

Simmertopf



Objektbeschreibung

Ein Simmertopf (Wasserbadtopf) ermöglicht die schonende Erhitzung von Speisen ohne Überkochen oder Anbrennen. Besonders gut zur Zubereitung von Saucen etc. geeignet. Bitte verwenden Sie zur Reinigung Wasser, Spülmittel und bei Kalkflecken ggf. Essig. Nutzen Sie zur Reinigung keinesfalls scharfe oder spitze Gegenstände.

Kurzanleitung

1. 0,25 l Wasser durch den Einfüllstutzen in den Hohlraum geben und Einfüllstutzen verschließen.
2. Speise in den Topf geben.
3. Topf auf höchster Stufe anheizen.
4. Nach kurzer Zeit die Temperatur reduzieren, sodass eine schwache Dampffahne austritt.
5. Bei längerer Kochzeit Wasser in den Hohlraum nachfüllen.