



## Garnki – kilka słów tytułem wstępu

Pragniemy Państwu przedstawić naczynia ze stali nierdzewnej firmy Vinzer, które pozwolą Państwu zmienić sposób przyrządzania z tradycyjnego na inny, polegający na przyrządzeniu posiłków bez tłuszczu i praktycznie bez wody. Umożliwi to zdrowe odżywianie i zachowanie w potrawach niezbędnych do życia witamin i soli mineralnych. Aby poprawić nasz stan zdrowia, a co za tym idzie, polepszyć samopoczucie, należy wyeliminować z naszej diety zbędne tłuszcze, występujące nie tylko w takich produktach jak: masło, wędliny, orzechy, chipsy, torty, majonez itd. ale również w postaci substancji, które mogą być w procesie różnych reakcji zamieniane na tłuszcze w naszym organizmie. Jednak nie zamierzamy zniechęcać Państwa do jedzenia produktów, które spożywamy od urodzenia. Wynika z tego, że tłuszcze i cukry są ukryte wśród nas a w trosce o nasze zdrowie konieczne jest ograniczenie często nadmiernego spożycia tychże substancji. Informacja o prawidłowym odżywianiu się ( w zdrowy i racjonalny sposób ) nie jest w naszym społeczeństwie tak powszechna, jak w innych krajach zachodnich np.: w Szwajcarii czy Niemczech. Większość

naszego społeczeństwa odżywia się jednak nieprawidłowo, a tajniki swych kulinarnych umiejętności przekazuje następnym generacjom. Dzięki temu swym pociechom przekazujemy tradycje niezdrowego odżywiania się. Firma Vinzer pragnie przedstawić Państwu naczynia, które zmieniają dotychczasowe nienajlepsze nawyki i pozwolą przygotować posiłki z korzyścią dla zdrowia i podniebienia. Dlaczego? Otóż w naczyniach tych, w przeciwieństwie do tradycyjnych, gdzie gotowaliśmy w dużej ilości wody i w bardzo wysokiej temperaturze tracąc przy tym wszelkie mikroelementy i witaminy, gotujemy praktycznie bez wody i w nieco niższej temperaturze. A zatem zachowujemy tak ważne dla organizmu człowieka wartości odżywcze sporządzanych posiłków. W efekcie dobra dieta i sposób przyrządzania potraw zapobiegają bądź opóźniają występowanie chorób serca, cukrzycy, zapobiegają powstawaniu kamieni w woreczku żółciowym czy powstaniu nowotworów.

**Korzyści, jakie uzyskuje człowiek w wyniku odpowiedniego odżywiania są niezaprzeczalne:**

- zwiększona odporność przeciw infekcjom;
- mniejsza skłonność do zachorowań na choroby cywilizacyjne ( zawał serca, diabetes mellitus, arterioskleroza...);
- w następstwie dłuższe życie;
- zwiększone uczucie wygody oraz większa aktywność życiowa.

Właśnie naczynia Vinzer dzięki swym szczególnym właściwościom stają się idealnym partnerem naszego zdrowego życia. Umożliwiają pomoc w przygotowaniu posiłków bez zbędnych dodatków.

**Tylko naczynia firmy Vinzer pozwalają Państwu**

1. Gotować bez wody ( trochę wody na dnie, dla wytworzenia pary)
2. Piec praktycznie bez tłuszczu ( zależy od przygotowywanego posiłku)

Badania jednoznacznie wykazały, że ten sposób gotowania jest nie tylko korzystny dla utrzymania zdrowia, ale również łatwy i przyjemny a wśród gospodyń domowych szybko zjednuje sympatię. Pozostaje jedynie pytanie, dlaczego nie stosowano tego sposobu już wcześniej?

**Czym różnią się naczynia Vinzer od tradycyjnych?**

1. **Materiał = czysta, wysokiej jakości, chirurgiczna stal nierdzewna.** Istnieje wiele powodów, dla których stal szlachetna nawet w porównaniu z innymi czystymi materiałami, jawi się jako doskonała. Stal szlachetna 18/10 jest materiałem o bardzo dużej odporności. Właśnie, dlatego materiał ten znajduje coraz większe zastosowanie w sytuacjach, gdzie ważne jest zdrowie i higiena człowieka; powyższe właściwości czynią posiadanie tych naczyń elementem nieodzownym w każdym gospodarstwie domowym. Przedstawiamy jeden przykład: Dla celów badawczych na różne materiały naniesiono bakterie. Po umyciu pod letnią wodą z dodatkiem środka czyszczącego stwierdzono, że na stali szlachetnej pozostała niewielka ilość bakterii, natomiast na innych materiałach kilkakrotnie więcej. I jeszcze coś: w przypadku innych materiałów ( szkło, tworzywo sztuczne ) nawet po parokrotnym umyciu ilość bakterii nie uległa

zmniejszeniu, a na stali szlachetnej na odwrót, po każdym umyciu obniżała się ich ilość.

- 2. Konstrukcja naczyń Vinzer** Najważniejsze to tzw. dno akutermiczne. Skonstruowano je w taki sposób, że umożliwia w zasadniczy sposób oszczędzanie energii. Dno potrafi "pochłaniać" ciepło (podobnie jak gąbka wodę), a następnie powoli oddawać je w sposób równomierny do wnętrza naczynia, które dzięki odpowiedniej konstrukcji ścian i szczelnej pokrywie potrafi utrzymać maksimum pobranego wcześniej ciepła. W takim naczyniu wykonanym ze stali szlachetnej, które tworzy zamknięty system, dochodzi do cyrkulacji par powstałych w czasie gotowania. Właśnie ta cyrkulacja jest największą tajemnicą gotowania i pieczenia. Naczynia firmy Vinzer można stosować na wszystkich rodzajach kuchenek począwszy od elektrycznej, poprzez gazową, a skończywszy nawet na kuchni węglowej czy indukcyjnej. Oczywiście należy koniecznie wziąć pod uwagę, że typ kuchenki, a tym samym dostęp energii oraz wielkość garnka wpływają na czas przygotowania posiłku. Średnice Państwa naczyń są przeznaczone do użytku na kuchenkach posiadających europejskie normy wielkości palników. Doświadczona gospodyni wszak zdaje sobie sprawę z tego, że średnica palnika nie powinna być większa aniżeli średnica naczynia. Niewielkie niedoskonałości jak wgniecenia, zarysowania i odbarwienia, które mogą pojawić się na stali nie są objęte gwarancją.

## **W jaki sposób właściwie gotujemy?**

Wkładamy umyte produkty do zimnego garnka, w którym znajdują się 2-3 łyżki stołowe wody (produkty mogą być pokrojone lub w całości; nie kładziemy na przykład: warzyw stroną przekrojoną do dna). Następnie na garnek kładziemy pokrywkę i włączamy średni stopień energii (średni płomień). Według naszych doświadczeń po około 4-6 minutach pokrywa powinna osiągnąć temperaturę, która nie pozwoli już do niej dotknąć. W tym momencie należy zmniejszyć dostęp energii (zmniejszyć płomień). Wówczas na wskaźniku temperatury wskazówka powinna znajdować się na polu oznaczonym kolorem zielonym. Następuje faza gotowania, podczas której potrawa "dochodzi do siebie". W trakcie tej części przygotowywania bardzo ważne jest aby nie podnosić pokrywki! Zapewniamy w ten sposób, że para powstała wskutek gotowania nie wydostaje się na zewnątrz, a tym samym nie zostanie przerwana cyrkulacja wewnątrz garnka. W efekcie zostaną zachowane minerały i witaminy (B-komplex, A,C...) Jeśli po przełączeniu na niższy stopień dostępu energii (mniejszy płomień) para stara się wydostać (pokrywka skacze), należy z wyżej podanych powodów przełączyć kuchenkę na najniższy stopień, dodając przy tym dwie łyżki gorącej wody celem uzupełnienia. Prosimy pamiętać o tym, że jeżeli wskazówka przekroczy czerwone pole, to należy naczynie natychmiast zdjąć z palnika. Proces gotowania trwa dzięki akutermicznej budowie dna wówczas, jak wskazówka znajduje się na polu zielonym. Ścianki naczynia posiadają taką grubość, która umożliwia gotowanie w temperaturze poniżej punktu wrzenia. Dzięki temu przygotowane potrawy nie są pozbawione witamin i soli mineralnych. Jest to również powód, dla którego wskazówka na termometrze nie powinna pokazywać temperatury 100C, tylko ok.80C.

## **Ostrożnie z przyprawami**

Jeżeli w garnkach Vinzer przygotowujemy swój posiłek " bez wody i tłuszczu", wówczas zarówno przy duszeniu jak i pieczeniu powstaje delikatny i smaczny sok własny, który przedstawia faktyczny smak spożywanej potrawy (potrawy zawierają niewielkie ilości wody ). Nie potrzebujemy zatem żadnej soli. Jednak proszę pamiętać, że wszystkie produkty zawierają określony procent soli naturalnych (własnych), która jest po części odbierana przez wodę w procesie gotowania i wówczas posiłek jest mdły. W tym wypadku jeżeli chcecie Państwo zachować naturalny aromat i smak warzyw czy mięsa, prosimy dodawać przyprawy, w tym sól dopiero po pełnym przygotowaniu posiłku, na końcu. Będziecie Państwo zaskoczeni soczystym, delikatnym smakiem i świeżym wyglądem sporządzonej potrawy.

### **Pieczenie**

W przeciwieństwie do gotowania pieczenie odbywa się we wcześniej nagrzanym naczyniu. Wybieramy garnek, który wielkością odpowiada pieczonemu produktowi. Wstawiamy na średni lub duży płomień (ale nie na największy) i czekamy do chwili, kiedy dno rozgrzeje się do takiej temperatury, że kropelka wody na nie puszczona "zatańczy" i szybko wyparuje. Jednocześnie należy zadbać o to, aby nie przegrzać dna akutermicznego! W przeciwnym razie pieczeń mogłaby się nam spalić. Mięso, rybę, drób najpierw oczyścimy i myjemy. Tak jak wspomnieliśmy wcześniej prosimy wstrzymać się z soleniem i dodawaniem przypraw aż mięso będzie gotowe, w ten sposób uniemożliwią Państwo wydostanie się soków własnych z przygotowywanej potrawy. W chwili, gdy mięso dotknie rozpalonego dna, natychmiast dochodzi do zamykania się porów, nie uchodzą soki własne. Następnie proszę poczekać 4-5 minut, aż mięso bez problemu odlepi się od dna. Wówczas możecie Państwo opiekać pieczeń według smaku i potrzeb ze wszystkich stron. Prosimy równocześnie przełączyć kuchenkę na średni lub najniższy płomień.

### **Frytowanie w garnkach Vinzera**

Dla potrzeb frytowania garnek powinien być wypełniony olejem co najmniej w połowie. Ogrzewamy go następnie przez 8-12 minut na średnim albo silnym płomieniu. Potem zanurzamy kosz na frytki wypełniony w 3 pojemności rozmrożonymi lub świeżymi frytkami bądź innymi półproduktami na chwilę, tak aby pory uległy zamknięciu. Następnie wyciągamy na moment i powtórnie zanurzamy w garnku aż do zakończenia procesu frytkowania. W trakcie zanurzania kosza prosimy zmniejszyć płomień i zamknąć garnek pokrywką. W celu okapania tłuszczu kosz można zawiesić za uchwyty na krawędzi garnka.

### **Jeszcze kilka propozycji**

**Doprawianie:** Jeżeli chcecie Państwo zagęścić zupę, prosimy dodać warzywa. Sos można doprawić również poprzez dodanie śmietany, jogurtu lub korzeni.

**Serwowanie:** Przy każdej okazji możecie Państwo podawać na stół przygotowane posiłki w

bardzo eleganckich naczyniach firmy Vinzer. Pokrywki służą jako podstawki, które ochronią ciepło dna akutermicznego i w efekcie utrzymają potrawę gorącą przez długi czas.

Państwa naczynia Vinzer są nie tylko oszczędne w szerokim tego słowa znaczeniu. Jedną z wielu zalet jakie posiadają jest to, że można je układać i wykorzystywać w różnych kombinacjach, a to przynosi oszczędność czasu i energii. Wymaga to jednak praktyki.

### **Zalety płynące z powyższych opisów są oczywiste:**

- oszczędność energii przy jednoczesnym przygotowaniu posiłku i utrzymaniu go później przez długi czas w wysokiej temperaturze.
- oszczędność miejsca i innych naczyń przy jednoczesnym używaniu naczyń Vinzer do przygotowania i serwowania oraz przechowywania produktów.
- oszczędność czasu przy myciu naczyń.
- wszystkie części są wzajemnie kompatybilne.

### **Czyszczenie i konserwacja naczyń Vinzer**

Jeżeli będziecie Państwo od samego początku stosować się do naszych zaleceń, przede wszystkim dotyczących odpowiedniego dozowania energii (prąd, gaz), wówczas nie będzie żadnych problemów z utrzymaniem ich w czystości. Ciepła woda, środek do zmywania i osuszenie miękką ściereczką w zupełności wystarczy, aby naczynia stale świeciły mocnym blaskiem. Przy mocniejszym zabrudzeniu prosimy użyć szczotki z tworzywa sztucznego, (prosimy abyście Państwo nie używali do czyszczenia szczotek metalowych, noży i innych ostrych narzędzi). Jednak, aby zapobiec silnemu zabrudzeniu, zaraz po użyciu, o ile to możliwe, prosimy garnek przynajmniej napełnić wodą. Naczynia Vinzer można myć w zmywarkach do naczyń, w zmywarkach nie można jednak myć pokrywek z termometrami, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić termometr. Termometry nie podlegają reklamacji. Wysoka temperatura przyczynia się do powstania na dnie lub ścianach naczyń osadu o zabarwieniu kolorów tęczy, chodzi o nieszkodliwe zabarwienia dające się zlikwidować zwykłymi środkami do zmywania naczyń, z czasem na powierzchni garnków może pojawić się wapienny nalot, tak nazywa się kamień powstający w wyniku gotowania i rdzawe plamki. Podobny nalot, a także plamy od soli mineralnych niektórych produktów lekko przetrzeć gąbką zmoczoną w occie lub soku z cytryny. Można także zastosować środki myjące z dodatkiem kwasu cytrynowego. Odbarwienia, plamy i naloty tego typu nie podlegają reklamacji. Gdyby nie udało się Państwu tych zmian zlikwidować, proszę się nie martwić, jakość sporządzanych posiłków nie ulega pogorszeniu, a naczynia nie tracą swych wyjątkowych właściwości.

### **Podsumowanie**

Naczynia firmy Vinzer umożliwiają w sposób łatwy, wygodny, zdrowy i oszczędny przygotowanie potraw. Nowa metoda gwarantuje utrzymanie maksymalnej zawartości naturalnych substancji odżywczych i aromatycznych, a najpoważniejsi naukowcy zajmujący się zdrowym odżywianiem namawiają do spożywania ważnych dla życia witamin, minerałów

i pierwiastków śladowych. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom oraz w trosce o zdrowie proponujemy Państwu naczynia Vinzer. Jesteśmy przekonani, że nasi klienci będą z powyższego zestawu bardzo zadowoleni, a możliwości jakie on niesie odczują już po pierwszych próbach użycia.

Chcielibyśmy radośnie powitać wszystkich, kogo zainteresowały nasze produkty. Przedstawiamy Państwu informację, która może okazać się pomocna przy wyborze naszego produktu. W ostatnim czasie ludzie na całym świecie zaczęli zwracać większą uwagę na ekologiczną czystość produktów spożywczych, a także na sposoby przygotowywania pożywienia oraz na maksymalną ochronę pożytecznych komponentów produktów takich jak witaminy i składniki mineralne. W rezultacie przeprowadzenia szeroko zakrojonych naukowych badań została wynaleziona i dostępna maksymalnie ekologiczna technologia konieczna przy produkcji garnków i innych kuchennych naczyń z wysokogatunkowej nierdzewnej stali. Oferujemy Państwu produkty Belgijskiej firmy "Vinzer". Nasze naczynia pozwalają na szybkie, wygodne i ekonomiczne przygotowywanie jedzenia. Oprócz tego stal nierdzewna charakteryzuje się właściwościami bakteriobójczymi tj. szczepianie się bakterii z powierzchnią z nierdzewnej stali jest nieporównywalnie niskie z analogicznymi wyrobami z innych materiałów. Dno - to najważniejsza część garnka. "Vinzer" wykorzystuje trzywarstwowe dno typu "Akkutherm" (gruby plaster z wysoko przewodzącego ciepło aluminium w osnowie z dwóch warstw nierdzewnej stali X18 H10), które gromadzi energię cieplną w drobnych energetycznych ziarnach metalu, które następnie przekazują energię cieplną na produkty. Podobna konstrukcja dna zabezpiecza szybkie nagrzewanie się garnka, równomierne rozprzestrzenianie się ciepła po całej powierzchni dna, co pozwala dochodzić znajdującemu się w garnku produktowi do gotowości. Garnki te nie są przewidziane do wykorzystywania w piekarnikach. W przykrywce niektórych garnków "VINZER" jest wmontowany termometr. Termometr posiada kolorowe pola i temperaturową wskazówkę, która jednakże nie zbiega się ze skalą temperatury Celsjusza. Temperatura wrzenia wody równa 100 C odpowiada 60 podziałkom na skali termometru. W tym wypadku termometr nie jest miernikiem temperatury w środku garnka, a wykorzystywany jest wyjątkowo do kontroli przygotowywanego produktu. Przykrywki z termometrem nie można myć w zmywarce. Garnki "Vinzer" produkuje się tak dla klasycznej technologii przygotowywania potraw jak: gotowanie w wodzie, pieczenie i duszenie z dodatkiem tłuszczu jak i dla nowej progresywnej technologii przygotowania potraw bez wody, tłuszczu i soli. Garnki dla klasycznej technologii przygotowywania potraw produkuje się z przykrywkami metalowymi i z hartowanego szkła. Przykrywki ze szkła hartowanego nie zaleca się szybko ochładzać i szybko nagrzewać. Najbardziej racjonalnymi sposobami tradycyjnej ciepłej obróbki produktów z punktu widzenia zachowania w nich cennych, spożywczych minerałów są:

- dla produktów roślinnego pochodzenia - gotowanie bez odlewania wywaru, gotowanie w łupinach, na parze, zapiekanie w folii.
- dla produktów zwierzęcego pochodzenia - duszenie, zapiekanie w folii, gotowanie na parze.
- sól i przyprawy dodawać na końcu gotowania.

Stosowanie klasycznej technologii nie pozwala maksymalnie uchronić przed utratą mineralnych składników spożywczych podarowanych nam przez naturę: wysokie straty składników mineralnych-aminokwasów, soli mineralnych, witamin. Wymywanie składników

mineralnych następuje nie tylko z powierzchniowych warstw produktów, ale i z dalszych głęboko położonych w wodzie. Poprzez otwory dla pary wyparowuje ona automatycznie ze wszystkimi substancjami. I dlatego w miejscu tak potrzebnych dla organizmu różnych soli mineralnych, dodajemy jedną- sól kuchenną, której nadmiar jest szkodliwy. Przy duszeniu z dodatkiem tłuszczu w produktach tworzą się polimery tłuszczu i substancje rakotwórcze, a utrata substancji spożywczych jest wyższa niż w przypadku gotowania. Dzienna dopuszczalna norma zapotrzebowania tłuszczu dla zdrowych ludzi zamyka się w granicach 70-80g. Tłuszcze znajdują się nie tylko w maśle, śmietanie, margarynie czy tłustym mięsie, a także w składzie całego mnóstwa innych produktów spożywczych takich jak: wyroby wędliniarskie, torty, mleko itp. Oprócz tego nasz organizm wchłania jeszcze węglowodany znajdujące się w każdym roślinnym pożywieniu. Jeżeli Państwo chcą pozbyć się nadmiaru wagi to powinni Państwo uważać, aby jadłospis był ułożony proporcjonalnie. Dla utrzymania zdrowia konieczne jest ograniczenie spożycia tłuszczu. Dlatego też należy przygotowywać warzywa we własnym sosie i dusić mięsa oraz rybne produkty bez dodatków tłuszczu. Idealna waga to:

- zwiększenie długości życia, odporności organizmu przeciwko infekcji
- obniżenie skłonności do zawału serca, uregulowany system krwi, właściwy poziom cukru we krwi
- podwyższenie dobrego samopoczucia i aktywności życiowej

Wielokrotnie główni dietetycy apelują o zmniejszenie ilości wody przy gotowaniu, a przy duszeniu o zmniejszenie ilości tłuszczu. Te wszystkie uwagi i założenia były rozpatrywane przy planowaniu produkcji garnków "VINZER" dla progresywnej technologii żywienia. Dno "Akkutherm" w garnku dla progresywnej technologii jest dwa razy grubsze niż w garnku do gotowania metodą tradycyjną. Ścianki garnków "VINZER" zrobione są z warstwowej stali o grubości 1mm. Ścianki nagrzewają się dużo wolniej niż dno, na tyle, ile nierdzewna stal ma mniejszą przewodność cieplną. Strata ochłodzonej ścianki stabilnie podtrzymuje temperaturę graniczną, żeby potrawa mogła dojść do gotowości przy minimalnej ciepłej obróbce. Kondensacyjne wyżłobienie na brzegu garnka służy do zbierania osadu. Wytworzone w procesie przygotowywania pary kondensują się na chłodnej powierzchni ścianek i pokrywce, potem ściekają na dno garnka. Ten ciągły, powtarzający się cykl sprzyja zdrowemu i ekonomicznemu przygotowywaniu jedzenia w garnku "VINZER". Skondensowana para i sole mineralne zostają w produktach. Nasze doświadczenie pokazuje, że gospodynie domowe bardzo szybko przechodzą na tę nową metodę duszenia i gotowania tylko w garnkach "VINZER". To właśnie Państwo będą mile zdziwieni i zadowoleni wymyślnymi, delikatnymi i subtelnymi doznaniem, delikatnym smakiem oraz naturalnym i świeżym wyglądem przygotowanego pożywienia. Progresywna technologia zabezpiecza maksymalną ochronę mikroelementów, soli, witamin i aminokwasów w przygotowywanych produktach. To bardzo znacząco podwyższa wartość produktów dla pokrzepienia naturalną drogą poprzez jedzenie. Przy gotowaniu na parze pożyteczne substancje wydobywają się z całej grubości produktu, a nie tylko z powierzchniowej warstwy, co zabezpiecza utratę witamin więcej niż dwukrotnie. Progresywna technologia przygotowania pożywienia zapewnia ochronę produktów, umożliwia przygotowanie paru produktów różnych rodzajów w wielostopniowym systemie na jednej kolumnie, znakomicie podnosi poziom dekoracji stołu, ekonomicznie wykorzystuje energię, a także pozwala skrócić czas potrzebny do przygotowania posiłku.

**Przygotowanie jedzenia z zastosowaniem naszych garnków pozwala:**

- zmniejszyć możliwość zachorowania na raka, wyeliminować z jadłospisu szkodliwe tłuszcze.
- zwiększyć zatrzymanie w pożywieniu witamin i mikroelementów.
- uchronić system sercowo- naczyniowy od cholesterolu i związków chloru.
- zwiększyć odporność organizmu i unormować wymianę minerałów.

Wszystkie naczynia z firmy Vinzer są objęte 2 letnią gwarancją. W przypadku wystąpienia wady Użytkownik powinien dostarczyć produkt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym, wraz z paragonem do punktu sprzedaży.