



## Рекомендации по уходу и эксплуатации бамбуковой пароварки

Конструкция из бамбуковых ёмкостей предназначена для приготовления пищи на пару. Резервуаром для воды в данном случае выступает кастрюля или сковорода WOK.

### *Что можно готовить:*

- рыбу и мясо;
- овощи;
- рис;
- пельмени, манты и хинкали.

**Как долго служит:** 3–4 года при регулярном использовании. Если применять пароварку редко, примерно раз в полгода, она может рассохнуться. А вот если использовать её хотя бы 1–2 раза в месяц, разрушение бамбуку не грозит.

**Не ставьте бамбуковую пароварку прямо на плиту, иначе она сгорит!**

### *Рекомендации по уходу и эксплуатации:*

Не используйте для чистки изделия моющие средства, не замачивайте пароварку надолго. Достаточно ополоснуть ёмкости тёплой водой. После мытья хорошо вытирайте и просушивайте чаши изделия.

### *Процесс приготовления продуктов в пароварке:*

1. Найдите резервуар для воды, на котором будет осуществляться нагрев деревянной конструкции. При выборе основания для пароварки ориентируйтесь на её параметры. Диаметр горлышка кастрюли должен совпадать с размером пароварки или быть чуть меньше. Размер дна сковороды не менее принципиален.

2. Наберите воду в ёмкость. Учитывайте, что если диаметр дна сковороды намного больше диаметра дна пароварки, то придётся налить совсем немного жидкости в него, а потом постоянно подливать её по мере приготовления блюда.
3. После подготовки резервуара нужно застелить дно пароварки пергаментной бумагой. Вместо бумаги можно использовать листы капусты (однако, не стоит забывать про аромат, которым наделит блюда упомянутый овощ).
4. Поместите продукты для приготовления в ёмкость.
5. Поставьте пароварку на ёмкость с водой, закройте крышкой. Пароварку с подставкой разместите на плите, варите продукты на медленном или среднем огне до готовности.

Во время приготовления рыбы, рекомендуем не застилать дно ёмкостей пергаментом, а разместить на основании чаш тарелки для предотвращения впитывания запаха в деревянную поверхность.

### ***Если пароварка многоуровневая:***

Важно установить уровни пароварок особым образом. Внизу должны быть продукты, требующие самого длительного приготовления (мясо, пельмени), а сверху — еда, которая готовится быстро (овощи).