



CRISPY

Een steak



Eén koekenpan voor alles.....?
Vergeet het maar!

www.fissler.nl

Crispy Steelux Premium

Crispy Steelux Premium

Met novogrillbodem voor vetarm bakken en braden.
Van roestvrij edelstaal 18/10.
Geschikt voor alle warmtebronnen, ook inductie.
Verkrijgbaar in 20, 24 26, 28 cm.

20 cm. zonder deksel	€ 79,-	Normaal € 119,-
24 cm. zonder deksel	€ 89,-	Normaal € 129,-
26 cm. zonder deksel	€ 99,-	Normaal € 145,-
28 cm. zonder deksel	€ 109,-	Normaal € 159,-



1. Verhit de roestvrijstalen koekenpan zonder vet of olie voor op middelhoge stand gedurende 3-4 minuten.
2. Doe de waterdruppeltest om er zeker van te zijn dat de juiste baktemperatuur is bereikt. Sprengel wat koud water in de koekenpan. Wanneer de druppels 'parelen' is de juiste temperatuur bereikt.
3. Doe nu vet of olie in de koekenpan, leg het vlees in de pan (angezouten en niet rechtstreeks uit de koelkast) en druk het stevig aan. Het vlees zal aanvankelijk aan de bodem blijven kleven, maar na 2-3 minuten vanzelf loslaten. Keer het stuk vlees om.
4. In het algemeen dient vlees aan elke kant gedurende een minuut per centimeter of dikte gebraden te worden. Door voorzichtig met een bakspaan op het vlees te drukken kan de gaarheid worden gemeten (elastisch = rood, lichte weerstand = medium, droog en hard = doorbakken). Vlak voor het vlees de gewenste gaarheid heeft bereikt, kan het worden bestrooid met peper en zout.