



## Χρήση της γάστρας AKS



Η γάστρα αποτελεί ένα συμπληρωματικό αξεσουάρ στους φούρνους AKS. Το καπάκι που έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την AKS, δημιουργεί ένα νέο σκεύος απλά τοποθετώντας το επάνω στο βαθύ ταψί.



Το καπάκι είναι και αυτό κατασκευασμένο με ίδια υψηλής ποιότητας υλικά και εμαγιέ εύκολο στον καθαρισμό, όπως και η συσκευή σας. Ξεχωριστά υπάρχει ανοξείδωτη σχάρα, που λειτουργεί ως αποστάτης και τοποθετείτε προαιρετικά εντός του ταψιού, αφήνοντας τα λίπη και τα υγρά στον πάτο κατά το ψήσιμο.

Η χρησιμότητα της γάστρας στην κουζίνα είναι μεγάλη τόσο στην ετοιμασία του φαγητού, όσο και στη διευκόλυνση στην κουζίνα.

Ξεκινώντας από την ετοιμασία του φαγητού, η γάστρα διατηρεί τα συστατικά των τροφών εντός του σκεύους κρατώντας τη γεύση και το άρωμα τους. Επίσης, με τη χρήση της σχάρας αποστάτη, μπορούμε να κρατήσουμε χωριστά τους χυμούς των τροφών για τη δημιουργία συνοδευτικής σάλτσας ή απλά να απολαύσουμε το φαγητό πιο υγιεινό.

Η σχάρα μπορεί ακόμη να χρησιμοποιηθεί και για το ελαφρύ ψήσιμο λαχανικών, βάζοντας λίγο νερό στο ταψί και στη συνέχεια τα λαχανικά στη σχάρα. Ο ατμός που θα δημιουργηθεί εντός της γάστρας θα μας δώσει ελαφρώς ψημένα λαχανικά διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά τους.

Το μαγειρεμένο φαγητό μπορεί όμορφα να παρουσιαστεί στο τραπέζι εντός της γάστρας, καθώς με το ιδιαίτερο σχήμα της και το ανοξείδωτο χερούλι αποτελεί ένα ευπαρουσίαστο σκεύος.

Η χρήση της γάστρας μας διευκολύνει στον περιορισμό του χρόνου που απαιτείται για τον καθαρισμό του φούρνου. Χρησιμοποιώντας το καπάκι στο βαθύ ταψί, λίπη και ατμοί μένουν κυρίως εντός της γάστρας και έχουμε λιγότερα κατάλοιπα στα τοιχώματα του φούρνου. Έτσι, η ανάγκη για καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου γίνεται λιγότερο επιτακτική

Τέλος, η χρήση της γάστρας μας εξοικονομεί χρόνο και χρήματα. Η θερμοκρασία που απαιτείται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί χαμηλότερα ή να περιορίσουμε το χρόνο ψήσιματος, καθώς οι υδρατμοί μένουν εντός του σκεύους επιτυγχάνοντας το επιθυμητό αποτέλεσμα.

