektřinu, sklokeramickou desku. U plynu doporučujeme užití plotýnky z důvodu jednodušší údržby stříbrného dna nádoby. Nedoporučujeme používání nožů přímo na plochu hrnce, mohlo by dojít k poškození vrchní organické hmoty. Na kvalitě nádob se nic nemění, pouze by byl narušen estetický vzhled. Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy. Po vaření nemastných pokrmů stačí vytřít hrnec obyčejným ubrouskem. Skleněné výparníky a poklice umyjte v horké vodě za použití běžného mycího prostředku.

Inovace

Parní nástavby Glasgarsystemu o průměru 20 a 24 cm, tedy kulatého tvaru, se těší velké oblibě. Zároveň se stal mezi zákazníky nejoblíbenější čtyřhranný wolframiový pekáč o rozměrech 26 x 26 cm pro svoji větší užitnou plochu. Pro ty, kteří chtějí větší prostor pro zdravé vaření, jsme vyvinuli parní nástavby Glasgarsystem GB 26 S o rozměrech 26 x 26 cm, které doplňují právě oblíbený wolframiový pekáč W 268. Užitné vlastnosti zůstaly zachovány, novou výhodou je větší plocha a tedy větší prostor pro vaření.

Vážená paní, vážený pane, přejeme Vám hodně pravých gurmánských zážitků při vaření v GLASGARSYSTEMU.



Několik kuchařských tipů úvodem

Využijte vlastnosti tohoto nádobí, které umožní připravit potraviny zcela bez tuku, kdy oceníte chuť samotných potravin a zůstávají zachovány veškeré vitaminy, minerály a stopové prvky. Na těchto nádobách nevznikají přepalované tuky. Lze však využít i klasického vaření, ovšem s tím rozdílem, že použijete mnohem menší množství tuku než jste zvyklí. U veškerých smažených potravin doporučujeme, pro lepší chuť a barvu, přidat velmi malé množství tuku (1 lžíce olivového oleje či sádla).

Každé vaření začíná uložením nádoby na tepelný zdroj a jejím rozehřátím. Pro zjištění správné provozní teploty stříkněte pár kapek studené vody na dno nádoby, pokud voda zasyčí, máte nádobu správně rozehřátou.

Příprava masa

Kuřecí maso
Pánev nebo pekáč (bez tuku a vody) dáme na sporák zapnutý na maximální výkon. Rozehřejeme. Kuře naporcujeme na čtvrtky a mírně osolené a posypané grilovacím kořením pokládáme vnitřní stranou masa na suchou pánev. Snížíme zdroj tepla na polovinu a jednu stranu pečeme 10 minut, potom otočíme na druhou stranu a pečeme dalších 10 minut. Můžeme přidat syrové, nakrájené, nesolené brambory nebo hranolky. Za pouhých 20 minut má rodina celý oběd hotový.
Můžeme také péct klasicky v troubě, avšak úspory nebudou tak veliké. U pečení na sporáku dosahujeme velkých úspor energie, tuku, vody, času, vitaminů a hlavně se nám maso nevypéká a je krásně šťavnaté díky dokonale uzavřenému mikrosystému wolframiových nádob.
Steaky z lehkých mas – kuřecí, krůtí, ryby, apod.; pečeme 5 minut jednu stranu a 5 minut druhou stranu.

Vepřové maso
Steaky pečeme 5 minut jednu stranu, 5 minut druhou stranu. Neporcované vepřové (vcelku) pečeme 15 minut z jedné strany a 10 minut z druhé strany.

Hovězí maso
Při přípravě steaků a bifteků postupujeme obdobně jako při přípravě kuřecího masa, tedy 5 minut z každé strany. S jediným rozdílem, že zdroj tepla neztlumujeme. Pokud pečeme hovězí maso vcelku (větší kusy) je výborné jej připravit v páře (glassgarsystem) za cca 35 minut. Doba přípravy záleží na druhu, čerstvosti a tuhosti hovězího masa.

Guláš
Guláš můžeme připravit dvojím způsobem: klasicky – s tukem. Na pekáč dáme tuk, cibuli, maso, koření. Netradičně – nahřejeme pánev, pekáč nebo hrnec a vložíme do něj nakrájené maso (vepřové, hovězí nebo jehněčí). Přikryjeme poklicí, aby maso pustilo šťávu. Využijeme tedy pouze tuku z masa. Ztlumíme tepelný zdroj a vaříme cca 5 minut. Dle potřeby přidáváme cibuli, koření a vodu na šťávu. Vaříme dalších 25 minut. U hovězího guláše o něco déle, záleží na tuhosti masa.

Řízky, smažené ryby, bramborové placky
Dna pánví nebo pekáčů vymažeme tak, aby vznikl jemný, mastný film. Pokud bychom chtěli smažit na suché pánvi, strouhanka by nám zčernala. Jednu stranu smažíme s poklicí cca 5 až 7 minut. Druhou stranu bez poklice cca 5minut. Takto připravené řízky jsou křehké, chutné a velmi šťavnaté. Obdobně připravujeme ryby a bramborové placky.

Příprava moučníků

Piškot, perník, bábovka
Při pečení na plynovém sporáku nastavíme slabý plamen, na elektrickém 1. až 2. stupeň, na sklokeramické desce
3. až 4. stupeň. Při přípravě buchet nemusíme nádobu vymazávat ani vysypávat moukou. Obyčejné piškotové těsto pečeme s poklicí cca 15 minut. Špejlí zjistíme, zda se těsto ještě lepí. Jestliže se nelepí, odstavíme nádobu a počkáme, až se okraje buchty odtáhnou. Horní strana bude světlejší, ale když ji vyklopíme na talíř, tak bude buchta opečenou stranou nahoře.

Kynuté buchty
U kynutých buchet musíme každou potřít tukem, aby se k sobě nepřilepily. Pečeme je na sporáku 30 minut přikryté pečicím papírem a poklicí. Do pečicího papíru je potřeba udělat několik dírek, aby těsto „dýchalo". Pečicí papír slouží k zadržení přebytečné páry, která skapává z poklice.

Žemlovka
Postupujeme stejně jako u kynutých buchet, doba pečení je 15 až 20 minut, pečeme s poklicí.

Palačinky
Pánev necháme rozehřát bez tuku (zkouška vodou). Těsto nalijeme na pánev, neotáčíme, pečeme jenom z jedné strany. Světlejší stranu namažeme marmeládou nebo tvarohem. Když ji stočíme, máme opečenou stranu nahoře. Tímto způsobem šetříme čas. Místo toho, abychom palačinku otáčeli na druhou stranu, pečeme palačinku další.

Příprava příloh

Houskové a bramborové knedlíky
Do kulatého hrnce nalijeme 3 dl vody (do hranatého pekáče 5 dl vody). Vložíme knedlíky, přiklopíme poklicí a vaříme 12 minut. Není nutné otáčet. Pokud chcete využít parních nástaveb (glassgarsystemu), je nutné nástavbu vytřít tukem a poté vložit knedlíky. V páře vaříme cca 20 minut.

Ovocné kynuté knedlíky
Připravujeme stejně jako houskové knedlíky. Vaříme cca 8 minut.

Rýže
Do nádoby nalijeme rýži s vodou v poměru 1:1,5. Po uzavření ztlumíme, po 5 minutách vypneme zdroj tepla a necháme dojít.

Brambory vařené v páře
Do nádoby vložíme potřebné množství oloupaných a nakrájených brambor. Přidáme 5 dcl vody do nádoby a přikryjeme poklicí, vaříme cca 12 minut. Při tomto postupu nám zůstávají všechny vitaminy a minerály.

Příprava polévek

Zeleninová
Uděláme jíšku, zalijeme vodou, přidáme zeleninu a koření. Vaříme cca 15 až 20 minut.

Kuřecí drůbková
Na sporák postavíme prázdný 3 l nebo 5 l hrnec, nalijeme vodu, přidáme drůbky, zeleninu a koření. Vaříme 20 až 25 minut.

Luštěninová
Luštěniny namáčíme celou noc. Potom vaříme cca 20 až 30 minut.

Pro Vaši inspiraci uvádíme pár receptů moderní kuchyně, podle kterých si můžete vyzkoušet snadné vaření ve wolframiovém nádobí. Veškeré časy jsou pouze orientační a závislé na ovládání tepelného zdroje. V receptech se vyskytuje pouze minimální množství tuku, lze je však připravit úplně bez tuku. Suroviny u receptů jsou uváděny pro 4 osoby.

Přejeme Vám mnoho kulinářských zážitků s exkluzivním nádobím Wolframium Bio.

Předkrm - Valašské nudličky s rybízem

Wolframiová pánev W 207 Wolframium Bio je vhodná na přípravu zásmažek, míchaných vajíček, menších omelet, apod., ideální pro 1 – 2 osoby; průměr 20 cm, výška 7 cm.





Suroviny na 4 porce:

300 g hovězího masa (svíčkové)
1 ks cibule
2 ks pomerančů
½ čínského zelí
hrnek rybízu (nebo směsi lesních plodů)
worcesterská omáčka
sůl

Postup:

Hovězí maso očistíme a naporcujeme na nudličky. Nadrobno nakrájíme čínské zelí a vymačkáme šťávu z pomerančů. Předkrm připravíme na wolframiové pánvi, kterou rozehřejeme a necháme na ní na lžičce olivového oleje zesklovatět nadrobno nakrájenou cibulku. Na ni poté osmahneme naporcované maso, které mírně posolíme. Při dalším postupu promícháme osmahnuté hovězí nudličky s nakrájeným čínským zelím a přidáme rybíz. Celou směs zalijeme šťávou z pomerančů, lehce osolíme a přidáme pár kapek worcesterské omáčky. Podáváme s pečivem, například s francouzskou bagetou nakrájenou na plátky.

Energetická hodnota: 1 porce = 372 kJ / 89 kcal

Polévka - Táborský boršč

Wolframiový litý hrnec W 201
Wolframium Bio je ideální k vaření polévek, omáček a příloh, pro menší množství pokrmů, vhodný pro seniory a začínající kulináře;
průměr 20 cm, výška 11 cm.





Suroviny na 4 porce:

1,2 kg ryby (sumce)
1 – 2 cibule
2 – 3 papriky
2 lžíce rajčatového protlaku
1 zakysaná smetana
sladká mletá paprika
nové koření
celý pepř
bobkový list
petrželka
muškátový květ
sůl
voda

Postup:

Suroviny si připravíme tak, že rybu očistíme a naporcujeme, na kolečka nakrájíme cibuli, papriky pokrájíme na pásky a petrželku nasekáme. Polévku připravujeme ve wolframiovém hrnci, do kterého nalijeme 1,25 l – 1,5 l vody. Vodu osolíme a vložíme do ní naporcovanou rybu. Přidáme jednu lžičku mleté papriky, pár zrnek nového koření, celého pepře a muškátový květ. Vaříme tak dlouho, dokud ryba nezměkne, poté vývar přecedíme a kousky ryby vyjmeme z nádoby. Nádobu vytřeme ubrouskem, postavíme znova na sporák, zahřejeme a orestujeme v ní naporcovanou cibuli a papriku. Směs dochutíme mletou paprikou, přidáme rajčatový protlak, zamícháme a zalijeme hotovým rybím vývarem, do kterého přidáme kousky ryby. Takto necháme ještě chvíli povařit a nakonec zjemníme 2 polévkovými lžícemi zakysané smetany. Polévku na talíři ozdobíme petrželkou.

Energetická hodnota: 1 porce = 2208 kJ / 526 kcal

Hovězí - Plzeňské hovězí kousky

Wolframiový čtyřhranný pekáč W 268 Wolframium Bio je nejprodávanější nádoba, univerzální pro přípravu všech pokrmů, vhodná pro čtyřčlennou rodinu; rozměr 26 x 26 cm, výška 8 cm.





Suroviny na 4 porce:

600 g hovězího masa (svíčkové)
2 – 3 cibule
2 mrkve
3 rajčata
1 cuketa
250 ml tmavého piva
bujonová kostka
lžička tuku (sádla)
bobkový list
špetka rozmarýnu
sůl
pepř

Postup:

Hovězí maso očistíme, odblaníme a naporcujeme na nudličky. Očistíme mrkev a cuketu, které nasekáme na kostičky a rajčata nakrájíme na měsíčky. Na rozpáleném wolframiovém pekáči rozpustíme tuk a dozlatova orestujeme cibulku, zalijeme černým pivem. Přivedeme k varu a vložíme hovězí maso. Rozdrobíme bujonovou kostku, dochutíme solí, pepřem, bobkovým listem a lžičkou nasekaného čerstvého rozmarýnu a dusíme pod pokličkou doměkka. Na závěr přidáme k téměř měkkému masu pokrájenou cuketu, mrkev a rajčata a vaříme až do doby než se ze zeleniny vytvoří omáčka. Omáčku nezahušťujeme, místo toho na posledních pár minut vaření odkryjeme pokličku a vodu necháme vypařit.

Energetická hodnota: 1 porce = 1296 kJ / 309 kcal

Kuřecí - Kuřecí prsa s rajčaty a sýrem

Wolframiová pánev W 207 Wolframium Bio je vhodná na přípravu zásmažek, míchaných vajíček, menších omelet, apod., ideální pro 1 – 2 osoby; průměr 20 cm, výška 7 cm.





Suroviny na 4 porce:

4 kusy kuřecích prs (po 150g)
4 rajčata
100 g tvrdého strouhaného sýra
2 lžíce směsi nasekaných čerstvých bylinek (tymián, oregano, petrželka aj. – popř. 1 lžička sušené směsi koření)
sůl
pepř

Postup:

Naporcovaná kuřecí prsa naklepeme, osolíme a přidáme pepř. Dále si připravíme rajčata, která nakrájíme na kolečka a tvrdý sýr promícháme se směsí nasekaných bylinek. Tento recept připravujeme na wolframiové pánvi, kterou dostatečně rozehřejeme a poté na ní z obou stran osmahneme kuřecí prsa. Následně na maso pokládáme plátky nakrájených rajčat, které navrch posypeme směsí sýru s bylinkami. Aby se sýr roztavil, pánev přikryjeme pokličkou. Z kuřecího masa můžeme také vytvořit kapsu. Jako přílohu můžeme zvolit pečené brambory a zeleninový salát.

Energetická hodnota: 1 porce = 1093 kJ / 261 kcal

Ryba - Losos s koprovou omáčkou

Wolframiová servírovací pánev W 248 Wolframium Bio je vhodná na přípravu masových směsí, korpusů, příloh, ideální pro 3 – 4 osoby;
průměr 24 cm, výška 8 cm.





Suroviny na 4 porce:

4 porce lososa bez kůže (po 150 g)
300 ml smetany
hrst kopru
1 citron
lžička másla
koření na ryby
koriandr
sůl
pepř

Postup:

Omáčku připravíme tak, že v misce smícháme smetanu s jemně nasekaným koprem a ochutíme solí, pepřem a kořením. Plátky lososa jemně osolíme, necháme chvíli odležet. Na rozehřáté pánvi zprudka orestujeme plátky lososa. Poté lososa podlijeme koprovou omáčkou, ve které rozpustíme máslo a necháme krátce povařit. Jako přílohu podáváme vařené brambory či zeleninový salát. Na talíři doporučujeme lososa lehce pokapat citronem.

Energetická hodnota: 1 porce = 1707 kJ / 407 kcal

Vepřové - Steak z panenky na tymiánu

Wolframiová pánev W 247 Wolframium Bio má univerzální využití, ideální pro přípravu korpusů, masových směsí, ideální pro 3 – 4 osoby;
průměr 24 cm, výška 7 cm.





Suroviny na 4 porce:

4 řízky z vepřové panenky (po 150 g)
4 větší brambory
stroužek česneku
tymián
4 lístky šafránu
sůl
pepř

Postup:

Připravíme si směs na řízky tak, že prolisujeme česnek, do kterého přidáme sůl a promícháme jej s jemně nasekaným tymiánem a pepřem. Směs přitlačíme dlaní na řízky a ty necháme krátce uležet. Poté rozehřejeme pánev a steaky orestujeme. Maso podáváme s vařenými brambory, které můžeme připravit v páře (glassgarsystemu). Brambory můžeme také syrové vložit na rozehřátou pánev, posypat grilovacím kořením a orestovat.

Energetická hodnota: 1 porce = 2021 kJ / 482 kcal

Mleté - Masové kuličky

Wolframiová pánev W 207 Wolframium Bio je vhodná na přípravu zásmažek, míchaných vajíček, menších omelet, apod., ideální pro 1 – 2 osoby; průměr 20 cm, výška 7 cm.





Suroviny na 4 porce:

500 g mletého masa (zadní hovězí)
4 lžíce strouhanky
1 vejce, petrželová nať
2 lžíce másla
500 ml vývaru (i z kostky)
mletá paprika
sůl
pepř

Postup:

Směs na masové kuličky si připravíme tak, že řádně promícháme mleté maso s vejíčkem, strouhankou a petrželovou natí. Ochutíme solí, pepřem a sladkou paprikou. Z této směsi vytvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm. Poté kuličky vkládáme do rozehřáté wolframiové pánve a orestujeme je dohněda. Ze šťávy, která nám zbyla na pekáči, uvaříme následujícím způsobem omáčku. Do šťávy rozpustíme máslo, přidáme mouku a připravíme si jíšku, kterou zalijeme připraveným vývarem. Směs promícháme a krátce povaříme. Nakonec vložíme kuličky do téměř hotové omáčky a pod poličkou ještě 10 – 15 minut podusíme. Jako přílohu můžete servírovat vařené brambory, rýži, knedlík nebo zeleninový salát.

Energetická hodnota: 1 porce = 927 kJ / 221 kcal

Těstoviny - Staročeské ragú

Wolframiový litý hrnec W 241
Wolframium Bio je ideální k vaření polévek, omáček a příloh pro početnější rodinu; průměr 24 cm, výška 12 cm.





Suroviny na 4 porce:

400 g mletého hovězího masa
šalvěj
1 mrkev
1 cibule
2 stroužky česneku
400 g rajčat (anebo konzerva loupaných rajčat)
30 ml hovězího vývaru (i z kostky)
2 lžíce rajčatového protlaku
1 lžička oregana
tvrdý sýr
sůl
pepř

Postup:

Na wolframiovém hrnci osmahneme cibulku, prolisovaný česnek, přidáme nakrájenou mrkev a maso. Do směsi přimícháme spařená oloupaná rajčata, rajčatový protlak a podlijeme vývarem. Ochutíme oreganem, mírně osolíme a opepříme a na závěr dochutíme šalvějí. Omáčku uvedeme do varu a dusíme doměkka. Podle potřeby můžeme mírně podlít vodou. Hotovou směs podáváme s těstovinami a posypeme sýrem.

Energetická hodnota: 1 porce = 2230 kJ / 531 kcal

Kuřecí - Dietní kuřecí kapsa

Wolframiový čtyřhranný pekáč W 268 Wolframium Bio je nejprodávanější nádoba, univerzální nádoba vhodná pro čtyřčlennou rodinu; rozměr 26 x 26 cm, výška 8 cm. Jako příslušenství si zvolte GB 26 S – skleněné parní nástavby pro přípravu pokrmů v páře.





Suroviny na 4 porce:

250 g kuřecího masa (prsa)
2 mrkve
1 brokolice
1 cuketa
brambory
sůl
pepř
kmín

Postup:

Do rozehřátého wolframiového pekáče nalijeme vodu a přivedeme k varu. Z kuřecích prsou vytvoříme kapsu, kterou naplníme šunkou, vložíme do parní nástavby (glassgarsystem) a přisypeme na kostky nakrájené brambory, osolíme, opepříme. Parní nástavbu postavíme na pekáč. Do druhé parní nástavby vložíme na kostičky nakrájenou mrkev, brokolici a cuketu, položíme na parní nástavbu s masem a brambory, na závěr a přiklopíme pokličkou. Vaříme cca půl hodiny.

Energetická hodnota: 1 porce = 1835 kJ / 437 kcal

Vegetariánské - Ratatouille

Wolframiový čtyřhranný pekáč W 288 Wolframium Bio je díky své velikosti ideální pro vaření většího množství pokrmů, univerzální využití, ideální pro početnější rodinu, rozměr 28 x 28 cm, výška 8 cm.





Suroviny na 4 porce:

2 větší lilky
4 žluté cukety
2 červené papriky
2 cibule
400 g loupaných rajčat (nebo konzerva loupaných rajčat)
3 stroužky česneku
150 ml červeného vína
2 bobkové listy
několik lístků bazalky (nebo sušená)
hrst petrželky
lžíce olivového oleje
sůl
pepř

Postup:

Lilky omyjeme, nakrájíme na kostičky a posolíme. Necháme 10 minut odstát, pak je opláchneme vodou a osušíme. Zatímco se lilky „potí", očistíme a nakrájíme na kolečka cuketu a na nudličky papriku. Spaříme rajčata, která pak oloupeme a také nakrájíme. Rozehřejeme wolframiový pekáč, potřeme zlehka olivovým olejem, na kterém necháme zesklovatět nakrájenou cibulku a poté vmícháme lilky, cukety, papriky a prolisovaný česnek. Za stálého míchání osmahneme a až zelenina trochu změkne, tak do směsi přidáme rajčata. Ochutíme solí a pepřem, přidáme bobkové listy a zalijeme vínem. Směs uvedeme do varu, pak snížíme zdroj tepla a krátce podusíme pod pokličkou. Na závěr přimícháme bazalku a posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s pečivem.

Energetická hodnota: 1 porce = 638 kJ / 152 kcal

Sladký pokrm - Palačinky s borůvkami

Wolframiová pánev W 243 Wolframium Bio je určena pro přípravu řízků, steaků a omelet. Velmi oblíbená klasická pánev, průměr 24 cm, výška 3 cm.





Suroviny na 4 porce:

1 vejce nebo 2 žloutky
1 lžíce pískového cukru
500 ml mléka
200 g hladké mouky
150 – 200 ml mléka
tvaroh
čerstvé borůvky
cukr na posypání

Postup:

Do části mléka přimícháme vajíčko a pískový cukr. Postupně přidáváme mouku a za stálého míchání ředíme mlékem. Ze směsi vyšleháme hladké těsto, které necháme chvíli odpočinout. Mezitím rozehřejeme nízkou wolframiovou pánev, nalijeme na ni odstáté těsto a necháme rovnoměrně rozprostřít po celém povrchu a opékáme z jedné strany. Světlejší stranu palačinky potřeme tvarohem, přidáme borůvky, přeložíme nebo stočíme, pocukrujeme a ozdobíme šlehačkou.

Energetická hodnota: všech palačinek = 5900 kJ / 1405 kcal

Reklamace, ano nebo ne?





Vnější poškrábání
Nemá vliv na funkčnost nádobí, není důvodem k reklamaci.

Ne!





Poškrábané dno
Škrábance na povrchu jsou běžné stopy při používání hrnce v kuchyni, nemají žádný vliv na funkci hrnce, jsou jen optickou vadou a nejsou důvodem k reklamaci.

Ne!





Odřený okraj
Odřený okraj od pokličky nesnižuje funkčnost nádobí a není důvodem k reklamaci.

Ne!

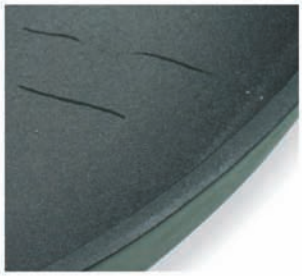




Propálené dno
Způsobené přílišným přehříváním prázdného hrnce, není důvodem k reklamaci.

Ne!





Hluboké rýhy
Způsobené tvrdým ostrým předmětem (nožem apod.) – viz informace o výrobku, nejsou důvodem k reklamaci.

Ne!





Znečištěné dno
Nemá vliv na funkčnost nádobí, není důvodem k reklamaci.

Ne!

Přehled produktů



Wolframiová pánev **W 207** Wolframium Bio je vhodná na přípravu menších omelet, zásmažek, menších množství pokrmů, ideální pro 1 – 2 osoby.
Ø 20 cm, v. 7 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 20**.

Wolframiová pánev **W 243** Wolframium Bio je určena na přípravu řízků, steaků a omelet. Velmi oblíbená klasická pánev
Ø 24 cm, v. 3 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 24**.

Wolframiová pánev **W 247** Wolframium Bio má univerzální využití, vhodná také pro přípravu korpusů, vhodná pro 3-4 osoby.
Ø 24 cm, v. 7 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 24**.

Wolframiový litý hrnec **W 201** Wolframium Bio je ideální k vaření polévek, omáček a příloh, vhodná pro vaření menších množství.
Ø 20 cm, v. 12 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 20**.

Wolframiový litý hrnec **W 241** Wolframium Bio je ideální k vaření polévek, omáček a příloh pro početnější rodiny.
Ø 24 cm, v. 12 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 24**.

Wolframiová servírovací pánev **W 248** Wolframium Bio je obzvláště určena na přípravu masových směsí, omáček a korpusů. Ideální pro 3 – 4 osoby.
Ø 24 cm, v. 8 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 24**.



Wolframiový čtyřhranný pekáč **W 268** Wolframium Bio je pro velkou plochu určen na přípravu všech pokrmů, nejprodávanější nádoba, vhodná pro čtyřčlennou rodinu.
Ø 26 x 26 cm, v. 8 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 26**.

Wolframiový čtyřhranný pekáč **W 288** Wolframium Bio je pro velkou plochu určen na přípravu všech pokrmů, vhodná pro vaření, pečení, smažení větších množství.
Ø 28 x 28 cm, v. 8 cm
Jako příslušenství si zvolte poklici **P 28**.

Skleněné nástavby Glasgarsystem **GB 20** pro přípravu pokrmů v páře. Jsou šetrné k vitaminům. Ideální pro přípravu bez tuků.
Ø 20 cm, v. 7 cm
Jako příslušenství si zvolte hrnec **W 201**, poklici **P 20**.

Skleněné nástavby Glasgarsystem **GB 24** pro přípravu pokrmů v páře. Jsou šetrné k vitaminům. Ideální pro přípravu bez tuků.
Ø 24 cm, v. 9 cm
Jako příslušenství si zvolte servírovací pánev **W 248** a poklici **P 24**.

Skleněné nástavby Glasgarsystem **GB 26 S** pro přípravu pokrmů v páře. Jsou šetrné k vitaminům, ideální pro přípravu bez tuků.
Rozměry 26 x 26 cm, v. 6 cm
Jako příslušenství si zvolte Wolframiový pekáč **W 268** a poklici **P 26**.

Záruka / Na nádobí Wolframium Bio poskytujeme:



Záruka na povrch nádobí v délce 48 měsíců.



Záruka na rovnost dna na dobu 15 let.



Záruka na skleněné a plastové části v délce 24 měsíců.

Záruční doba začíná běžet od převzetí věci kupujícím. Po uplynutí záruky poskytujeme pozáruční servis.

Pro uplatnění záruky je nutno předložit kopii kupní smlouvy nebo doklad o zaplacení. Původní obal není nutný. Záruku je nutno uplatnit na adrese provozovny společnosti: Top Moravia Q, s.r.o., Novoměstská 2, 621 00 Brno.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů, zejména zák. č. 634/1992 Sb. O ochraně spotřebitele, zák. č. 59/1998 Sb. O odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku a zák. č. 102/2001 Sb. O obecné bezpečnosti výrobku, vše v aktuálním znění.

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé nesprávným používáním těchto výrobků nebo při nedodržení zásad uvedených v návodu k použití. Záruka se nevztahuje na případné změny barvy povrchu nádobí. Tato nemá vliv na užitné vlastnosti nádoby. Záruka se nevztahuje na násilné rozbití skleněných částí nebo jejich prudkým ochlazením ve studené vodě.

Ing. Lukáš Zavadil
obchodní ředitel
Top Moravia Q, s.r.o.

Poznámky:

Servis pro zákazníky

Tel.: + 420 547 212 152 - 4
Fax.: + 420 544 527 369
Email.: info@topmoravia.com
po -pá 8.00 -16.30 hod.

www.topmoravia.com

Kontaktní formulář

Prosíme o pečlivé vyplnění:

Firma .....

Kontaktní osoba .....

Ulice .....

Město, PSČ .....

Země .....

Telefon .....

Poznámky .....

.....

Top Moravia

tajemství zdravého domova

Top Moravia Q, s.r.o.
Novoměstská 2
Brno
Czech Republic
621 00

Top Moravia Q, s.r.o.
Novoměstská 2
Brno
621 00
Czech Republic

www.topmoravia.com

