

# REISHUNGER



DE

EN

ES

FR

IT

NL



1,2 L

REISKOCHER

NUTZER  
ANLEITUNG

REISHUNGER.DE

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- Hitzebeständig bis 120 °C
- Frostbeständig bis -18 °C
- Spülmaschinenfest
- Niemals ohne Inhalt erhitzen
- Scharfe Gegenstände vermeiden
- Lebensmittel mit einem hohen Fettanteil wie Öl, Butter oder Zucker können Oberflächenverfärbungen verursachen
- Nicht geeignet als Dampfgarer
- Nicht geeignet für die Grillfunktion der Mikrowelle

## 1 LIEFERUMFANG



Mikrowellen  
Reiskocher

Löffel

Messbecher

## 2 FUNKTIONSWEISE

Der Mikrowellen Reiskocher ist speziell konzipiert zum Kochen von Reis und anderen Lebensmitteln in der Mikrowelle. Die im Topfdeckel eingelassenen Luftventile ermöglichen eine Dampfzirkulation für einen gleichmässigen, schonenden und schnellen Garprozess. Der Kocher kann auch zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln in der Mikrowelle genutzt werden

## 3 MENGENANGABE

REIS	WASSER	KOCHZEIT
1 BECHER	1,5 BECHER	10-12 MIN
2 BECHER	3 BECHER	13-15 MIN
3 BECHER	4 BECHER	17-19 MIN

## 4

### ANLEITUNG

Verwenden Sie den im Set enthaltenen Becher und geben Sie gewünschte Reismenge hinein. 1 bis zum Rand gefüllter Becher Reis reicht für 2 Portionen. Geben Sie den Reis nun in den Topf und waschen Sie ihn 2 Mal durch. Das machen Sie, in dem Sie kaltes Wasser in den Topf gießen und den Reis mit den Fingern durchwaschen. Kippen Sie das trüb gewordene Wasser ab. Jetzt geben Sie mit dem Becher die 1,5 fache Menge Wasser und eine Prise Salz hinzu. Schließen Sie den Reiskocher und stellen Sie ihn in die Mikrowelle auf eine erhöhte Stufe. Nach ca. 12 Minuten ist der Reis fertig.

### BITTE BEACHTEN:

Der Mikrowellen Reiskocher eignet sich hauptsächlich für weiße (geschälte) Reissorten wie Basmati Reis, Jasmin Reis oder Kleb Reis und ist ungeeignet für Reissorten wie Vollkorn Basmati oder Natur Reis. Hier empfehlen wir die klassische Kochtopf-Methode. Jede Mikrowelle besitzt unterschiedliche Temperatureinstellungen. Achten Sie daher bei der Verwendung darauf, während des 12-minütigen Garvorgangs wiederholt den Wasserstand im Topf zu prüfen. Es muss sich konstant Wasser im Topf befinden, da der Reis sonst anbrennen und der Topf schmelzen kann.