

Arrocera para el Microondas

La Arrocera para el Microondas hace arroz perfecto y sueltecito, sin uno preocuparse ni hacer reguero, a la vez que ahorra energía. Además ayuda al ambiente y ahorra dinero.

CONTENT

Arrocera para el Microondas

¿Cómo funciona la cubierta?

¿Por qué es mejor?

Preparar

Cocinar

Servir

Sugerencias

Precauciones

Ensamblaje

En Pocas Palabras

Información General



Tupperware MICROWAVE

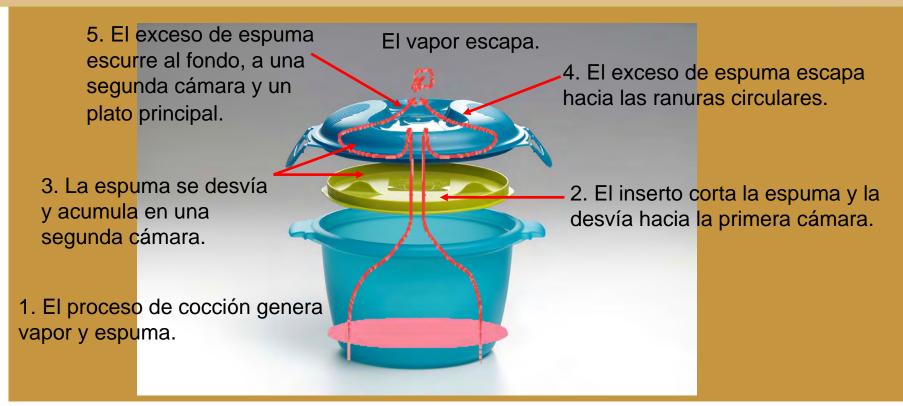
Arrocera Tupperware® para el Microondas





La Arrocera para el Microondas es la solución perfecta para cocinar la mayoría de tipos de arroz, fácil y rápidamente, y sin regueros. Al cocinar y servir tu arroz en el mismo recipiente, es fácil ahorrar tiempo, energía y espacio en tu cocina.

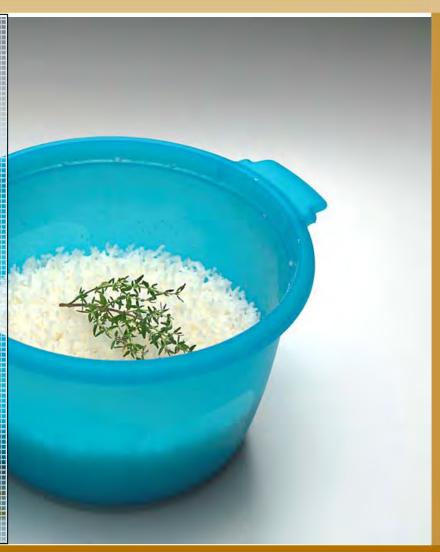
¿Cómo funciona la cubierta doble?



La cubierta doble es única porque regula la espuma que se genera durante el proceso de cocción y desvía el exceso de humedad hacia las ranuras circulares, para que vuelva a escurrir sobre el plato principal.

¿Por qué es mejor nuestra Arrocera para el Microondas que las arroceras para estufa o eléctricas?

- Cocinar en el microondas usa menos energía que la estufa o un electrodoméstico.
- No requiere atención constante
- No hay que hervir una gran olla de agua.
- No hay derrames ni salpicadizas.
- No hay antinguemade:
- Es fácil de impăt (iambién en el lavaplatos)
- Menos platos que lavar.
- Ahorra espació de almacenaje,
- Es liviafia.
- Hace un arroz más suelto y húmedo que dura más.



Preparación

- Enjuaga el arroz, a menos que el paquete indique lo contrario.
- Una taza de arroz seco produce 2 tazas de arroz preparado. Dos tazas de arroz seco producen 4 tazas de arroz preparado.
- Añade agua fría El arroz blanco requiere de 1.5 a 2 medidas de agua, por cada medida de arroz, dependiendo del tipo y la cantidad del arroz.
- Ajusta la proporción de arroz y agua, dependiendo del tipo de arroz que estés usando y las instrucciones de la Arrocera para el Microondas.



Preparación

- Al añadir el agua, no te pases de la línea que indica el máximo.
- Las letras "MAX" están grabadas sobre ambas ventanas de la base y pueden leerse desde adentro y afuera del recipiente.
- No lo llenes demasiado para evitar derrames al hervir.
- Al cocinar con sal, añade 2-4 minutos al tiempo de cocción, por cada cucharadita de sal.



MSOffice1 , 9/11/2009

Preparación

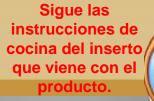
- Coloca el inserto separador en la base, con el lado bordeado hacia arriba.
- Alinea las asas de la cubierta con las asas de la base.
- Dobla las asas de la cubierta hacia abajo, hasta oír un "clic", para asegurarlas sobre las asas de la base.





Cocinar

- Coloca la Arrocera en el horno de microondas. Consulta la tabla de cocción del inserto de la Arrocera para el Microondas, para determinar el tiempo de cocción correcto.
- ¡Eso es todo! No tienes que monitorizar ni revolver el arroz mientras se cocina.
- Siempre usa guantes de cocina para sacar recipientes del horno de microondas.







Servir 5 mins.

- Deja que el arroz repose por 5 minutos antes de servir, para que absorba el agua por completo.
- Coloca los pulgares sobre las asas pesadas, diseñadas así para protegerte del calor, y desengancha la cubierta.
- Siempre levanta la cubierta en dirección opuesta al rostro para evitar quemarte con el vapor acumulado.





Tupperware MICROWAVE

Servir

- Puede que quede espuma de arroz en el inserto o las ranuras circulares, pero tu horno de microondas siempre queda limpio y libre de salpicaduras.
- Esponja el arroz con un utensilio plástico, que no raye.





Sugerencias

- Las instrucciones de cocina son sólo guías porque:
 - Todos los hornos de microondas son diferentes y tienen potencias, y tiempos de cocción diferentes.
 - La humedad del arroz es al gusto.
 - Los tiempos de cocción varían dependiendo de la cantidad de arroz, la proporción de arroz y agua, y la cantidad de sal que se use.
 - Hay miles de tipos de arroz en el mundo y cada uno podría requerir un nivel de agua diferente.
 - Ajusta el nivel de agua y el tiempo de cocción, dependiendo del grano que quieras usar, la potencia de tu horno de microondas y el nivel de humedad que prefieras.





Precauciones

- La Arrocera para el Microondas es segura para temperaturas entre 0°C y 120°C.
- No usar en el congelador ni en temperaturas de más de 120°C.
- No cocinar el arroz sin agua.
- No añadir grasa ni aceite. Usar sólo agua para cocinar el arroz. No usar líquidos que contengan grasa, como leche. <u>La Arrocera no está diseñada</u> <u>para preparar risotto ni pudín de arroz.</u>
- Para evitar ralladuras, no usar limpiadores abrasivos ni utensilios filudos.
- Respetar las líneas que indican el nivel máximo "MAX" de agua para evitar derrames al hervir. Para arroz con un alto contenido de almidón, usar cantidades más pequeñas.

Ensamblaje

- Para mayor conveniencia, las instrucciones de ensamblaje están grabadas sobre el inserto del producto.
- Recuerda colocar el inserto separador sobre la base, con el lado bordeado hacia arriba.
- Baja las asas para que encajen y brinden un agarre seguro.



