

Zigmund & Shtain

Электрическая
мультирезка

Salatmeister SM-20
Salatmeister SM-21

Руководство
по эксплуатации
Рецепты

Полезные салаты,
идеальная нарезка –
за считанные секунды!





Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **мультирезки Salatmeister SM-20/ Salatmeister SM-21**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



Zigmund & Shtain

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Меры предосторожности.....	8
Перед началом использования	11
Подготовка к работе.....	11
Общий вид	12
Сборка прибора	13
Эксплуатация.....	17
Разборка прибора	18
Очистка и обслуживание	19
Возможные проблемы и способы их устранения	20
Технические характеристики.....	22
Утилизация	23
Рецепты	
Овощная запеканка	25
Натуральные картофельные чипсы	26
Морковные оладьи.....	27
Кабачковая икра	28
Салат Фунчоза по-корейски.....	29
Картофель-фри.....	30



Zigmund & Shtain

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Мультирезка (корпус) 1 шт.
- 2 Крышка с загрузочным отверстием 1 шт.
- 3 Толкатель 1 шт.
- 4 Ось-лопасть 1 шт.
- 5 Диск-держатель насадок 1 шт.

- 6 Насадки:
 - Мелкая терка 1 шт.
 - Крупная терка 1 шт.
 - Тонкая шинковка 1 шт.
 - Крупная шинковка 1 шт.
 - Терка для нарезки соломкой 1 шт.
 - Дисковый нож для нарезки брусочками 1 шт.
- 7 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 8 Гарантийный талон 1 шт.



Zigmund & Shtain

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**
Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.



Zigmund&Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

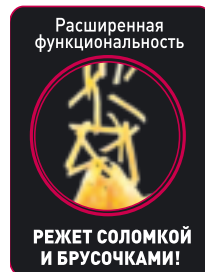
Мультирезка Salatmeister SM-20/ Salatmeister SM-21 от компании **Zigmund&Shtain** – универсальный кухонный прибор, который значительно облегчает домашний труд и жизнь любой хозяйки. Мультирезка быстро и качественно нарезает ломтиками, брусочками, соломкой; измельчает, натирает, шинкует овощи и фрукты. Любые салаты, нарезку идеальной формы и толщины к праздничному столу, пюре, соусы, джемы – все это и многое другое за считанные секунды сделает **мультирезка Salatmeister SM-20/Salatmeister SM-21!**

Для любителей картофеля-фри предусмотрена насадка, которая позволяет нарезать картофель брусочками. Настоящим подарком поклонникам восточной кухни станет насадка для нарезки соломкой. Теперь нарезать овощи вок или китайские салаты быстро, красиво и эстетично не составит труда.

Мультирезка отличается стильным и элегантным дизайном, компактными размерами, удобна в хранении, легка в уходе и обслуживании.



**НАСАДОК-ТЕРОК
И ШИНКОВОК**



**РЕЖЕТ СОЛОМКОЙ
И БРУСОЧКАМИ!**

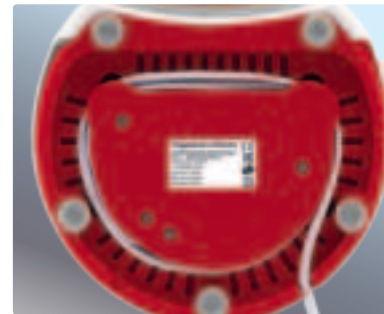




Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Нарезает, натирает, шинкует овощи, фрукты и др. продукты
- Высокая мощность 250 Вт - для идеального результата!
- В комплекте 6 насадок из качественной нержавеющей стали:
 - ✓ Диск-нож для нарезки брусочками (картофель-фри и пр.)
 - ✓ Терка для нарезки соломкой
 - ✓ Мелкая терка
 - ✓ Крупная терка
 - ✓ Тонкая шинковка/Нарезка тонкими ломтиками и кружочками
 - ✓ Крупная шинковка/Нарезка крупными ломтиками и кружочками
- 1 диск-держатель на 5 насадок
- Подача нарезанных продуктов сразу в блюдо
- Прозрачная крышка для особого удобства в работе
- Отсек для хранения шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки
- Легкий уход: все насадки и другие съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине





Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- В целях безопасности никогда не включайте прибор, не закрыв чашу крышкой. Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающую мультирезку.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением.
- Используйте только насадки, рекомендованные производителем. При использовании насадок других производителей, вы лишаетесь гарантии.
- Перед первым использованием все детали мультирезки, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для подачи продуктов в загрузочное отверстие используйте толкатель, входящий в комплект. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими посторонними предметами.
- Не измельчайте в мультирезке мясо, кости, сахар-рафинад, фруктовые косточки, кофейные зерна, лед и другие твердые или замороженные продукты.
- **Время непрерывной работы мультирезки не должно превышать 2 минуты. После использования прибора в течение данного времени, выключите его, при необходимости продолжите работу через 5 минут. После 3-х рабочих циклов необходимо сделать более длительный перерыв и дать двигателю полностью охладиться.**
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь чаши и корпуса прибора.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.



Zigmund & Shtain

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.



Zigmund & Shtain

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- После хранения мультирезки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы, рекламные вкладыши и наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.

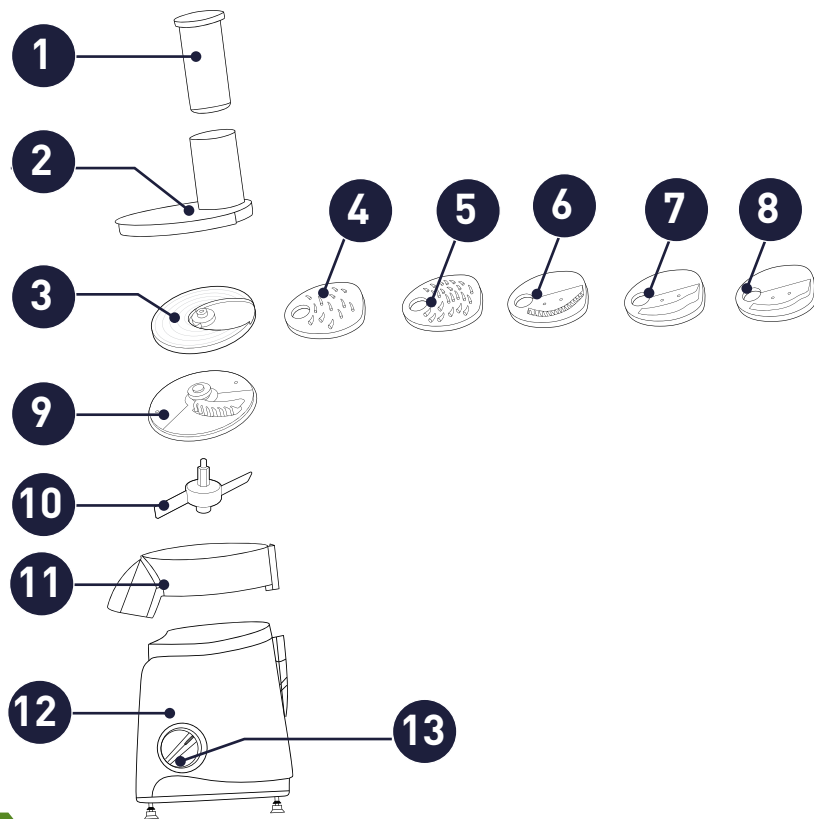
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте все части, которые будут контактировать с продуктами. Хорошо просушите прибор и соберите его согласно инструкции.
- Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Установите мультирезку на ровную устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!



Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД



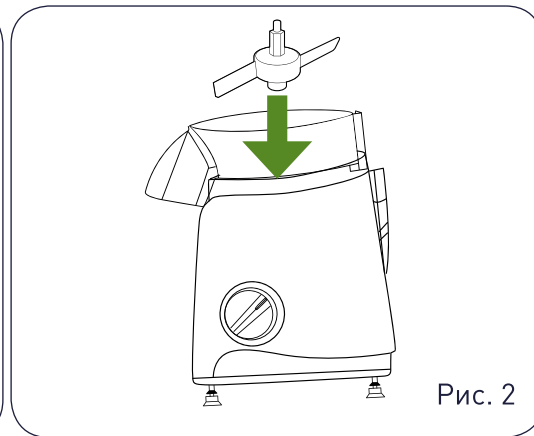
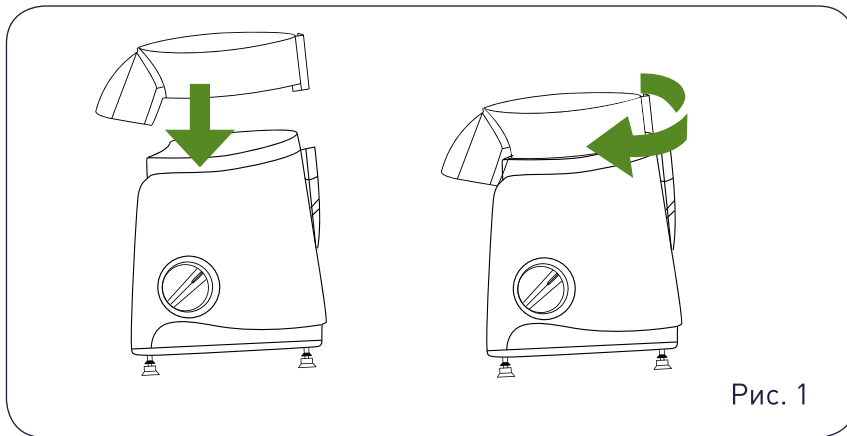
1. Толкатель
2. Крышка чаши с загрузочным отверстием
3. Диск-держатель насадок
4. Крупная терка (насадка)
5. Мелкая терка (насадка)
6. Терка для нарезки соломкой (насадка)
7. Крупная шинковка (насадка)
8. Тонкая шинковка (насадка)
9. Дисковый нож для нарезки брусочками (насадка)
10. Ось-лопасть
11. Чаша с носиком (выходным отверстием)
12. Корпус с электродвигателем
13. Сетевой выключатель I/O (Вкл./Выкл.)



Zigmund & Shtain

СБОРКА ПРИБОРА

- Перед первым использованием промойте и просушите все комплектующие мультирезки, которые соприкасаются с продуктами.
- Убедитесь в том, что сетевой переключатель **I/O** находится в положении **0 (Выкл.)**, а сетевой шнур не подключен к сети.
- Установите корпус мультирезки на ровную устойчивую поверхность и произведите сборку прибора.
- Установите на корпус прибора чашу с носиком таким образом, чтобы выступ на задней стенке чаши заходил в паз на корпусе прибора. Зафиксируйте чашу на корпусе, повернув ее по часовой стрелке до щелчка (Рис.1).
- В центре чаши закрепите ось-лопасть (Рис.2).



СБОРКА ПРИБОРА

- Выберите насадку в зависимости от вида продукта и обработки, которую собираетесь произвести (см. Рекомендации).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ НАСАДОК

Тип насадки		Назначение
	Мелкая терка	Мелко натереть сыр, шоколад, овощи (морковь, кабачки, репа, огурец и др.)
	Крупная терка	Более крупно натереть овощи (свекла, морковь, кабачки, сладкий перец, картофель), твердый сыр и шоколад
	Тонкая шинковка	Нарезать тонкими ломтиками или кружочками овощи и фрукты (кабачки, морковь, картофель, огурцы, яблоки, лук и др.)
	Крупная шинковка	Нарезать более толстыми ломтиками или кружочками, овощи и фрукты (огурцы, кабачки, баклажаны, яблоки, репа, лук, картофель и др.); нашинковать для засолки или тушения капусту
	Терка для нарезки соломкой	Натереть соломкой овощи вок или овощи для различных китайских салатов (морковь, перец, огурцы и др.)
	Дисковый нож для нарезки брусочками	Нарезать брусочками овощи (картофель, морковь и др.)



Zigmund & Shtain

СБОРКА ПРИБОРА

- Выбранную насадку закрепите на диске-держателе. Для этого сначала один край насадки с отверстием закрепите на выступе в центре диска, а затем слегка надавите на второй край насадки до щелчка (Рис.3).

ПРИМЕЧАНИЕ

Насадка закрепляется на диске очень легко, не прилагайте чрезмерных усилий, чтобы не сломать ее.

- Установите диск-держатель с закрепленной на нем насадкой на ось-лопасть в чаше. При этом следите за тем, чтобы выступ во внутренней части штыря диска-держателя заходил в вырезанный вертикальный паз на оси-лопасти (Рис.4).
- Дисковый нож для нарезки брусочками устанавливается непосредственно на ось-лопасть. При этом следите за тем, чтобы выступ во внутренней части штыря дискового ножа заходил в вырезанный вертикальный паз на оси-лопасти (Рис.5).

Рис. 3

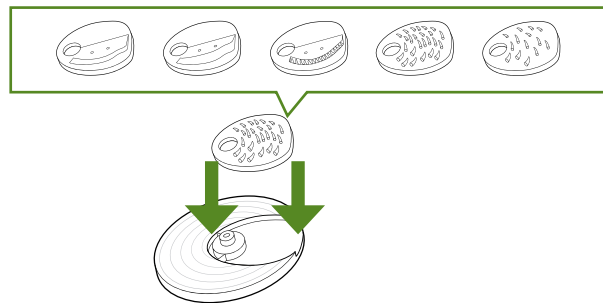


Рис. 4

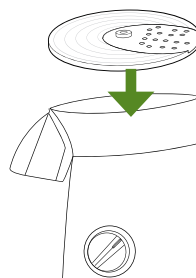
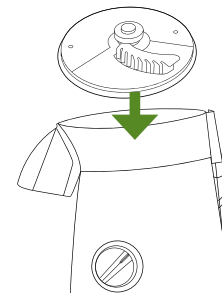


Рис. 5

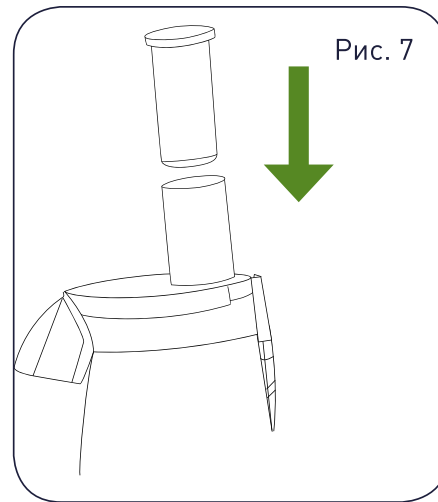
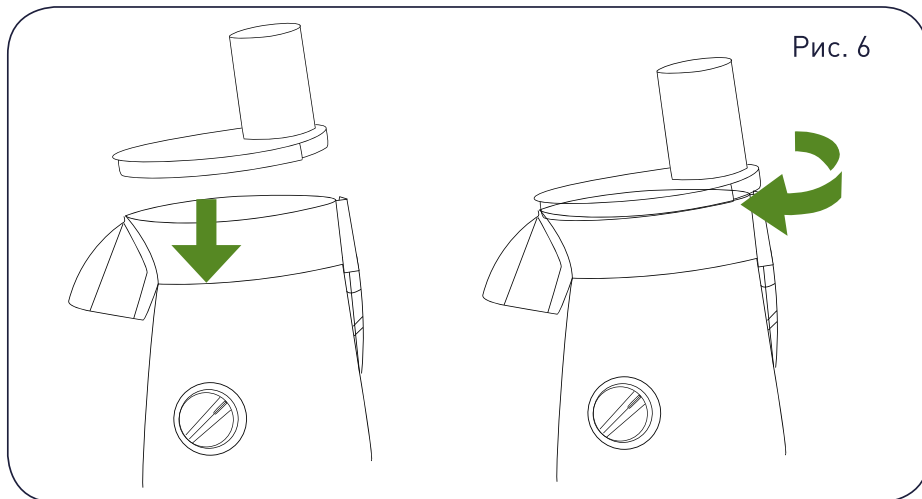




Zigmund & Shtain

СБОРКА ПРИБОРА

- Сверху закрепите крышку. Для этого установите крышку на чашу с носиком таким образом, чтобы выступ на задней стенке крышки заходил в паз на чаше. Зафиксируйте крышку на корпусе, повернув ее по часовой стрелке до щелчка (Рис.6).
- В загрузочное отверстие крышки установите толкатель (Рис.7).
- Убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы. Если прибор собран неправильно, то он не включится и работать не будет. В этом случае разберите, а затем снова соберите прибор, строго следуя указаниям инструкции.





Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте продукты для обработки, вымойте их, подсушите, очистите и разрежьте на кусочки подходящего размера. Следите за тем, чтобы они легко проходили в загрузочное отверстие крышки. Температура обрабатываемых продуктов должна быть не более 70-80°C.
- Поставьте подходящую ёмкость (чашу, салатник, блюдо) для нарезанных продуктов под носик чаши (выходное отверстие). Убедитесь, что размеры и диаметр ёмкости позволяют избежать рассыпания продуктов во время выхода продуктов.
- Подключите сетевой шнур питания к розетке, затем переведите сетевой выключатель в положение **I (ВКЛ.)**. Во время работы устройства погружайте продукты в загрузочное отверстие и при помощи толкателя аккуратно проталкивайте их вниз.

ВНИМАНИЕ!

- **Время непрерывной работы мультирезки не должно превышать 2 минуты. После использования прибора в течение данного времени, выключите его, при необходимости продолжите работу через 5 минут. После 3-х рабочих циклов необходимо сделать более длительный перерыв и дать двигателю полностью остыть.**
- **Во время работы устройства никогда не открывайте крышку и не отсоединяйте чашу от корпуса!**
- После окончания использования мультирезки переведите переключатель в позицию **0 (ВЫКЛ.)**.



Zigmund & Shtain

РАЗБОРКА ПРИБОРА

- Перед разборкой выключите устройство и извлеките шнур питания из розетки.
- Разберите прибор. Отсоедините крышку от чаши, повернув её против часовой стрелки и потянув вверх (Рис.1).
- Отсоедините диск-держатель и ось-лопасть от корпуса прибора. С диска-держателя снимите насадку (Рис.2).
- Отсоедините чашу от корпуса, повернув ее против часовой стрелки и потянув вверх (Рис.3).

Рис. 1

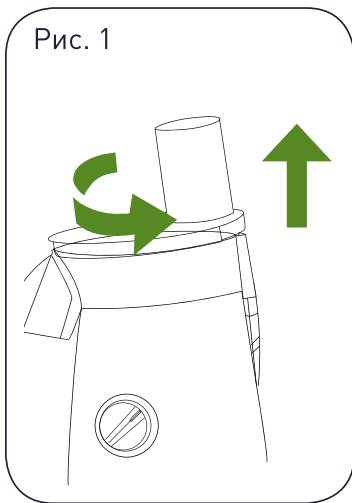


Рис. 2

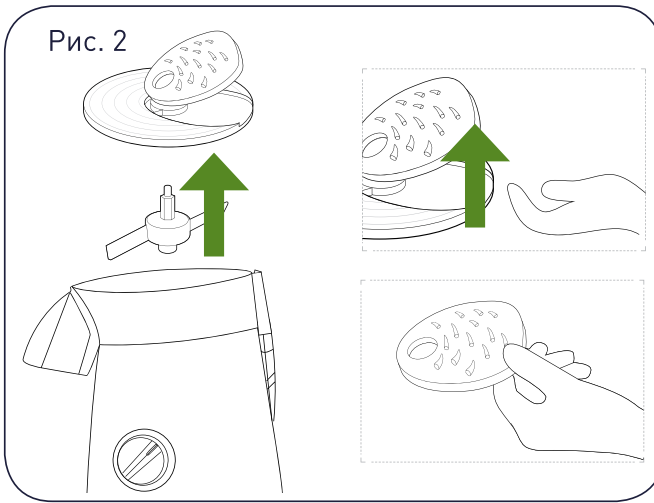
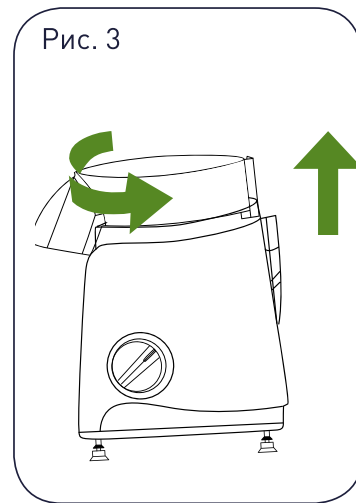


Рис. 3





Zigmund & Shtain

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рекомендуется производить очистку прибора сразу же после использования.
- Разберите прибор. Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, находившиеся в контакте с продуктами, мыльной теплой водой, затем ополосните их чистой теплой водой и хорошо высушите.
- Все съемные части мультирезки разрешается мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60°C.
- Протрите при необходимости внешнюю поверхность корпуса прибора влажной тканью и высушите.
- Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т. п. Не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.
- Не погружайте корпус с электродвигателем в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Для удобства хранения сетевой шнур уберите в специальный отсек внизу корпуса.
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Съемные насадки мультирезки очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого щеточку, чтобы избежать порезов.**
- **Если пластиковые части окрасились соком от продуктов, перед мытьем протрите их тканью, смоченной растительным маслом.**



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения.
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка чаши продуктами, наматывание волокон на нож	Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.
		Отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите чашу от избыточного количества продуктов и/или нож от волокон.
	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30-60 минут.
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы 2 минуты.
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 5 минут.



Zigmund & Shtain

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Остановка двигателя во время работы	Съемные части установлены неправильно	Отключите прибор от сети и убедитесь в качестве сборки
Посторонний звук или сильная вибрация во время работы	Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Всегда устанавливайте устройство на ровную твердую поверхность.
	Использование очень твердых овощей или фруктов, например, моркови	Появление постороннего шума допускается.
Чаша и аксессуары после использования окрасились	Использование овощей и фруктов с окрашивающим пигментом (морковь, шпинат, смородина и пр.)	Хорошо промойте чашу и аксессуары сразу после использования, не давая загрязнениям высохнуть. Сильные загрязнения удалите, протерев их растительным маслом.



Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая мультирезка Salatmeister SM-20/Salatmeister SM-21

Мощность	250 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В/ 50 Гц
Количество насадок	6
Материал насадок	Нержавеющая сталь
Материал корпуса	Пластик
Двигатель с низким уровнем шума	АС
Прорезиненные ножки	Да
Отсек для хранения шнура	Да
Габаритные размеры	19,9x22x33,3 см
Длина шнура	1,2 м
Вес	1,94 кг
Цвет Salatmeister SM-20	Белый/салатовый
Цвет Salatmeister SM-21	Белый/красный

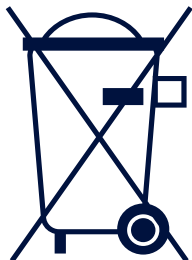
ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



Zigmund & Shtain

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.



**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**





Крупная шинковка Овощная запеканка



Ингредиенты:

- Цветная капуста – 300 г
- Картофель – 4 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Перец зеленый – 1 шт.
- Сыр – 100 г
- Сливки – 200 мл
- Масло растительное – 15 мл
- Соль – 10 г
- Перец – 5 г



Приготовление:

Картофель, лук и морковь промыть и очистить от кожуры. Перец промыть и удалить семена. Все овощи нарезать при помощи мультирезки крупными ломтиками. Сыр натереть на крупной тёрке. Цветную капусту отварить в кипящей воде 5 минут, остальные овощи обжарить на растительном масле. В отдельной ёмкости смешать сливки, соль и перец. В форму для запекания выложить все овощи, залить получившимся соусом и запекать в духовке 25 минут при температуре 180°C.



Совет:

При подаче запеканку украсить мелконарезанной зеленью.





Тонкая шинковка Натуральные картофельные чипсы



Ингредиенты:

- Картофель – 500 г
- Масло оливковое – 10 мл
- Соль – 10 г
- Прованские травы – 5 г
- Перец – 5 г



Приготовление:

Картофель промыть и очистить от кожуры. При помощи мультирезки нашинковать картофель тонкими ломтиками. В отдельную ёмкость поместить ломтики картофеля, сбрызнуть оливковым маслом, добавить специи и тщательно перемешать.

Противень застелить бумагой для выпечки, выложить картофель и запекать в духовке при температуре 200°C до появления золотистого цвета.



Крупная тёрка Морковные оладьи



Ингредиенты:

- Морковь – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Манка – 60 г
- Молоко – 150 г
- Масло сливочное – 10 г
- Сахар – 15 г
- Соль – 10 г



Приготовление:

Морковь натереть на крупной тёрке, добавить к ней яйца, манку и молоко. Затем добавить сахар и соль, всё тщательно перемешать. Оладьи обжарить до золотистой корочки.





Мелкая тёрка Кабачковая икра



Ингредиенты:

- Кабачки – 1 кг
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Чеснок – 10 г
- Соль – 15 г
- Перец молотый – 7 г



Приготовление:

Кабачки очистить от кожуры и семян, при помощи мультирезки натереть на мелкой тёрке. Затем отжать сок, поместить кабачки в кастрюлю, добавить соль и варить 30 минут. На мелкой тёрке натереть лук и морковь, измельчить чеснок и затем обжарить на растительном масле. Вареные кабачки процедить через сито, а зачем 15 минут жарить вместе с морковью и луком.



Совет:

Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.



Терка для нарезки соломкой Салат Фунчоза по-корейски



Ингредиенты:

- Вермишель Фунчоза – 100 г
- Корейская заправка для фунчозы чим-чим – 80 г
- Огурец свежий – 100 г
- Морковь – 70 г
- Перец болгарский – 30 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Свежая зелень – по вкусу



Приготовление:

Вермишель Фунчозу залить горячей водой и оставить на 6-7 минут, после чего откинуть на сито и хорошо промыть холодной водой. Морковь, огурец, перец нарезать соломкой на мультирезке при помощи специальной насадки, зелень и чеснок измельчить ножом. Нашинкованную морковь в течение 2-3 минут мешать руками, пока не выделится сок. После чего морковь соединить с фунчозой и остальными ингредиентами, добавить заправку. Хорошо все перемешать и дать салату настояться. Через 2 часа еще раз все перемешать и подать готовое блюдо к столу.





Дисковый нож для нарезки брусочками **Картофель-фри**



Ингредиенты:

- Картофель с пониженным содержанием крахмала – 500 г
- Растительное масло – 2 л
- Соль по вкусу



Приготовление:

Картофель очистить, на мультирезке при помощи специального дискового ножа нарезать брусочками. Нарезанные брусочки замочить в воде на 20-30 минут, после чего откинуть на сито и выложить на кухонное полотенце, чтобы впитались излишки влаги, затем хорошо подсушить. Подготовленный картофель готовить во фритюрнице или в сковороде в раскаленном растительном масле (из расчета: на 100 г картофеля 500 г масла) до красивого золотистого цвета.

Готовый картофель выложить на блюдо, покрытое кухонным полотенцем, чтобы впитались излишки жира. Перед подачей на стол подсолить по вкусу и хорошо перемешать.



Zigmund & Shtain

техника со вкусом





Zigmund & Shtain
техника со вкусом

