

نماد ایده سازان خردمند

NACHT

HARD ANODIZED COOKWARE

دفترچه راهنمای غذاپز تنوری همه کاره ناخ



سازمان تحقیقاتی و فناوری ایران
Scientific and Industrial Research Organisation of Iran Approval



Science and Technology Park Approval



Institute of Standards and Industrial Research of Iran approval



No. 685/68610 permit issued by the Department of Food and Drug of the Ministry of Health and Medical Education (FOOD GRADE).



CE Marking



Standards of Quality Management Systems



实用新型专利证书
Certificate of Utility Model Patent



The International Patent System



Innovation, Science and Economic Development Canada



Intellectual Property Office



Certificate of Grant of Patent issued by Registration Office for Companies and Industrial Property No. 95037

TEL : +9821-88079497

www.nacht.co

[@nachtir](https://www.instagram.com/nachtir)

FAX : +9821-88591417

info@nacht.co

[@nachtfood](https://www.instagram.com/nachtfood)

سامانه پیامکی : ۱۰۰۰۷۷۱۹

سرویس ۱۱ پارچه - مدل آریا (۱۲ نفره)

درب فلزی



تابه بزرگ



تابه وک



درب شیشه ای



توری گریل



درب شیشه ای



تنور بزرگ



تنور کوچک



قابلمه بزرگ



سبد بخاریز



شعله پخش کن



دستگیره و زیر قابلمه ای نسوز

از گذاشتن قطعات هاردآنادایز در ماشین ظرف شویی و یا شستشوی آنها با مواد اسیدی (سفید کننده ها، جرم گیر ها، پاک کننده های چند منظوره و ...) جدا خودداری شود .
شستن قطعات هاردآنادایز با استفاده از سیم ظرفشویی بلامانع است.

نکته
مهم

سرویس ۸ پارچه - مدل اریکا (۸ نفره)



توجه: این دفترچه برای همه مدل های مختلف سرویس های غذایی می باشد .

سرویس ۱۰ پارچه - مدل آروشا (۸ نفره)



چرا باید غذای تنوری همه کاره را انتخاب کنیم؟

تحول در صنعت آشپزی

- اختراعی بی نظیر و جایگزین تمامی دستگاه ها و ظروف پخت و پز.
- برای اولین بار، طبخ سریع تر و سالم تر انواع غذاها با هر روش پخت با استفاده از تنور.
- اشغال فضای بسیار کم در آشپزخانه به دلیل عدم نیاز به وسایل پخت و پز مانند: پلوپز، بخار پز، کباب پز، سرخ کن، کیک پز، خوراک پز، آرام پز، زودپز، پیتزا پز، نان پز و فریزرها (با صرفه اقتصادی).
- مغز پخت تر و لذیذتر شدن غذا به دلیل پخش یکنواخت حرارت داخل تنور به تمامی سطوح تا لبه ی ظرف غذا.

فناوری پیشرفته ی هاردآنادایز (اکسیداسیون سخت)

- جلوگیری از آزادکردن هرگونه یون های مضر به مواد غذایی (ظروف سلامت).
- کاملا مقاوم، با دوام و ایمن در برابر حرارت زیاد تنور.

طراحی منحصر به فرد

- برابری حرارت داخل تنور همانند تنورهای سنتی.
- صرفه جویی در مصرف سوخت تا 50% و کاهش زمان پخت تا 20%.
- طراحی زیبا، سبک، کم مصرف، کم حجم و با کاربردی آسان.

حداکثر کارایی

- حفظ ارزش مواد غذایی به علت نداشتن هیچگونه فشار مضر (بر خلاف زودپز).
- کاربرد چند منظوره، روی اجاق "در داخل خانه" و روی اجاق سفری و زغال "در خارج از خانه".
- به دلیل سبک بودن، کم حجم بودن، کم مصرف بودن و حفاظت از حرارت شعله در برابر باد در فضای باز، کاربرد فراوانی در اماکن تفریحی، پیک نیک، ویلاها و چادرهای مسافرتی با اجاق سفری یا زغال (حتی در شرایط خاص بحرانی) دارد.
- با صرفه اقتصادی به دلیل بی نیاز شدن به خرید وسایل پخت و پز آشپزی.

ALL IN ONE



POT



PAN



WOK



STEAMER



GRILL/BBQ

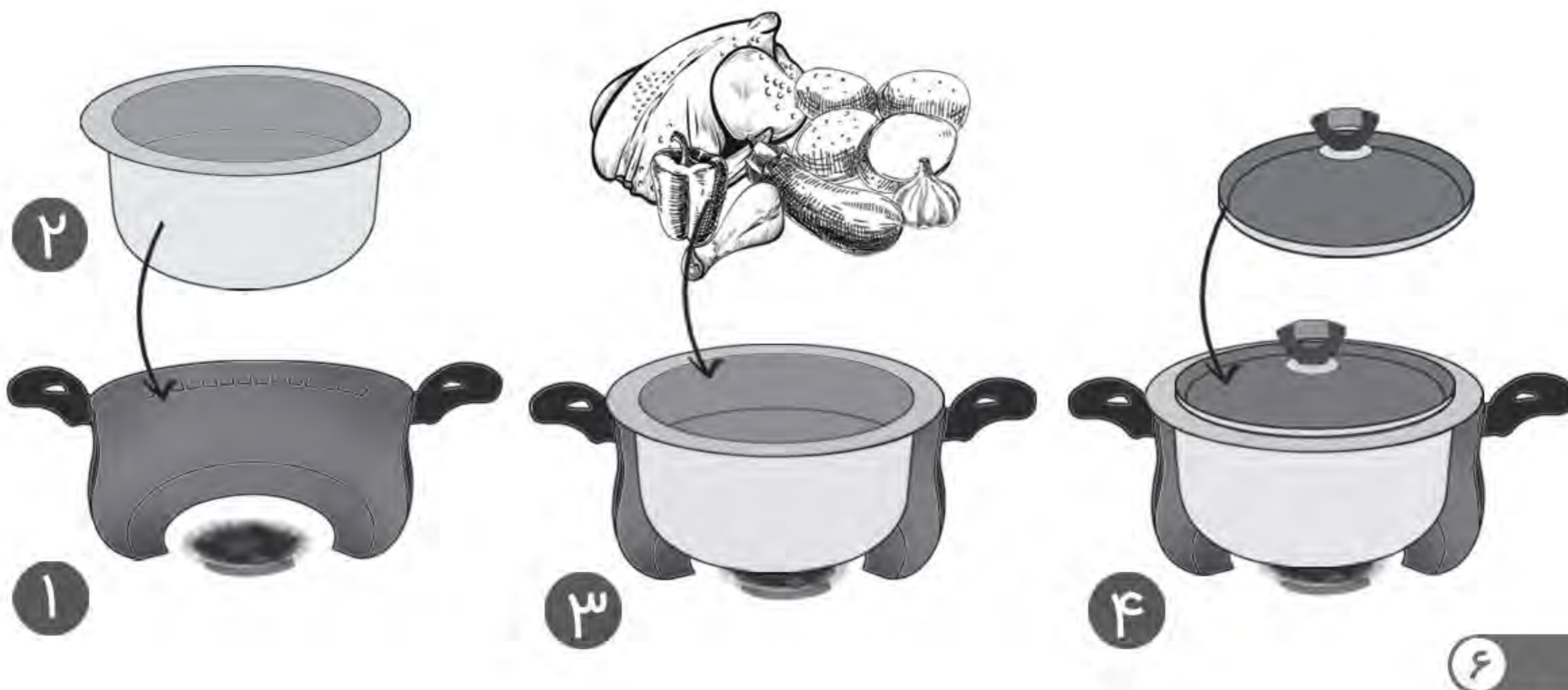


GRILL/BBQ

نوآوری در پخت و پز لذیذتر و سالم تر
فقط با تنور ناخ

طرز استفاده از قابلمه در تنور

- ابتدا روزنه دایره ای شکل کف تنور دقیقاً روی شعله اجاق قرار گرفته و سپس اجاق روشن شود. (۱)
- قابلمه نچسب داخل تنور گذاشته شود. (۲)
- مواد غذایی اولیه برای طبخ خورشت ، پلو ، خوراک و نظایر آن در داخل قابلمه ریخته شود. (۳)
- درب شیشه ای روی قابلمه قرار داده شود. (۴)



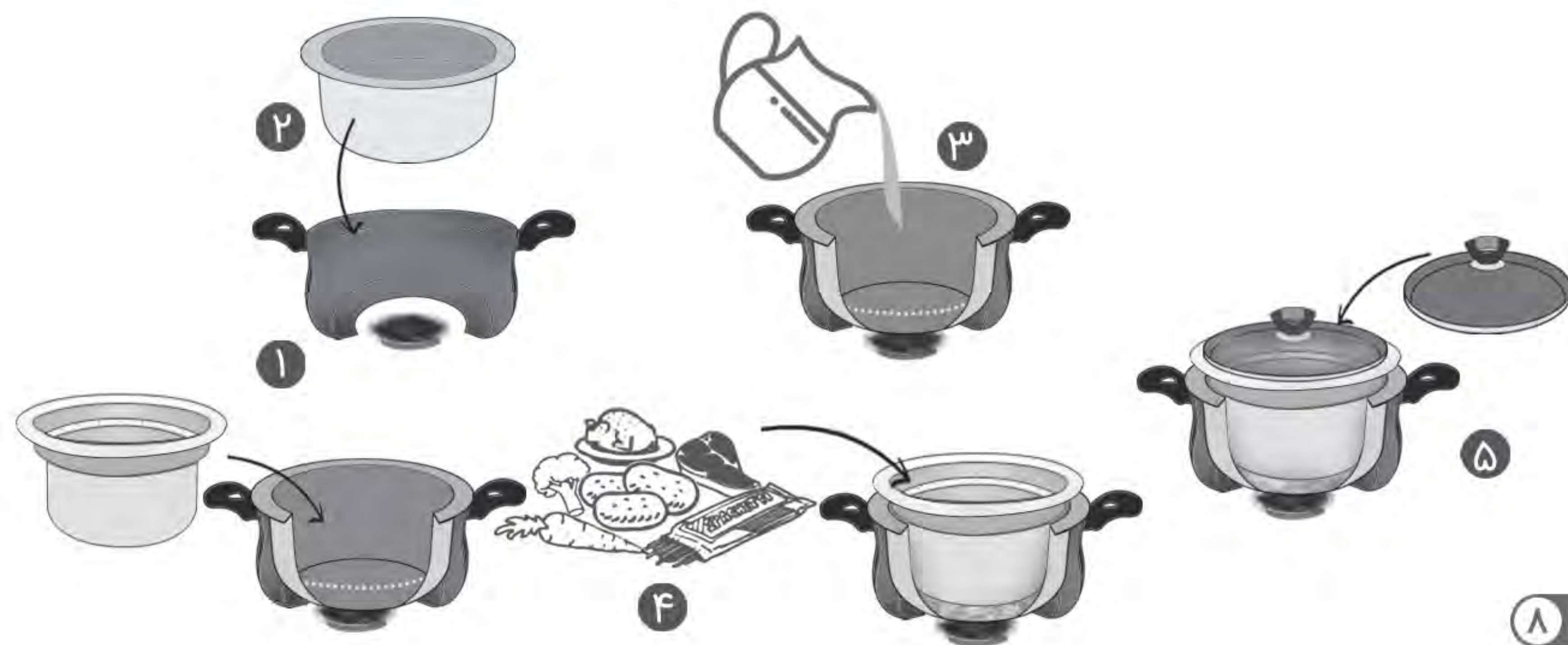
طرز استفاده از ماهیتابه در تنور

- ابتدا روزنه دایره ای شکل کف تنور دقیقا روی شعله اجاق قرار گرفته و سپس اجاق روشن شود . (۱)
- ماهیتابه نجسب داخل تنور گذاشته شود . (۲)
- مواد غذایی گوشتی یا سبزیجات را برای انواع سرخ کردنی ها یا پختن خوراک ، سوپ ، پلو ، ته چین ، خورش و نظایر آن در داخل ماهیتابه ریخته شود . (۳)
- درب شیشه ای روی ماهیتابه گذاشته شود . (۴)
- برای بریانی کردن مرغ و ماهی درسته از درب فلزی استفاده شود . (۵)
- دقت شود برای طبخ کیک ، پیتزا و لازانیا و انواع فریزها از ماهیتابه در داخل تنور و درب فلزی استفاده شود . (۶)



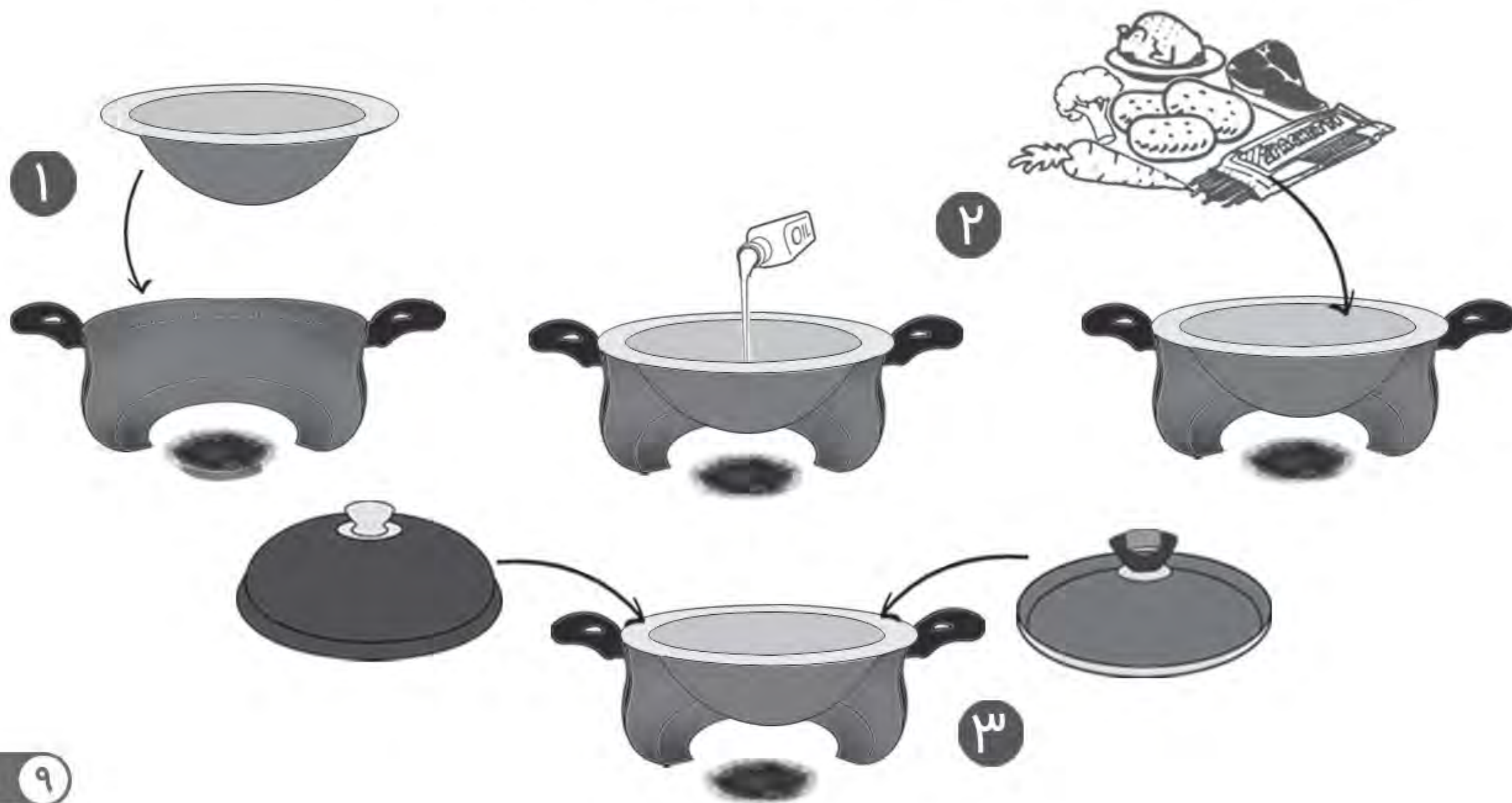
طرز استفاده از سبد بخار پز

- ابتدا روزنه دایره ای شکل کف تنور دقیقا روی شعله اجاق قرار گیرد و سپس اجاق روشن شود . (۱)
- قابلمه داخل تنور گذاشته شود . (۲)
- داخل قابلمه به مقدار کافی (حداکثر ۴ سانتی متر) آب ریخته شود . (۳)
- سبد بخار پز داخل قابلمه گذاشته شود و سپس مواد غذایی گوشتی یا سبزیجات داخل سبد ریخته شود . (۴)
- درب شیشه ای روی سبد بخار پز گذاشته شود . (۵)



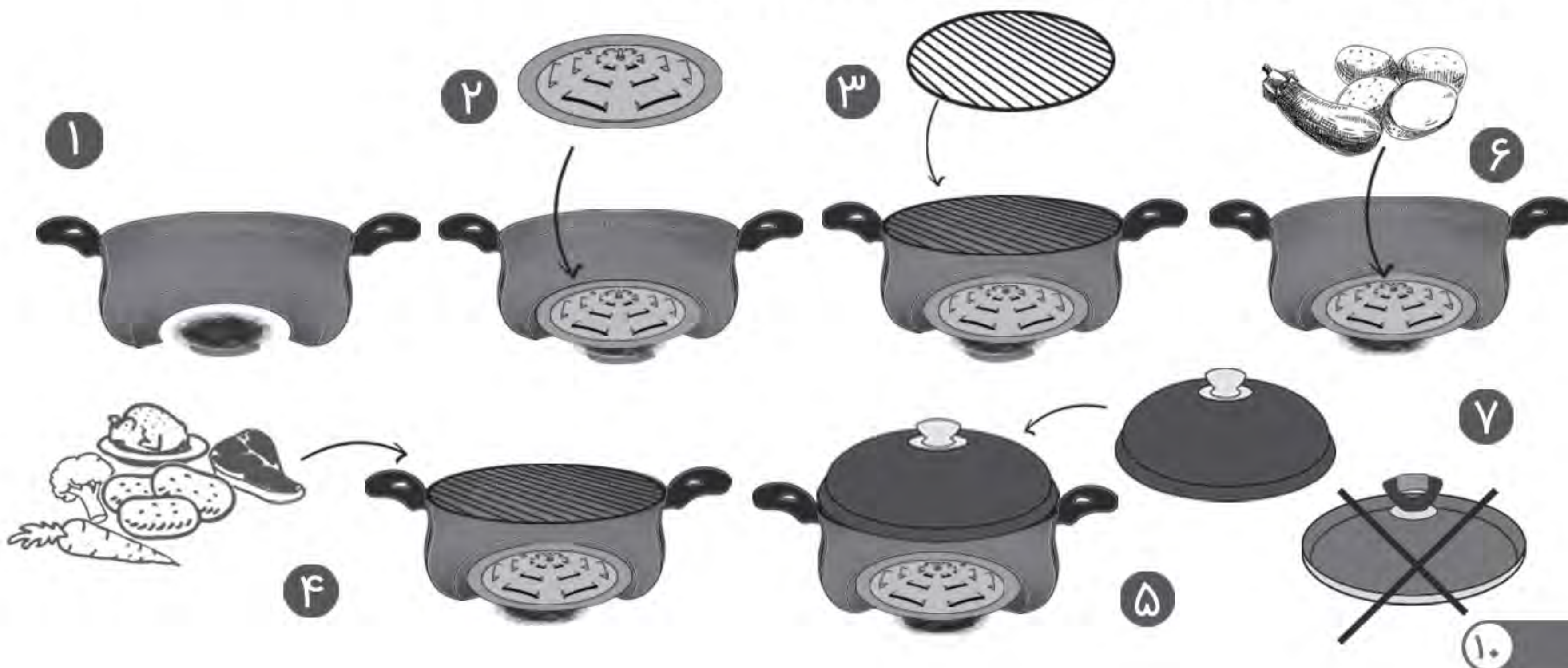
طرز استفاده از وک در تنور

- ابتدا روزنه دایره ای شکل کف تنور کوچک دقیقا روی شعله اجاق قرار گیرد و سپس اجاق روشن شود. (۱)
- وک نجسب داخل تنور کوچک گذاشته شود و سپس داخل آن با کمی روغن آغشته شود. انواع خوراک های نگینی (تکه تکه شده) و مخلوط (انواع سبزیجات و پروتئین ها) جهت تفت دادن داخل آن ریخته شود. (۲)
- به دلخواه می توان از درب فلزی یا درب شیشه ای روی وک نیز استفاده کرد. (۳)



طرز استفاده از توری گریل در تنور

- ابتدا روزنه دایره ای شکل کف تنور کوچک دقیقا روی شعله اجاق قرار گرفته و سپس اجاق روشن شود. (۱)
- شعله پخش کن در داخل کف تنور کوچک قرار داده شود. (۲)
- توری گریل روی شیار های داخل تنور کوچک گذاشته شود. (۳)
- مواد غذایی گوشتی یا سبزیجات روی توری گذاشته شود. (۴)
- به دلخواه می توان از درب فلزی یا بدون درب برای گریل یا کبابی کردن استفاده کرد. (۵)
- برای کبابی کردن یا تنوری کردن بادمجان و سیب زمینی، آنها را مستقیما روی شعله پخش کن قرار دهید. (۶)
- در این قسمت به هیچ وجه از درب شیشه ای استفاده نشود. (۷)



طرز استفاده از غذاپز تنوری در خارج از خانه

- در طبیعت از اجاق گاز پرتابل سفری استفاده شود. (۱)
- در صورت تمام شدن کپسول اجاق (ونداشتن کپسول یدک)، شعله پخش کن را برگردانده و داخل آن زغال ریخته و آشپزی را ادامه دهید (دقت شود برای اکسیژن رسانی به آتش زغال، کف تنور از زمین فاصله داشته باشد). (۲)
- وک و ماهیتابه، در وضعیت استفاده از زغال داخل تنور قرار گیرد. (۳)
- برای استفاده از گریل در تنور از درب فلزی استفاده شود. (۴)



SONNACHT
HARD ANODIZED COOKWARE

QUIKE GUIDE

MULTIPURPOSE COOKER



**HIGH
TECH**
Hard-Anodized
cookware set

UP TO
200°C  



**INDOOR
OUTDOOR**