

REISHUNGER



DE

EN

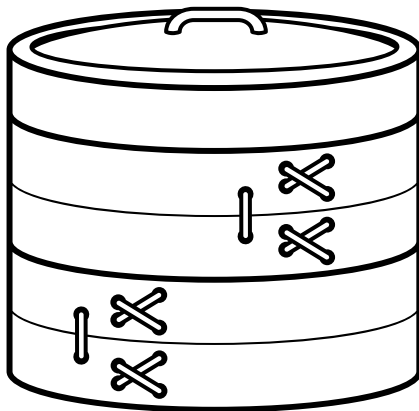
BAMBUSDÄMPFER

529-20, 529-25

BEDIENUNGSANLEITUNG

BAMBOO STEAMER

USER MANUAL



REISHUNGER.COM

Produkt

Bambusdämpfer

Beschreibung und Verwendungszweck

Mit dem Bambusdämpfer lassen sich Lebensmittel wie Reis, Gemüse und Dumplings schonend dampfgaren.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Nur für den vorgesehenen Gebrauch: Verwende den Bambusdämpfer nur für die Zubereitung und das Servieren von Lebensmitteln. Nicht zweckentfremden!

PFLEGEHINWEISE

- Wir empfehlen, den Bambusdämpfer sowie die Baumwolltücher vor der ersten Verwendung gemäß der Reinigungsanweisungen gründlich zu reinigen.
- Regelmäßige Reinigung und Pflege: Wasche den Bambusdämpfer nach jeder Nutzung per Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm ab. Verwende dabei keine aggressiven Reinigungsmittel. Nach der Reinigung gründlich abtrocknen, um Schimmelbildung und Verformungen zu vermeiden.
- Die Baumwolltücher gründlich unter heißem Wasser ausspülen. Bei Bedarf einen milden Reiniger verwenden oder einweichen, um mögliche Lebensmittelrückstände zu entfernen. In Form ziehen, aufhängen und vollständig trocknen lassen.

SYMBOLE UND IHRE BEDEUTUNG



Anleitung lesen

Bitte lies die Anleitung, um den Bambusdämpfer sicher und korrekt zu verwenden.



Nicht spülmaschinengeeignet

Die Spülmaschine könnte den Bambusdämpfer beschädigen.



Vor dem ersten Gebrauch reinigen

Mit warmem Wasser und milder Seife spülen.



Nicht einweichen

Langes Einweichen in Wasser kann das Material aufquellen und zu Rissen führen.
Nicht feucht lagern.



Lebensmittelecht

Die Materialien sind sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden

Milde Reinigungsmittel sind ausreichend und schonen das Material.



Keine scharfen Gegenstände verwenden

Verwende die Bambusdämpfer nicht in Verbindung mit scharfen Klingen, um Beschädigungen zu vermeiden.



Keine direkte Hitzeeinwirkung

Halte den Bambusdämpfer von direkten Hitzequellen wie Herdplatten fern.



Nicht ofenfest

Dieser Bambusdämpfer ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.



Nicht mikrowellengeeignet

Der Bambusdämpfer enthält Metallteile wie Clips, welche in einer Mikrowelle Funken schlagen können.



Da es sich um einen Bambusartikel handelt, erhitze diesen bitte nicht über 100 °C.

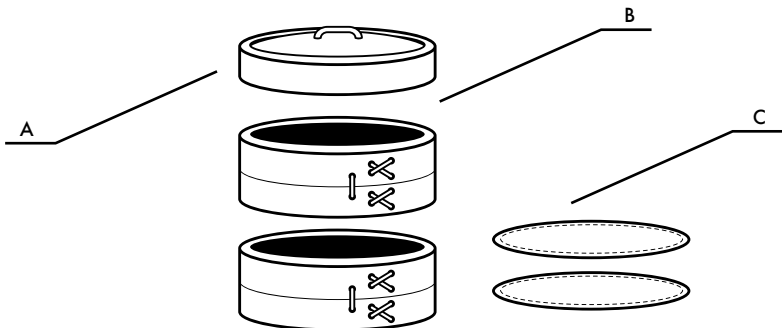


Kinder sollten den Bambusdämpfer nicht ohne Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.

LIEFERUMFANG

Im Lieferumfang des Bambusdämpfers sind enthalten:

- 1x Deckel A
- 2x Garkörbe B
- 2x Baumwolltücher C



FUNKTIONSWEISE

Traditionell wurde Reis im alten China und anderen asiatischen Ländern im Bambusdämpfer zubereitet. Hierbei werden Reis und andere Köstlichkeiten allein durch den aufsteigenden Wasser-

dampf schonend gegart. Leckere Aromen und wertvolle Nährstoffe bleiben so erhalten.

ANLEITUNG

- Fülle den Reis in eine Schüssel mit kaltem Wasser und wasche ihn mit kreisenden Bewegungen. Gieße anschließend das Wasser ab und wiederhole den Vorgang zwei- bis dreimal, bis das Wasser klar ist. Bedecke den Reis nun mit Wasser und lass ihn einweichen.
- Gieße das Wasser ab. Lege den Boden des Bambusdämpfers mit dem mitgelieferten Baumwolltuch aus, fülle den Reis in den Korb und verschließe diesen mit dem Deckel. Gehe ebenso mit dem zweiten Korb vor, wenn du in beiden gleichzeitig Reis garen möchtest.
- Befülle einen Kochtopf mit Wasser, sodass der Topfboden ca. 2 cm bedeckt ist. Stelle den Bambusdämpfer in den Topf – hierfür hat der Korb extra einen Bodenabsatz. Alternativ kannst du ihn auch auf den oberen Rand eines kleineren Topfes stellen.
- Bringe das Wasser auf der höchsten Stufe zum Kochen. Anschließend auf mittlere Stufe runterstellen. Sollte während des Garvorgangs zu viel Wasser verloren gehen, füge etwas mehr Wasser hinzu – der Bambuskorb darf nie direkt auf dem Topfboden stehen. Sobald der Reis gar ist, den Bambusdämpfer aus dem Topf nehmen, den Deckel abheben und den Reis direkt im Korb servieren.

Tipps

- Du kannst im Bambusdämpfer auch Gemüse, Teigtaschen, Fisch oder Fleisch garen. Dafür einfach den Boden mit dem Baumwolltuch, Backpapier, Salat- oder Bananenblättern auslegen und die Speisen darauf platzieren. Beim Garen von Reis zusammen mit anderen

Lebensmitteln, verleihen sie diesem eine zusätzliche Geschmacksnote.

- Lebensmittel mit starkem Eigenaroma können Geschmacksveränderungen bei zukünftig zubereiteten Speisen verursachen.
- Nicht geeignet für die Nutzung im Dampfbackofen oder Reiskocher.

ENTSORGUNG



Wenn die Baumwolltücher oder der Bambusdämpfer abgenutzt sind, entsorge sie bitte gemäß den örtlichen Richtlinien für organische Materialien. Häufig ist eine Entsorgung im Biomüll oder Kompost möglich.

EN

Product

Bamboo steamer

Description and intended use

The bamboo steamer can be used to gently steam foods such as rice, vegetables and dumplings.

SAFETY INFORMATION

For intended use only: Only use the bamboo steamer for preparing and serving food. Do not use for any other purpose!

CARE INSTRUCTIONS

- We recommend thoroughly cleaning the bamboo steamer and cotton cloths according to the cleaning instructions before first use.
- Regular cleaning and care: Hand wash the bamboo steamers with warm water and a soft sponge after each use. Do not use harsh cleaning agents. Dry thoroughly to prevent mold and deformation.
- Rinse the cotton cloths with hot water. If needed, use a mild cleaner or soak to remove food residues. Shape, hang, and let dry completely.

SYMBOLS AND THEIR MEANING



Read instructions

Please read the instructions on how to use the bamboo steamer safely and correctly.



Not dishwasher-safe

The dishwasher could damage the bamboo steamer.



Clean before first use

Rinse with warm water and mild soap.



Do not soak

Prolonged soaking in water can cause the material to swell and crack.

Do not store damp.



Food safe

The materials are safe for contact with food.



Do not use aggressive cleaning agents

Mild detergents are sufficient and are gentle on the material.



Do not use sharp objects

Do not use the bamboo steamers in conjunction with sharp blades to avoid damage.



No direct exposure to heat

Keep the bamboo steamer away from direct heat sources such as hobs.



Not ovenproof

This bamboo steamer is not intended for oven use.



Not microwave safe

The bamboo steamer contains metal parts such as clips, which may cause sparks in a microwave.



As this is a bamboo item, please do not heat it above 100 °C.

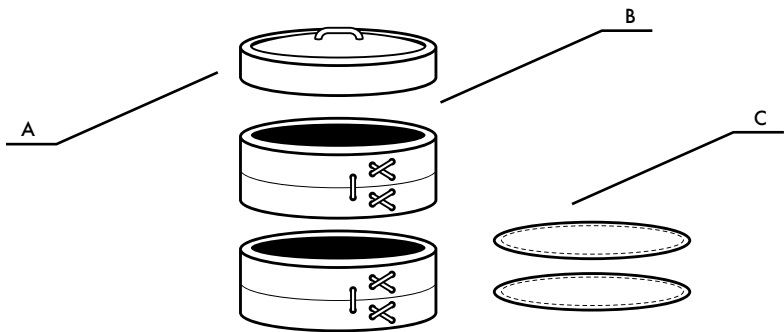


Children should not use the bamboo steamer without adult supervision.

SCOPE OF DELIVERY

The scope of delivery of the bamboo steamer includes:

- 1x lid A
- 2x cooking baskets B
- 2x cotton cloths C



HOW IT WORKS

Traditionally, rice was prepared in a bamboo steamer in ancient China and other Asian countries. In this method, rice and other delicacies are gently steamed by the rising water vapor. This way, delicious aromas and valuable nutrients are preserved.

HOW TO USE

- Wash the rice in a bowl of cold water in a circular motion. Drain the water and repeat the process 2–3 times until the water runs clear. Next, cover the rice with water and let it soak.

- Pour off the water. Line the bottom of the bamboo steamer with the cotton cloth provided, pour the rice into the basket and close it with the lid. Do the same with the second basket if you want to steam rice in both baskets at the same time.
- Fill a cooking pot with water so that the bottom of the pot is covered by about 2 cm. Place the bamboo steamer in the pot – the basket has a special base for this purpose. Alternatively, you can also place it on the upper edge of a smaller pot.
- Bring the water to a boil on the highest setting, then reduce to medium heat. If too much water evaporates during the cooking process, add a bit more water – the bamboo basket should never sit directly on the bottom of the pot. Once the rice is cooked, remove the bamboo steamer from the pot, lift the lid, and serve the rice directly in the basket.

Tips

- You can also cook vegetables, dumplings, fish or meat in the bamboo steamer. Simply line the base with cotton cloth, baking paper, lettuce or banana leaves and place the food on top. When cooking rice together with other foods, they add a touch of flavour.
- Foods with strong odors may cause flavor changes in dishes prepared in the future.
- Not suitable for use in a steam oven or rice cooker.

DISPOSAL



When the cotton cloths or bamboo steamer are worn out, please dispose of them according to local guidelines for organic materials. Often, disposal in the compost or organic waste bin is possible.

REISHUNGER



14.8.2026 Version 1.1

support@reishunger.de

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Deutschland
www.reishunger.com