

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
D-28217 Bremen
www.reishunger.de

REISHUNGER
BAMBUSDÄMPFER
BAMBOO STEAMER
CUIŢ VAPEUR EN BAMBOU
VAPORIERA IN BAMBU
BAMBOEDEMPER
NUTZER
ANLEITUNG
USER MANUAL
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DE USA
GUIDA ALL'UTILIZZO
GEBRUIKERSHANDLEIDING

REISHUNGER.DE

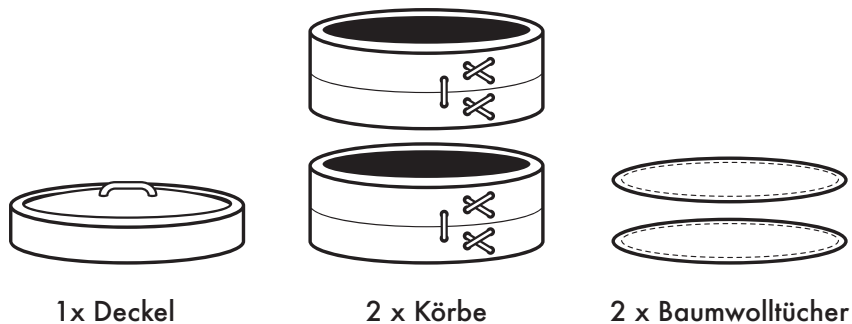
REISHUNGER BAMBUSDÄMPFER

NUTZER ANLEITUNG

SICHERHEITSHINWEISE

- Hitzebeständig bis 120 °C
- Nicht spülmaschinengeeignet
- Niemals ohne Wasser direkt auf dem Topfboden erhitzen
- Von offenem Feuer fernhalten
- Scharfe Gegenstände vermeiden
- Lebensmittel mit kräftiger Farbe oder hohem Fettgehalt können bei direktem Kontakt Oberflächenverfärbungen verursachen
- Lebensmittel mit starkem Eigenaroma können Geschmacksveränderungen bei zukünftig zubereiteten Speisen verursachen
- Nicht geeignet für die Nutzung im Dampfbackofen oder Reiskocher

① LIEFERUMFANG



② FUNKTIONSWEISE

Traditionell wurde Reis im alten China und anderen asiatischen Ländern im Bambusdämpfer zubereitet. Hierbei werden Reis und andere Köstlichkeiten allein durch den aufsteigenden Wasserdampf schonend gegart. Leckere Aromen und wertvolle Nährstoffe bleiben so erhalten.

③ ANLEITUNG

1. Den Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser in kreisenden Bewegungen waschen. Das Wasser abgießen und den Vorgang 2-3 Mal wiederholen, bis das Wasser klar ist. Anschließend den Reis mit Wasser bedecken und einweichen lassen.
2. 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.
3. Fülle einen Topf mit ca. 2cm hohem Wasser. Stelle den Bambusdämpfer in den Topf – hierfür besitzt der Korb extra einen Bodenabsatz. Alternativ kannst du ihn auch auf den oberen Rand eines kleineren Topfes stellen.
4. 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.
5. Sobald der Reis gar ist, nehme den Korb aus dem Topf, hebe den Deckel ab und serviere den Reis direkt im Korb.

TIPP

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. Die Anleitung hierfür findest du auf der letzten Seite.

④ REINIGUNG

Nach dem Gebrauch den Bambusdämpfer einfach mit heißem Wasser ausspülen. Bei Bedarf kann zur Reinigung ein Lappen mit etwas Spülmittel verwendet werden. Mit einem Baumwolltuch abtupfen und zum Trocknen an einem vor Sonnenlicht geschützten Platz stellen.

DE

EN

FR

ES

IT

NL



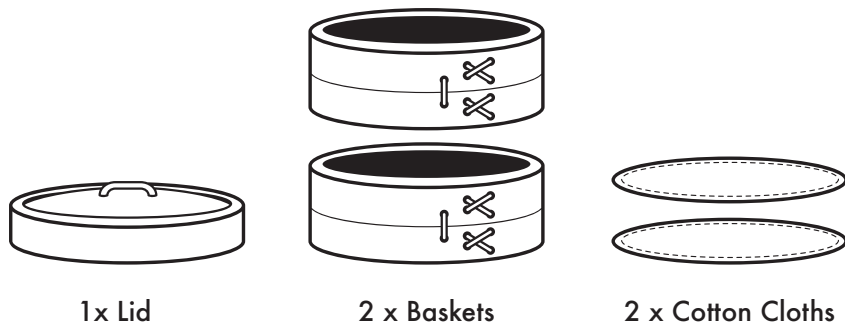
BAMBOO STEAMER

USER MANUAL

SAFETY INSTRUCTIONS

- Heat resistant up to 120 °C
- Not dishwasher safe
- Do not heat directly on the bottom of the pot without water
- Keep away from open fire
- Avoid sharp objects
- Foods with a strong colour or high fat content may cause surface discolouration when in direct contact
- Foods with a strong inherent aroma can cause taste changes in food prepared in the future
- Not suitable for use in a steam oven or rice cooker

① SCOPE OF DELIVERY



② FUNCTIONALITY

In ancient China and other Asian countries, rice was traditionally prepared in bamboo steamers. Here rice and other delicacies are gently cooked by the rising steam alone. Delicious flavours and valuable nutrients are thus preserved.

③ COOKING RICE

1. 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 is clear. Then cover the rice with water and let it soak.
2. Pour off the water. Cover the bottom of the bamboo steamer with the cotton cloth provided, pour the rice into the basket and close it with the lid. Repeat with the second basket if you want to cook rice in both baskets at the same time.
3. Fill a saucepan with water about 2 cm high. Place the bamboo steamer in the pot - the basket has a special bottom heel for this purpose. Alternatively, you can also place it on the upper edge of a smaller pot.
4. Bring the water to boil on high setting. Then put it down on medium heat. If too much water is boiled away during cooking, add a little more water - the bamboo basket should never stand directly on the bottom of the pot.
5. Once the rice is cooked, remove the basket from the pot, lift the lid and serve the rice directly in the basket.

TIP

You can also cook vegetables, dumplings, fish or meat in the bamboo steamer. To do this, simply cover the base with cotton cloth, baking paper, salad or banana leaves and place the food on top. When cooking rice together with other food, they give it an additional flavour. You will find the instructions on the last page.

④ CLEANING

After use simply rinse the bamboo steamer with hot water. You can use some dishwasher if necessary. Pat dry with a cloth and place in a spot protected from sunlight to dry.

DE

EN

FR

ES

IT

NL



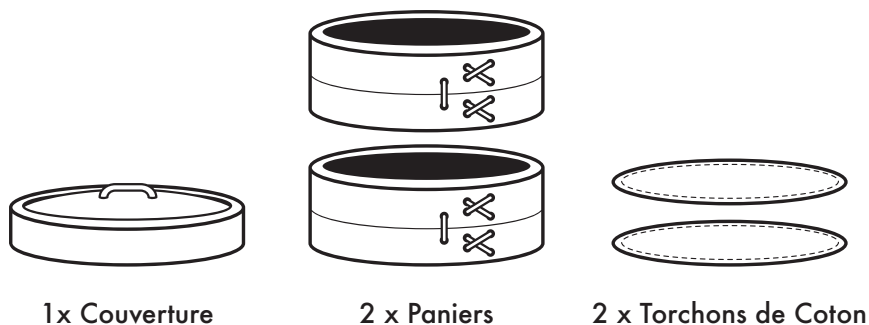
CUIT VAPEUR EN BAMBOU

GUIDE DE L'UTILISATEUR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Résistant à la chaleur jusqu'à 120 °C
- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Ne jamais chauffer directement sur le fond de la casserole sans eau
- Ne pas ouvrir le feu
- Éviter les objets tranchants
- Les aliments à forte coloration ou à forte teneur en matières grasses peuvent provoquer une décoloration de la surface en cas de contact direct
- Les aliments à forte odeur peuvent provoquer des changements de goût dans préparés à l'avenir
- Ne convient pas à une utilisation dans un four à vapeur ou un cuiseur à riz

① CONTENU DE LA LIVRAISON



② FONCTIONNALITÉ

Dans l'ancienne Chine et d'autres pays asiatiques, le riz était traditionnellement préparé dans des cuiseurs à vapeur en bambou. Ici, le riz et d'autres délices sont cuits délicatement par la seule vapeur montante. Les saveurs délicieuses et les précieux nutriments sont ainsi préservés.

③ CUIRE DU RIZ

1. Lavez le riz dans un bol d'eau froide en effectuant un mouvement circulaire. Égouttez l'eau et répétez le processus 2 à 3 fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ensuite, couvrez le riz d'eau et laissez-le tremper.
2. Videz l'eau. Couvrez le fond du cuit avec le tissu en coton fourni, versez le riz dans le panier et fermez-le avec le couvercle. Répétez l'opération avec le deuxième panier si vous voulez faire cuire le riz dans les deux paniers en même temps.
3. Remplissez une casserole d'eau d'environ 2 cm de haut. Placez le cuit dans la casserole - le panier a un talon inférieur spécial à cet effet. Vous pouvez également le placer sur le bord supérieur d'une casserole plus petite.
4. Portez l'eau à ébullition à température élevée. Ensuite, posez-la sur un feu moyen. Si trop d'eau est bouillie pendant la cuisson, ajoutez un peu plus d'eau - le panier en bambou ne doit jamais être posé directement sur le fond de la casserole.
5. Une fois le riz cuit, retirez le panier de la casserole, soulevez le couvercle et servez le riz directement dans le panier.

CONSEIL

Vous pouvez également faire cuire des légumes, des pâtons, du poisson ou de la viande dedans. Pour ce faire, il suffit de couvrir le fond avec un tissu en coton, du papier sulfurisé, de la salade ou des feuilles de bananier et de placer les aliments par-dessus. Lorsqu'ils cuisinent le riz avec d'autres aliments, ils lui donnent une saveur supplémentaire. Vous trouverez les instructions à la dernière page.

④ NETTOYAGE

Après utilisation il suffit de rincer le cuiseur à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser un lave-vaisselle si nécessaire. Séchez avec un chiffon et placez l'appareil dans un endroit protégé du soleil pour le faire sécher.

DE

EN

FR

ES

IT

NL



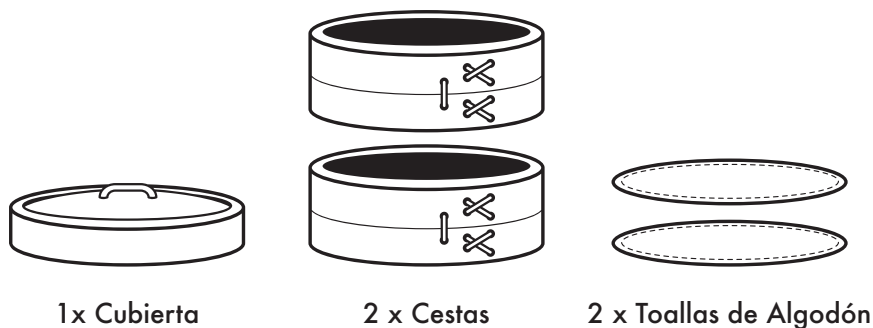
VAPORERA DE BAMBÚ

MANUAL DE USA

NOTA DE SEGURIDAD

- Resistente al calor hasta 120 °C
- No es apto para el lavavajillas
- Nunca calentar directamente en el fondo de la olla sin agua
- Manténgase alejado del fuego abierto
- Evita los objetos punzantes
- Los alimentos con un color fuerte o un alto contenido de grasa pueden causar decoloración de la superficie en contacto directo
- Los alimentos con un fuerte aroma inherente pueden causar cambios de sabor en preparaciones futuros
- No es apto para su uso en un horno de vapor o en una arrocera

① ALCANCE DE SUMINISTRO



② FUNCIONALIDAD

En la antigua China y otros países asiáticos, el arroz se preparaba tradicionalmente en vaporeras de bambú. Aquí el arroz y otras delicias se cocinan suavemente sólo con el vapor ascendente. De esta manera se conservan los deliciosos sabores y los valiosos nutrientes.

③ COCINAR ARROZ

1. Lavar el arroz en un tazón de agua fría con un movimiento circular. Escorra el agua y repita el proceso 2-3 veces hasta que el agua esté clara. Luego cubra el arroz con agua y déjelo en remojo.
2. Vierta el agua. Cubre el fondo del vaporera de bambú con el paño de algodón proporcionado, vierte el arroz en la cesta y ciérrala con la tapa. Repita con la segunda cesta si desea cocinar el arroz en ambas cestas al mismo tiempo.
3. Llene una cacerola con agua de unos 2 cm de altura. Coloque la vaporera de bambú en la cacerola - la cesta tiene un talón de fondo especial para este propósito. Alternativamente, también puede colocarlo en el borde superior de una olla más pequeña.
4. Ponga a hervir el agua a alta temperatura. Luego póngalo a fuego medio. Si se hierve demasiada agua durante la cocción, añada un poco más de agua - la cesta de bambú nunca debe estar directamente en el fondo de la olla.
5. Una vez que el arroz esté cocido, retire la cesta de la olla, levante la tapa y sirva el arroz directamente en la cesta.

CONSEJO

También puedes cocinar verduras, trozos de masa, pescado o carne en la vaporera de bambú. Para ello, simplemente cubra la base con tela de algodón, papel de horno, ensalada u hojas de plátano y coloque la comida encima. Al cocinar el arroz junto con otros alimentos, le dan un sabor adicional. Encontrará las instrucciones en la última página.

④ LIMPIEZA

Después de usarla simplemente enjuague la vaporera de bambú con agua caliente. Puede usar un lavavajillas si es necesario. Seque con un paño y colóquelo en un lugar protegido de la luz solar para que se seque.

DE

EN

FR

ES

IT

NL



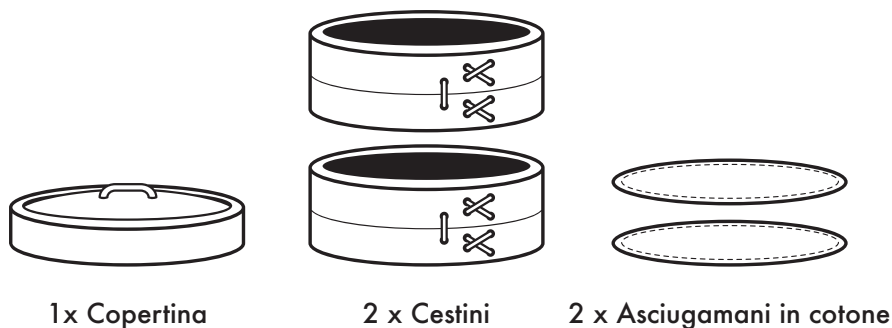
VAPRIERA BAMBÙ

GUIDA ALL'UTILIZZO

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Resistente al calore fino a 120 °C
- Non lavabile in lavastoviglie
- Non riscaldare mai direttamente sul fondo della pentola senza acqua
- Tenere lontano dal fuoco aperto
- Evitare oggetti appuntiti
- Gli alimenti con un colore forte o con un alto contenuto di grassi possono causare una decolorazione superficiale a contatto diretto
- I cibi con un forte aroma intrinseco possono causare cambiamenti di gusto nei cibi preparati in futuro
- Non adatto per l'uso in un forno a vapore o in una risiera

① CONFEZIONE



② FUNZIONALITÀ

Nell'antica Cina e in altri paesi asiatici, il riso veniva tradizionalmente preparato in cuocivapore vapriera bambù. Qui il riso e le altre prelibatezze vengono cucinate delicatamente solo con il vapore che sale. I sapori deliziosi e le preziose sostanze nutritive sono così conservati.

③ COTTURA DEL RISO

1. Lavare il riso in una ciotola di acqua fredda con un movimento circolare. Scolare l'acqua e ripetere il processo 2-3 volte fino a quando l'acqua è limpida. Poi coprire il riso con acqua e lasciarlo in ammollo.
2. Scolare l'acqua. Coprire il fondo del cuocivapore con l'apposito panno di cotone, versare il riso nel cestino e chiuderlo con il coperchio. Ripetere con il secondo cestello se si vuole cucinare il riso in entrambi i cestelli contemporaneamente.
3. Riempire una casseruola con acqua alta circa 2 cm. Mettete il cuocivapore nella pentola - il cestello ha un tacco inferiore speciale per questo scopo. O potete anche metterlo sul bordo superiore di una pentola più piccola.
4. Portate l'acqua a ebollizione. Poi mettetela a fuoco medio. Se durante la cottura viene fatta evaporare troppa acqua, aggiungete ancora un po' d'acqua - il cestino di bambù non dovrebbe mai stare direttamente sul fondo della pentola.
5. Una volta che il riso è cotto, togliete il cestello dalla pentola, sollevate il coperchio e servite il riso direttamente nel cestello.

SUGGERIMENTO

Si possono anche cucinare verdure, pezzi di pasta, pesce o carne nel forno a cuocivapore vapriera bambù. Per fare questo, è sufficiente coprire la base con un panno di cotone, carta da forno, insalata o foglie di banana e posizionare il cibo sopra. Quando si cuoce il riso insieme ad altri alimenti, gli conferiscono un sapore supplementare. Troverete le istruzioni nell'ultima pagina.

④ PULIZIA

Dopo l'uso è sufficiente sciacquare il cuocivapore vapriera bambù con acqua calda. Se necessario, è possibile utilizzare una lavastoviglie. Asciugare con un panno e mettere in un luogo protetto dalla luce del sole ad asciugare.

DE

EN

FR

ES

IT

NL



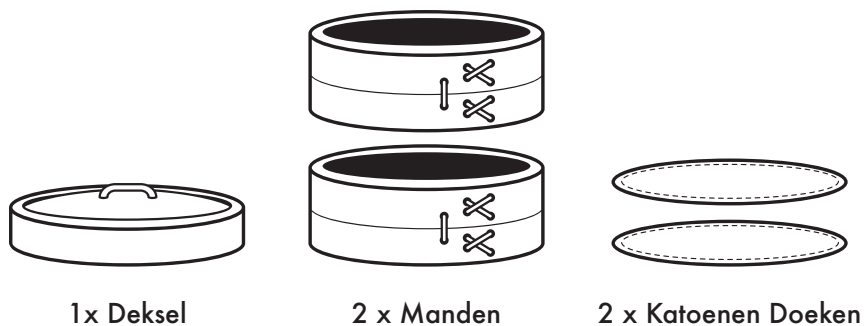
BAMBOEDEMPER

GEbruikersHANDLEIDING

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Hittebestendig tot 120 °C
- Niet vaatwasmachinebestendig
- Verwarm nooit direct op de bodem van de pot zonder water.
- Blijf uit de buurt van open vuur
- Vermijd scherpe voorwerpen
- Voedingsmiddelen met een sterke kleur of een hoog vetgehalte kunnen bij direct contact oppervlakteverkleuring veroorzaken
- Voedingsmiddelen met een sterk inherent aroma kunnen in de toekomst leiden tot smaakveranderingen in bereid voedsel
- Niet geschikt voor gebruik in een stoomoven of rijstkoker

① LEVERINGSOMVANG



② FUNCTIONALITEIT

In het oude China en andere Aziatische landen werd rijst traditioneel bereid in bamboedemper. Hier worden rijst en andere lekkernijen zachtjes gekookt door de opstijgende stoom alleen. Heerlijke smaken en waardevolle voedingsstoffen blijven zo behouden.

③ RIJST KOKEN

1. Was de rijst in een kom met koud water in een cirkelvormige beweging. Laat het water uitlekken en herhaal het proces 2-3 keer totdat het water helder is. Bedek de rijst vervolgens met water en laat het weken.
2. Giet het water af. Bedek de bodem van de bamboedemper met de bijgeleverde katoenen doek, giet de rijst in het mandje en sluit het met het deksel. Herhaal dit met het tweede mandje als u de rijst in beide manden tegelijk wilt koken.
3. Vul een steelpan met water van ongeveer 2 cm hoog. Plaats de bamboedemper in de pot - de mand heeft hiervoor een speciale onderhak. U kunt het ook op de bovenrand van een kleinere pot plaatsen.
4. Breng het water aan de kook op hoge stand. Zet het vervolgens op middelhoog vuur. Als er tijdens het koken te veel water wordt weggekookt, voeg dan iets meer water toe - de bamboemand mag nooit direct op de bodem van de pot staan.
5. Als de rijst gaar is, haalt u het mandje uit de pot, tilt u het deksel op en serveert u de rijst direct in het mandje.

TIP

U kunt ook groenten, deegstukken, vis of vlees in de bamboedemper koken. Om dit te doen, legt u de basis uit met een katoenen doek, bakpapier, salade of bananenbladeren en legt u het voedsel erop. Bij het koken van rijst samen met andere voedingsmiddelen geven ze het een extra smaak. U vindt de instructies op de laatste pagina.

④ REINIGING

Spoel de bamboedemper na gebruik gewoon af met heet water. U kunt eventueel een vaatwasmachine gebruiken. Dep het droog met een doek en plaats het op een tegen zonlicht beschermde plek om te drogen.

DE

EN

FR

ES



IT

NL




MENGENANGABEN

QUANTITIES • QUANTITÉ • CANTIDAD • QUANTITÀ • HOEVEELHEID

Zutaten ingrédients ingrédients ingredientes ingredienti ingrediënten	 ø20		 ø25		Vorbereitung Préparation Préparation Preparación Preparazione Vorbereitung	Garzeit* Cooking time Temps de cuisson Tiempo de cocción Tempo di cottura Kooktijd
REIS Rice Riz Arroz Riso Rijst						
Weißer Reis White rice Riz Décortiqué Arroz Descascarillado Riso Pelato Gedopte Rijst	120 - 180g	240 - 360g	Reis einweichen: Soak the rice: Faites tremper le riz : Remoje el arroz: Ammolli il riso: Laat de rijst weken: 4 h		ca. 30 min	
Vollkorn Reis Brown Rice Riz Brut Arroz Integral Riso Integrale Zilver- lies Rijst	120 - 180g	240 - 360g	Reis einweichen: Soak the rice: Faites tremper le riz : Remoje el arroz: Ammolli il riso: Laat de rijst weken: 4 h		40 - 60 min	
Kleb Reis Sticky Rice Riz Gluant Arroz Glutinoso Riso Glutinoso Kleef Rijst	120 - 180g	240 - 360g	Reis einweichen: Soak the rice: Faites tremper le riz : Remoje el arroz: Ammolli il riso: Laat de rijst weken: 4 h		ca. 30 min	
Sushi Reis Sushi Rice Riz à Sushi Arroz de Sushi Riso da Sushi Sushi Rijst	120 - 180g	240 - 360g	Reis einweichen: Soak the rice: Faites tremper le riz : Remoje el arroz: Ammolli il riso: Laat de rijst weken: 4 h		ca. 30 min	
TEIGLINGE Dumplings Pâstons Trozos de Masa Pezzi di Pasta Deegstukken						
Dim Sum Dim Sum Dim Sum Dim Sum Dim Sum Dim Sum	Stück Pieces Morceaux Piezas Pezzi Stukken		Abstand lassen Allow spaces between Laisser de l'espace Deje espacio Lasciare la stanza Verlofrumte		10 - 15 min	
	5	7				
Bao Buns Bao Buns Bao Buns Bao Buns Bao Buns Bao Buns	Stück Pieces Morceaux Piezas Pezzi Stukken		Mittig gefaltet Centerfolded Centrefold Plegado central Piegato al centro Centraal gevouwen		5 - 10 min	
	2	3				

Baozi Baozi Baozi Baozi Baozi Baozi	Stück Pieces Morceaux Piezas Pezzi Stukken		Abstand lassen Allow spaces between Laisser de l'espace Deje espacio Lasciare la stanza Verlofrumte	15 min
	6	8		
Mochi Mochi Mochi Mochi Mochi Mochi	Stück Pieces Morceaux Piezas Pezzi Stukken		In Papier-Formen In paper cups Sous étuis en papier En cajas de papel Per forma di carta In papieren blikken	20 min
	10	15		
GEMÜSE Vegetable Légumes Verdura Verdura Groenten				
Karotte Carrots Carotte Zanahorias Carote Wortel	150g	200g	Mundgerechte Stücke Bite-size Petits morceaux Piezas de mordida compartida A bocconcini Hapklare stukken	10 - 15 min
Brokkoli Broccoli Brocoli Brócoli Broccoli Broccoli	150g	200g	Röschen Florets Fleurons Ramilletes Cimette Roosjes	10 - 15 min
Kartoffeln Potatoes Pomme Patatas Patate Aardappelen	250g	300g	In Vierteln Cut in quarters En quarts En cuartos In quarti In kwartalen	30 - 40 min
Bohnen Beans Haricote Frijoles Fagioli Bonen	75g	100g	Mundgerechte Stücke Bite-size Petits morceaux Piezas de mordida compartida A bocconcini Hapklare stukken	10 - 15 min
FISCH & FLEISCH Fish & Meat Poisson & Viande Pescado & Carne Pesce & Carne Vis & Vlees				
Lachs Salmon Soumon Salmón Salmone Zalm	100g	150g	2,5cm dick 2,5cm thick 2,5cm d'épaisseur 2,5 cm de espesor 2,5 cm di spessore 2,5 cm dik	5 - 8 min
Garnelen Prawns Crevettes Gambas Gamberi Garnalen	Stück Pieces Morceaux Piezas Pezzi Stukken		Abstand lassen Allow spaces between Laisser de l'espace Deje espacio Lasciare la stanza Verlofrumte	10 - 15 min
	10	15		
Hähnchen Chicken Poulet Pollo Pollo Kip	150g	250g	2,5cm dick 2,5cm thick 2,5cm d'épaisseur 2,5 cm de espesor 2,5 cm di spessore 2,5 cm dik	8 - 10 min

 entspricht 60 - 80g Reis | equates 60 - 80g rice | correspond à 60 - 80g de riz | corresponde a 60 - 80g de arroz | corresponde a 60 - 80g di riso | komt overeen met 60 - 80g rijst

* Die Garzeit hängt wesentlich davon ab, wie lange der Reis eingeweicht wurde. | * The cooking time depends on the soaking time of the rice. | * Le temps de cuisson dépend du temps de trempage du riz. | * El tiempo de cocción depende del tiempo de remojo del arroz. | * Il tempo di cottura dipende dal tempo di ammollo del riso. | * De kooktijd is afhankelijk van de inweektijd van de rijst.

