

Уход за пароваркой

Как ухаживать за пароваркой. Уход за пароваркой

Чтобы ваша пароварка служила вам долго и качественно, соблюдайте простые правила использования, хранения и чистки пароварки.

Перед первым использованием

Чистка пароварки. Удалите с прибора этикетки и защитные пленки. Тщательно вымойте крышку, чашу для риса, паровые корзины и поддон в теплой мыльной воде поролоновой или подобной мочалкой без абразивной (царапающей) поверхности. Сполосните и вытрите насухо все чистые части. Резервуар для воды в некоторых пароварках не съемный, он совмещен с электрической частью пароварки, поэтому эти части погружать в воду запрещено! – просто вытрите влажной тряпочкой внутреннюю поверхность резервуара для воды.

Чистка пароварки. Как чистить пароварку

Поговорим о том, как чистить пароварку.

Прежде чем проводить чистку пароварки, всегда отключайте ее от розетки электросети! За исключением базы (основания), все детали можно мыть в посудомоечной машине или вручную, используя находящиеся в продаже бытовые моющие вещества, желательно не абразивные, чтобы не поцарапать прозрачный пластик паровых корзин, иначе он станет непрозрачным и на поверхности будут видны царапины. Решетчатое дно паровых корзин удобнее чистить щеткой, в некоторых моделях пароварок донышки вынимаются, что тоже облегчает их мытье. Основание (базу пароварки, внутри которой электроприбор для нагревания) следует протирать влажной тканью. Не следует чистить пароварку

абразивными (царапающими) мочалками или порошками.

Удаление накипи

Теперь вам необходимо знать как очистить пароварку от накипи. Несколько простых советов объяснят вам, как почистить пароварку от накипи.

Накипь в пароварке появляется в следствии длительного использования жесткой воды. Именно – имеют значение растворимые в воде соли магния и кальция, чем их больше, тем более жесткой является вода. Также имеет значение ржавчина и мельчайшая грязь, которая может быть взвешена или растворена в воде. Так или иначе, но периодически вам придется удалять накипь в пароварке.

Чистка пароварки от накипи это простой и полезный процесс, потому что вместе с накипью удаляются и все возможные бактерии и микробы.

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе образуется слой накипи, который необходимо удалять. Поэтому, при признаках образования накипи, примерно после 7-10 использований должна производиться очистка от накипи пароварки.

Для чистки пароварки от накипи налейте в резервуар для воды 2 стакана 5%-уксуса и добавьте воды до максимального уровня (таким образом, чтобы раствор уксуса полностью покрывал нагревательный элемент. Затем следует установить на место поддон, одну паровую корзину, закрыть прибор и включить пароварку на 10 минут. Если по истечении этого времени слой накипи все еще будет виден, продлите время чистки пароварки еще минут на 10-15. После того, как электроприбор и раствор уксуса в достаточной степени охладятся, слейте уксус и несколько раз прополощите резервуар пароварки для воды чистой водой. А затем следует еще раз прокипятить уже чистую воду около 5 минут.

Все, теперь вы знаете как чистить от накипи пароварку. Фактически это такой же способ как и чистка чайника от накипи.

Уход за пароваркой. Как ухаживать за пароваркой

Со временем, в результате окрашивающего действия соков овощей и фруктов, на стенках поддона для соков могут появиться пятна. Не стоит паниковать, это вполне нормально и закономерно. Эти пятнышка можно легко удалить путем замачивания в слабеньком (ни в коем случае не абразивном) растворе сразу же после окончания приготовления блюда.

Почему стоит купить пароварку?

1. Если вы пользуетесь пароваркой, то можете не опасаться, что что-нибудь сбежит, подгорит или пересушится.
2. Современные модели пароварок многофункциональны, что очень удобно. Например, вы можете использовать вашу пароварку для размораживания продуктов, стерилизации детских бутылочек или быстрого разогрева еды вместо микроволновой печи. С помощью некоторых пароварок можно даже консервировать продукты.
3. В пароварке можно одновременно приготовить несколько блюд, при этом используя продукты, требующие различного времени тепловой обработки — просто то, что готовится долго, следует поместить в нижнюю паровую корзину, а быстроварящиеся продукты — в верхнюю.
4. Время приготовления пищи в пароварке может достигать до 90 мин, что позволяет приготовить хорошо пропаренное мясо или рыбу.

5. Пароварки легко мыть, так как пища, которую вы в них готовите, практически не пристает ко дну и стенкам паровых корзин.

6. Кроме того, при работе пароварки вы не подвергаетесь воздействию электромагнитного излучения, как это происходит, если на кухне работает микроволновая печь. При соблюдении правил безопасности процесс приготовления пищи в пароварке абсолютно безопасен для вашего здоровья.