

iPinium

Det **n**ya sättet att laga mat i ugnen!



God mat har blivit lättare

Snabbare och roligare matlagning i ugnen med iPiniums unika produkter

Det nya sättet att laga mat i ugnen!

Laga mat som proffsen! Tidigare var iPinium kockarnas hemlighet. Men nu kan alla njuta av läckrare, nyttigare, och enklare matlagning hemma i köket.



Hemligheten med iPinium är att produkterna leder värme extremt bra. iPiniums unika och patenterade aluminiumlegering har en optimal förmåga att uppta, lagra och överföra värme. Maten blir godare och får fina stek- och grilltytor. Gäller alla råvaror såsom kött, fisk, kyckling, potatis, rotfrukter och grönsaker. Allt blir läckert och matlagningen går mycket snabbare med hjälp av iPinium!

En stor fördel är att all tillagning sker helt utan matfett – resultatet blir läckert, saftigt och gott. Och dessutom: det går att laga flera rätter samtidigt!

iPinium-produkterna har utmärkta bakegenskaper och ersätter stekpannan, grillgallret och bakstenen.

Smaklig måltid!

Vårt sortiment

Våra produkter är anpassade för användning i alla hushållsugnar (bredd 60 cm eller mer).
Läs mer om vårt unika sortiment på www.iPinium.se.



iPinium GSB
(Grilla-Steka-Baka)
Mått: 354 x 325 mm

Grilla på den räfflade sidan.
Stek och baka på den släta sidan.



iPinium UP
(Universalpannan)
Mått: 354 x 325 mm
Djup: 40 mm och 60 mm

NYHET 2010
Perfekt för färdigrätter som lasagne, gratänger, souffléer, omeletter m.m.



iPinium SL
(Spett-Laga)
Mått (ihopfälld): 250 x 50 x 85 mm
(längd x bredd x höjd)

NYHET 2010
Utmärkt vid spettagning i ugn för tapas, potatis, frukteferrätter m.m.

”När man ser de fördelar som iPinium-produkterna ger är det roligt att vara kock och få medverka till att också vanliga konsumenter nu kan använda proffsprodukter. Jag hittar bara mer och mer möjligheter – från frukost via lunch till middagstillagning!”

Gert Klötzke

professor i gastronomi vid Umeå Universitet
mångårig chef för svenska kocklandslaget



Några röster från iPinium-användare

“Jag kom i kontakt med iPiniums mirakelplåt på en bakkurs. Jag kan bara lovorda plåten, den är enkel att hålla ren och ger ett suveränt bakresultat!”



Anna Sandin, 39 år
IT-konsult

“Med iPinium känner jag mig säkrare i köket. Att laga god mat så snabbt och enkelt trodde jag inte var möjligt!”



Tommy Svensson, 55 år
distriktschef

“Det är häftigt att se vilken skillnad iPinium gör och jag rekommenderar alla att köpa en plåt och testa!”



Christina Johansson, 41 år
projektkoordinator

Användar- och skötselinstruktioner



iPinium GSB (Grilla-Steka-Baka)

Grillning på den räfflade sidan och stekning och bakning på den släta sidan av iPinium GSB. Lagg iPinium GSB på ugnens eget galler. Under gallret placeras med fördel ugnens egen långpanna, för att samla upp eventuellt dropp av fett eller saft från maten. Ett tips är att klä långpannan med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.

iPinium UP (Universalpannan)

En långpanna med 40 eller 60 mm höga kanter som helst placeras på ugnens eget grillgaller.

Instruktioner för tillagning

Sätt in iPinium GSB i ugnen, helst på ugnens eget grillgaller och ställ termostaten på 230 grader och vänta tills temperaturen har uppnåtts. Vad gäller iPinium UP (Universalpannan), kan den med fördel laddas rumstempererad. Placera gärna en enkel extratermometer för att kunna kontrollera den verkliga ugnstemperaturen. En tumregel är att alltid vänta 20 minuter innan tillagningsstart även om ugnen indikerar att 230 grader uppnåtts. Därefter läggs råvarorna snabbt på så att ugnsluckan är öppen så kort tid som möjligt.

Fördela alltid råvarorna jämnt på iPinium GSB och placera potatis/grönsaker på ytorna däremellan. Stek- och grilltider är anpassade efter varje råvara så att köttet, fisken och allt det du vill tillaga blir både nyttigt och läckert. Du får själv addera tillbehören – sallader, såser, kryddor, potatis, couscous – ja, det är bara fantasin som sätter gränser. Placera det som ska grillas på den räfflade sidan av iPinium GSB och låt grilla den tid som receptet kräver. Observera att du inte bör vända kött, kyckling, fisk eller grönsaker under tillredningen, då de fina grill-/stekytorna vänds upp på tallriken. Om du absolut vill kan du vända på råvaran, vilket fungerar för all mat och grönsaker med undantag för djupfrysta pizzor och pajer. Vid användning av fett och marinering, torka av den sida som ska ligga mot iPinium GSB med hushållspapper. Salta och krydda efter behag såväl före som efter tillagningen. Vid stekning används den släta sidan av iPinium GSB. Den släta sidan på iPinium GSB fungerar också som baksten.

När tillredningen är klar, lyft ut gallret med iPinium GSB/UP ur ugnen och placera det på ett värmetåligt underlag. (Varning! Grillgaller och iPinium GSB/UP är heta! Använd grillvante eller grytlapp.) Använd endast värmetåliga plastverktyg för att flytta den tillredda maten (vänd upp grill- eller steksidan) från iPinium GSB/UP till uppläggningsfat eller tallrik. Obs! Använd aldrig metallverktyg eller skär upp något på iPinium GSB/UP för då skadas den högklassiga non-stick-beläggningen.

De rekommenderade tiderna utgår ifrån att råvarorna har rumstemperatur, dvs. en minsta temperatur på 15°C. Torka gärna av råvarorna med hushållspapper innan tillagning på iPinium GSB/UP. Grill- och stektiderna som anges garanterar ett bra resultat, och avser tillagning utan vändning. Vid större vikt/mängd än som anges i recepten, kan tillagningstiden behöva utökas.



iPinium SL (Spett-Laga)

iPinium SL placeras med fördel i en ugnssäker form eller i ugnens egen långpanna för att samla upp eventuellt dropp av fett eller saft från maten. Klä gärna långpannan med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.

Instruktioner för tillagning

Starta ugnen och ställ termostaten på önskat gradantal. Vänta tills ugnen har rätt temperatur. Placera iPinium SL i ugnen den tid som behövs för tillredningen. När tillredningen är klar, lyft ut formen/långpannan med iPinium SL ur ugnen och placera det på ett värmetåligt underlag. (Varning! Plåten och iPinium SL är heta! Använd grytlapp eller grillvante.) Använd endast värmetåliga plastverktyg för att flytta den tillredda maten från iPinium SL till uppläggningsfat eller tallrik.

Rengöring och skötsel av iPinium

iPinium GSB, iPinium UP, iPinium SL är belagda med en högklassig non-stick-beläggning som gör rengöringen mycket enkel. Handdisk i varmt vatten med diskmedel och plastdiskborste alternativt i diskmaskin.

Basrecept iPinium GSB (Grilla-Steka-Baka)

Laxkotlett / Laxfjälil / Laxfilé

Antal: 2-6 st. **Vikt:** ca 150-200 g per bit **Ugnsvärme:** 230°C
Grill- eller stektid: ca 5-7 minuter på grillsidan

Kycklingfilé

Antal: 2-6 st. **Vikt:** ca 150-200 g per filé **Ugnsvärme:** 230°C
Grill- eller stektid: ca 10-12 minuter (tjock filé) på grillsidan

Entrecote / Grillbiff

Antal: 2-6 st. **Vikt:** ca 150-200 g per bit **Ugnsvärme:** 230°C
Grill- eller stektid: ca 5-8 minuter på grillsidan
(5-6 min: medium, 7-8 min: välstekt)
OBS! Tiderna är ungefärliga beroende på köttskivans tjocklek

Oxfile t.ex Tournedos

Antal: 2-4 st. **Vikt:** ca 130-150 g per filé (1,8-2,0 cm tjocka skivor)
Ugnsvärme: 230°C
Grill- eller stektid: 4-7 min för medium till välstekt på grillsidan

Hamburgare frysta

Antal: 2-4 st. **Vikt:** ca 120-150 g per burgare **Ugnsvärme:** 230°C
Grill- eller stektid: 6-8 minuter på släta sidan, önskas grillmönster används grillsidan

Pizza fryst

Baktid: Läs på förpackning om rekommenderad temperatur och tid för varmluftsgn. Tack vare iPinium GSB:s värmelagring gräddas pizzan krispig på ca 20 % kortare tid!

Birchnerpotatis

Klyv mindre potatis i två lika halvor (ca 4 x 4 cm) **Ugnsvärme:** 230°C
Salta och peppra och lägg potatishalvornas snittyta mot grillsida eller slät sida. Fungerar givetvis med såväl större som mindre potatisar, bara tiden anpassas därefter.
Grill- eller stektid: ca 15-20 minuter

Potatisskivor

Tjocklek: ca 5 mm **Ugnsvärme:** 230°C
Salta och peppra. Placera potatisskivorna på grillsida eller slät sida.
Grill- eller stektid: 10-12 minuter

Aubergine

Tjocklek: skär i skivor 1-2 cm **Ugnsvärme:** 230°C
Grill- eller stektid: 6-8 minuter på grillsida eller slät sida

Paprika

Ugnsvärme: 230°C
Skär i skivor.
Grill- eller stektid: 8-10 minuter på grillsida eller slät sida

Zucchini

Ugnsvärme: 230°C
Skär i skivor.
Grill- eller stektid: 8-10 minuter på grillsida eller slät sida

Champinjoner

Ugnsvärme: 230°C
Skär i skivor eller i fyra delar.
Grill- eller stektid: 8-10 minuter på grillsida eller slät sida

Fänkål

Ugnsvärme: 230°C
Skär i skivor.
Grill- eller stektid: 8-10 minuter på grillsida eller slät sida

Sötpotatisskivor

Tjocklek: ca 3-5 mm **Ugnsvärme:** 230°C
Salta och peppra. Placera potatisskivorna på grillsida eller slät sida.
Grill- eller stektid: ca 8-10 minuter

OBS! Rekommenderad tid utgår ifrån att råvarorna har rumstemperatur (minst 15°C) innan tillagning.
Torka gärna av alla råvaror med hushållspapper innan tillagning på iPinium GSB.

Basrecept iPinium UP (Universalpannan)

Korv och potatis med ägg

1 port: 250 g potatis, 5 skivor falukorv, 2 ägg, 1 tsk olivolja, salt, peppar

Ugnsvärme: 230°C

Universalpannan laddas rumstempererad och ställs in i varm ugn 230°C. Tärna potatisen och blanda den med olivoljan i en skål. Stek potatisen i 15 minuter. Rör om då och då. När potatisen varit inne i 7 minuter, lägg i korvskivorna på iPinium UP. Efter ytterligare 4 minuter knäck i äggen. Efter 4 minuter är hela rätten färdiglagad. Smaka av med salt och peppar. Servera gärna med ketchup och senap.

Stektid: ca 15 minuter

Basrecept iPinium SL (Spettlaga)

iPinium SL placeras med fördel i en ugnssäker form eller på ugnens egen långpanna för att samla upp eventuellt dropp av fett eller saft från maten. Ett tips är att klä den med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.

Bakpotatis

Vikt: 250-300 per potatis **Ugnsvärme:** 200-230°C

Tvätta potatisen och skölj dem i kallt vatten. Trä dem sedan en och en på de vertikala pinnarna utan att torka av dem. Picka därefter potatisen med en gaffel runt om innan du ställer in i ugnen.

Tid: ca 45-55 minuter på iPinium SL

OBS! Med stor "vanlig" potatis kortas tillagningstiden till ca 25-35 min.

Rostad majskolv

Ugnsvärme: 230°C

Färsk: Skär kolven i 6-8 cm stora bitar, salta och pensla gärna med smält smör. Håll kolven lodrätt och trä bitarna på spetten tills spetsen sticker fram på toppen av kolvbitarna. Fryst: Tina majskolven och följ instruktionen ovan.

Grilltid: ca 10-15 minuter

Spettgrillat kycklingben

Vikt: ca 100 g per klubba **Ugnsvärme:** 230°C

Krydda kycklingbenet runt om med valfri kryddblandning. Ta kycklingbenet i benknotan och håll den lodrätt mot spettet på iPinium SL. Trä på klubban så nära benet som möjligt.

Grilltid: ca 15-20 minuter



Spennatlasagne tillagad i iPinium UP (Universalpannan)

Se fler recept i Receptforum på www.iPinium.se

Matinspiration med iPinium

Följande recept för iPinium är framtagna och tillagade i samarbete med Menyse provkök. Recepten hittar du i Receptforum på www.iPinium.se och på www.menyse.com (receptsök på iPinium).

[menyse.com](http://www.menyse.com)



Grillad torskrygg med persiljerot



Grillad portvinskalv



Grillad tonfisk med wasabi



Grillad rotselleri och romanesco



Jätteräkor med ingefära och chili



Sesampanerad schnitzel



Vitlöksbröd



Sweet lax med grillad avokado



Het tamarigrillad kyckling



Spematlasagne



Sherrykyckling med rödbetsmos



iPinium

www.iPinium.se | 08-782 98 19
Linnégatan 92, 115 23 Stockholm