

Preguntas Frecuentes Sobre Saladmaster



¿Puedo meter mi Saladmaster en el lavavajillas?

Sí, pero sólo si primero quitas las asas Versa Loc™. Después de un tiempo, sin embargo, repetir el lavado en el lavavajillas puede opacar el asa de la tapa. Te recomendamos que evites el ciclo de secado al calor del lavavajillas y utilices el ciclo de secado al aire de ahorro energético.

Después de bajar la temperatura y de que se haya hecho el vacío, ¿puedo levantar la tapa?

Las tapas únicas de sellado de vapor de Saladmaster, crean un semi-vacío que acorta el tiempo de cocción y ayuda a mantener los alimentos calientes mucho tiempo después de apagar el fuego. Pero puedes levantar la tapa si lo necesitas. Cuando vuelvas a ponerla en su lugar, asegúrate de girarla para que la Vapo-Valve™ vuelva a hacer clic, lo que indica que se ha vuelto a hacer el vacío. Si no es así, aumenta el calor hasta que la Vapo-Valve™ vuelva a hacer clic y después baja el fuego.

¿Qué pasa si la temperatura de mi cocina es superior a la normal?

Si tu temperatura baja es demasiado alta, necesitas comprar un reductor de calor, como los que se usan para las cafeteras de cristal o las cocinas eléctricas.

¿Puedo cocinar con el fuego alto?

Las temperaturas altas pueden causar que los utensilios se deformen. Además, es más fácil que los alimentos se quemen y se peguen o se encojan y se sequen. Está bien utilizar el fuego medio-alto si quieres hervir grandes cantidades de líquido, como agua para la pasta. Reduce el fuego una vez alcanzado el punto de ebullición.

¿Puedo cortar un asado en la sartén?

Nunca uses utensilios afilados para cortar los alimentos en la sartén. Hazlo sobre una tabla de cortar.

¿Por qué la Vapo-Valve™ hace clic en cuanto pongo la olla tapada sobre el fuego? ¿Debo bajar el fuego en ese momento?

La Vapo-Valve™ está diseñada para hacer clic cuando el alimento sólido o líquido dentro de la olla alcanza aproximadamente los 187°F/86°C. A veces comienza a hacer clic antes de que la olla haya estado sobre el fuego el tiempo suficiente como para llegar a ese nivel. Cuando eso sucede, procede como lo harías si no hiciese clic. El clic cesará a medida que aumente el calor. Una vez

que la temperatura llegue aproximadamente a los 187°F/86°C, la Vapo-Valve™ volverá a hacer clic. En esta ocasión, el clic será más rápido e insistente, y es el momento de reducir el fuego al mínimo.

Valoración:

