

מדריך בישול שף מאסטר

דגם PC 133



שעועית ירוקה
משקל: 120 ג'
אופן הכנה: שלמה
זמן בישול: 8-9 דק'



גזר
משקל: 240 ג'
אופן הכנה: פרוסות בעובי 6 מ"מ
זמן בישול: 15 דק'



קישוא
משקל: 240 ג'
אופן הכנה: פרוסות בעובי 6 מ"מ
זמן בישול: 10 דק'



ברוקולי
משקל: 240 ג'
אופן הכנה: פרחים בגודל 35-50 מ"מ חצויים לאורך
זמן בישול: 10 דק'



אספרגוס
משקל: 240 ג'
אופן הכנה: שלם
זמן בישול: 9-11 דק'



קדירת בקר
משקל: 500 ג'
אופן הכנה: קוביות בגודל 2 ס"מ
זמן בישול: 10-14 דק'



סיר צלי בקר
משקל: 1.5 ק"ג
זמן בישול: 35-40 דק'



חזה עוף
משקל: 1 ק"ג
זמן בישול: 5-6 דק'



עוף (שלם)
משקל: 1 ק"ג
זמן בישול: 28 דק'



תפוח אדמה
משקל: 240 ג'
אופן הכנה: רבעים
זמן בישול: 24 דק'



גרעיני חומוס
אופן הכנה: 1 כוס
זמן בישול: 40-60 דק'



אוסובוקו עגל
משקל: 500 ג'
זמן בישול: 40 דק'



כתף עגל
משקל: 500 ג'
זמן בישול: 10 דק'



כתף מלה
משקל: 500 ג'
אופן הכנה: קוביות בגודל 5 ס"מ
זמן בישול: 20-25 דק'



שוק מלה
משקל: 350 ג'
זמן בישול: 20-25 דק'



אורז חום
אופן הכנה: 2 כוסות אורז, 6 1/2 כוסות מים
זמן בישול: 20-30 דק'



אורז בר
אופן הכנה: 2 כוסות אורז, 6 1/2 כוסות מים
זמן בישול: 20-30 דק'



אורז לבן
אופן הכנה: 2 1/2 כוסות אורז, 4 1/2 כוסות מים
זמן בישול: 7-8 דק'



ריזוטו/ ארבוריו
אופן הכנה: 1 כוס אורז, 3 כוסות מים
זמן בישול: 8-6 דק'



עדשים מבושלות
אופן הכנה: 1 כוס
זמן בישול: 6-8 דק'

שף מאסטר

דגם PC 133

תכירו את שף מאסטר, המוצר הכי מוכשר במטבח.
שף מאסטר הוא מולטי טאלנט אמיתי שיעזור לכם להכין בקלות
מגוון רחב של מנות במגוון סגנונות בישול. מאסטר, כבר אמרנו.
איך זה עובד? פשוט מאוד



בחרים את תוכנית
הבישול מתוך התפריט



מוסיפים מים בהתאם
לגובה המסומן



מכניסים את
רכיבי המנה למכשיר



זהו. שף מאסטר יעשה את כל היתר. בתיאבון!



Sauter
מאסטר בבישול ואפייה

ELECTRA
TRADE