

Tupperware®

Mastro Mania



Keuken

MASTRO-producten



Koken is leuk, maar **koken met plezier** is nog leuker!

Of het nu gaat om dagelijks koken, een etentje voor vrienden of koken voor speciale gelegenheden, de gebruikte apparatuur is belangrijk.

Het kiezen van het juiste keukengerei, of je nu een beginner bent of een ervaren kok, is een van de basisprincipes van elke kok.

Er is een heel nuttig spreekwoord over dit onderwerp: "Wie meer kan, kan ook minder" (Aristoteles).

Voor de goede keuzes om , moet rekening houden met rekening houden met de kwaliteit, de houdbaarheid, de aanpasbaarheid en de bereidingswijze.

Om aan al deze eisen te voldoen, ontdek dan **DE PRODUCTEN VAN MASTRO** van TUPPERWARE.

Met deze producten kunt u koken als een topchef en **zult u TROTS zijn om ze te gebruiken, te laten zien en cadeau te doen**, want ze gaan een leven lang mee.



De keukengerei van Mastro is modern en elegant. De producten sluiten perfect aan bij de behoeften en voorkeuren van klanten die op zoek zijn naar natuurlijke en duurzame materialen zoals roestvrij staal en glas. Hun unieke ontwerp is ontworpen om zeer functioneel te zijn.

Elk product bestaat uit een basis en een deksel om een optimale kookkwaliteit te garanderen.



Pan met handvat en glazen deksel



Mastro Cookware-
koekenpan met
glazen deksel



Mastro-sauteuse 2,8 l met
glazen deksel



Mastro-kookpot met
roestvrijstalen deksel



Mastro-wok met
glazen deksel

Met het assortiment **Mastro-messen** kunt u het gereedschap precies aanpassen aan verschillende voedingsmiddelen, wat de veiligheid en efficiëntie in de keuken verbetert.



- **Mastro keukenmes**



- **Mastro broodmes**



- **Mastro-tomatensnijder**



- **Mastro universele mes**



- **Mastro groentemes**



Tupperware®

De producten



De keukengerei van Mastro en hun deksels zijn ontworpen om een nauwkeurige en gelijkmatige bereiding te garanderen bij het dagelijks koken, waarbij de aroma's en voedingswaarde van de ingrediënten behouden blijven.

Ergonomisch ontwerp

Een rechte bovenrand voor:

- Gemakkelijk schenken
- ruimtebesparende en stapelbare opslag
- Afgeronde binnenwanden voor een homogene menging.

Goede warmtegeleiding

De 3-laags roestvrijstalen wanden en de 5-laags bodem zorgen voor een homogene warmteverdeling. De 4 mm dikke, impactgelaste bodem garandeert een hoge stabiliteit zonder risico op vervorming.



Handgreep van het deksel

De handgreep van het deksel is verhoogd om verhitte te voorkomen en een veilige grip te garanderen.

Ergonomische handgrepen

Roestvrijstalen handgrepen voor een veilige grip en transport. De opening in de handgreep vermindert de warmteoverdracht en biedt extra comfort.

Een materiaal dat geschikt is voor alle soorten fornuizen: gas, elektriciteit, inductie, oven (240 °C – glazen deksel 180 °C)

De Mastro-pan met bijpassend deksel zorgt voor efficiënt koken en volledige controle tijdens het koken, zodat u gemakkelijk kunt overschakelen van sterk koken naar zacht koken of koken met deksel en altijd heerlijke resultaten.

Transparant glazen deksel

Het transparante glazen deksel maakt het mogelijk om het kookproces op elk moment in de gaten te houden, vermindert spatten tijdens het koken en is ovenbestendig tot 180 °C.

Goede warmtegeleiding De drielaagse roestvrijstalen wanden en de vijf laagse bodem zorgen voor een optimale warmtegeleiding.

De 4 mm dikke, door impact gelaste bodem garandeert maximale stabiliteit van de bodem ten opzichte van de wanden, zonder luchtbellens en zonder risico op vervorming op lange termijn.

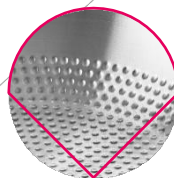
Ontwerp van het handvat

Dankzij het doordachte ontwerp van de roestvrijstalen handgrepen kunt u de pan en het deksel gemakkelijk en veilig vastpakken en dragen. De openingen in de handgrepen verminderen de warmteoverdracht, terwijl het gat in de handgreep van de pan ervoor zorgt dat u deze gemakkelijk kunt ophangen.



Gezond koken

Het bijzondere aan deze braadpan is de honingraatstructuur. Hierdoor hebben voedingsmiddelen minder contact met het binnenoppervlak, komen ze gemakkelijker los en kunnen ze gezond worden bereid, zelfs zonder vet, en zijn ze bijzonder gemakkelijk schoon te maken.



Een materiaal dat geschikt is voor alle soorten fornuizen: gas, elektriciteit, inductie, oven (240 °C – glazen deksel 180 °C)

De **sauteerpan van Mastro** en zijn deksel combineren veelzijdigheid en controle tijdens het koken, op hoog vuur, op laag vuur, met of zonder saus, op het bord of in de oven.

Ergonomische handgrepen

1 lange handgreep + een tweede handvat voor een optimale grip bij gebruik in de oven.

Goede warmtegeleiding

De drielaagse roestvrijstalen wanden en de vijflaags bodem garanderen een optimale warmtegeleiding.

De 4 mm dikke, impactgelaste bodem garandeert maximale stabiliteit van de bodem ten opzichte van de wanden, zonder luchtbelletjes of risico op vervorming op lange termijn.

De brede bodem (24 cm diameter) is ideaal voor het bakken van grote stukken vlees.

stukken vlees of vis

Holle handgrepen

De verhoogde holle handgreep van het deksel vermindert de warmteoverdracht en zorgt voor een veilige en aangename grip.

Ergonomisch ontwerp

Een rechte bovenrand om:

- gemakkelijk te gieten
- ruimtebesparende en stapelbare opslag
- Afgeronde binnenwanden voor een homogeen mengsel.

Een materiaal dat geschikt is voor alle soorten fornuizen: gas, elektriciteit, inductie, oven (240 °C – glazen deksel 180 °C)

De pannen van Mastro en hun deksels zijn ontworpen voor royale bereidingen en langdurig koken. Ze bieden gebruiksgemak, een gelijkmatige garing en behouden de smaken, zowel voor dagelijks gebruik als voor gezinsmaaltijden. Twee maten, 3,2 l en 7,5 l, voor alle gezinnen.

Ergonomische handgrepen

Roestvrijstalen handgrepen voor een veilige grip en transport. De opening in de handgreep vermindert de warmteoverdracht en biedt extra comfort.

Goede warmtegeleiding

De drielaagse roestvrijstalen wanden en de vijf laagse bodem zorgen voor een optimale warmtegeleiding.

De 4 mm dikke, door impact gelaste bodem garandeert maximale stabiliteit van de bodem ten opzichte van de wanden, zonder luchtbelletjes en zonder risico op vervorming op lange termijn.

Holle handgrepen

De verhoogde holle handgreep op het deksel vermindert de warmteoverdracht en zorgt voor een veilige en aangename grip.

Ergonomisch ontwerp

Een rechte bovenrand voor:

- gemakkelijk schenken
- Ruimtebesparende en stapelbare opslag
Opbergen
- Afgeronde binnenwanden voor een homogene menging.
- Markering aan de binnenkant die de inhoud aangeeft: lijnen om de 500 ml.



Een materiaal dat geschikt is voor alle soorten fornuizen: gas, elektriciteit, inductie, oven (240 °C – glazen deksel 180 °C)

De Mastro-wok valt op door zijn grote diameter, zijn uitgesproken profiel, zijn hoge wanden en zijn deksel van gehard glas. Hij maakt koken op hoge temperatuur mogelijk, zorgt ervoor dat ingrediënten snel gemengd worden en dat vloeistoffen gecontroleerd verdampen – ideaal om op hoog vuur te bakken zonder te gaar te worden en het behoud van texturen, kleuren en aroma's.

Transparant glazen deksel

Met het transparante glazen deksel kunt u het kookproces op elk moment in de gaten houden, spatten tijdens het koken worden beperkt en het deksel is ovenbestendig tot 180 °C.

Goede warmtegeleiding

De drielaagse roestvrijstalen wanden en de vijf laagse bodem zorgen voor een optimale warmtegeleiding.

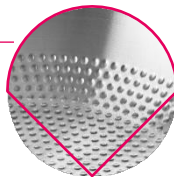
De 4 mm dikke, door impact gelaste bodem garandeert maximale stabiliteit van de bodem ten opzichte van de wanden, zonder luchtbelletjes of risico op vervorming op lange termijn.

Ontwerp van de handgrepen

Dankzij het doordachte ontwerp van de roestvrijstalen handgrepen kunt u de pan en het deksel gemakkelijk en veilig vastpakken en verplaatsen. De openingen in de handgrepen verminderen de warmteoverdracht, terwijl het gat in de handgreep van de pan ervoor zorgt dat u deze gemakkelijk kunt ophangen.

Gezond koken

Het bijzondere aan deze braap... is de honingraatstructuur. Hierdoor hebben voedingsmiddelen minder contact met het binnenoppervlak, komen ze gemakkelijker los en kunnen ze gezond worden bereid, zelfs zonder vet, en zijn ze bijzonder gemakkelijk schoon te maken.



Een materiaal dat geschikt is voor alle soorten fornuizen: gas, elektriciteit, inductie, oven (240 °C – glazen deksel 180 °C)

Hoogwaardige messen, zoals die uit het Mastro-assortiment, zorgen voor zuivere en nauwkeurige sneden en vergemakkelijken alle bereidingen, van de meest delicate tot de meest gevarieerde. Ze zijn geschikt voor elk type snede en elk soort voedsel, waardoor u tijd bespaart en efficiënter kunt werken in de keuken.

Beschermhoes

Elk mes heeft een individuele beschermhoes die het lemmet en de vingers effectief beschermt tijdens het opbergen.



Professionele kwaliteit

Deze messen zijn gemaakt van roestvrij staal en staan synoniem voor professionele kwaliteit, grote stevigheid, corrosiebestendigheid en een langdurige scherpste. De conische slijping garandeert een uitzonderlijke precisie bij elke snede.

Ontwerp van het handvat

Het ergonomische ontwerp van het handvat zorgt voor een perfecte grip en een uitgebalanceerd gewicht, geschikt voor elk gebruik. De gebogen vorm zorgt voor een aangename houding van de vingers en comfortabel snijden.

Intelligent ontwerp van de messen Elk mes is uit één stuk vervaardigd, waarbij het lemmet perfect in het handvat past. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken en geeft de messen een modern, professioneel en tijdloos ontwerp.

Mastromesser-messen voldoen aan de basisbehoeften van elke kok: een uitzonderlijke scherppte voor moeiteloos snijden en een elegant, ergonomisch handvat voor optimale controle en wendbaarheid. Ze zijn perfect voor het snijden, hakken en tal van andere culinaire taken.

- **Groentemessen**

Met een extreem scherp lemmet, ideaal voor het schillen en snijden van fruit en groenten. Perfect voor handmatig werk, bijvoorbeeld met appels, peren, kiwi's, uien of sjalotten. Het ergonomische handvat zorgt voor een veilige grip en nauwkeurige controle, zelfs bij decoratieve sneden.

- **Universeel mes**

Een veelzijdig mes om kleine ingrediënten zoals kruiden, groenten, kaas of kleine stukjes vlees nauwkeurig te snijden en te hakken.

- **Tomatenmes**

Het gekartelde lemmet snijdt moeiteloos door de schil en het vruchtvlees zonder delicate voedingsmiddelen te pletten. Ideaal voor tomaten, citrusvruchten, kiwi's, perziken, maar ook voor bagels, broodjes en taarten.

- **Broodmes**

Het nieuwe gekartelde lemmet zorgt voor zuivere sneden met minder kruimels, zelfs bij hard brood. De gebogen handgreep beschermt de vingergewrichten en zorgt voor comfortabel werken. Ook ideaal voor het snijden van gebak, taarten, ananas of grote vruchten zoals meloenen.

- **Keukenmes**

Perfect voor het snijden, in blokjes snijden en hakken van grote, stevige voedingsmiddelen zoals kool, pompoen, aardappelen of watermeloen. Ideaal voor het hakken van kruiden en vullingen. Met de achterkant van het mes kunt u ook knoflook persen of gesneden ingrediënten gemakkelijk vervoeren.

Design en elegantie

Dankzij het elegante ontwerp en de hoogwaardige materialen van de Mastro-producten kunt u uw gerechten in stijl van de keuken naar de tafel brengen.

Duurzaam materiaal

Gemaakt van duurzame en hoogwaardige materialen:

- Roestvrij staal 304 – ideaal voor contact met voedingsmiddelen, duurzaam en vormvast.
- Gehard glas – tot vijf keer sterker dan traditioneel glas, hitte- en schokbestendig.

De antiaanbakken eigenschappen van staal worden nog versterkt door de honingraatstructuur van de pan/wok.

Optimale warmteverdeling

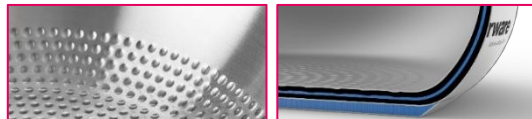
Een 3-laags structuur en een 5-laags bodem van aluminium en roestvrij staal zorgen voor een gelijkmatige warmtegeleiding. De opwarmtijd is korter en de warmte blijft langer behouden.

Geschikt voor alle soorten fornuizen

De producten zijn geschikt voor gebruik in de oven (tot 240 °C, glazen deksel tot 180 °C) en werken op alle soorten fornuizen : gas, elektriciteit, keramische kookplaten en inductie. De bodem houdt de warmte efficiënt vast en vermindert energieverlies.

Gezond koken

Met Mastro-producten blijven voedingsstoffen en vitamines beter behouden. Door te koken met een deksel en weinig of geen vet blijft het vocht behouden, wat gezond koken bevordert en behoudt de aroma's.



De messenset van Tupperware Mastro staat voor uitzonderlijke duurzaamheid en prestaties en past perfect in moderne en elegante keukens. Deze messen zijn volledig vervaardigd uit roestvrij staal met een handgepolijst oppervlak en overtuigen door hun duurzame kwaliteit, tijdloos design en besparen tijd en energie bij elke bereiding.



Design en elegantie

Een tijdloos en elegant ontwerp met strakke lijnen, gemaakt om stijl en duurzaamheid perfect te combineren.

Superieure kwaliteit

Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal voor maximale duurzaamheid, corrosiebestendigheid en hoge, langdurige prestaties.

Veilige grip

Het ergonomische ontwerp van het handvat zorgt voor een optimale grip, perfecte balans en nauwkeurige controle bij elke snijbeweging.

Ambachtelijke precisie

Elk mes valt op door zijn nauwkeurige afwerking en uitzonderlijke scherppte, voor zuivere en moeiteloze sneden, ongeacht de ingrediënten.

Beschermhoes

Elk mes van is uitgerust een etui , die het lemmet en de vingers tijdens het opbergen .

Bewaar ze uw hele leven lang

Met de juiste verzorging behouden uw Mastro-producten langdurig hun glans. Zo verwijdt u gemakkelijk voedselvlekken die bij hoge temperaturen kunnen ontstaan:

- **Witte azijn**
Giet 3 tot 4 eetlepels witte azijn in het bakje en laat ongeveer 15 minuten inwerken. Reinig vervolgens voorzichtig met een zachte spons.
- **Voor hardnekkige vlekken**
Verdeel 1 à 2 eetlepels zuiveringszout over de bodem, bedek dit met 3 à 4 eetlepels azijn en laat het mengsel even inwerken. Reinig vervolgens voorzichtig, spoel af en was met de hand zoals gewoonlijk. Herhaal indien nodig.
- **Natuurlijke reiniging**
Citroen is ook ideaal om het oppervlak voorzichtig te reinigen.
- **Belangrijk**
Om de glans van Mastro roestvrij staal te behouden, vermijdt u agressieve sponzen of schuurmiddelen.



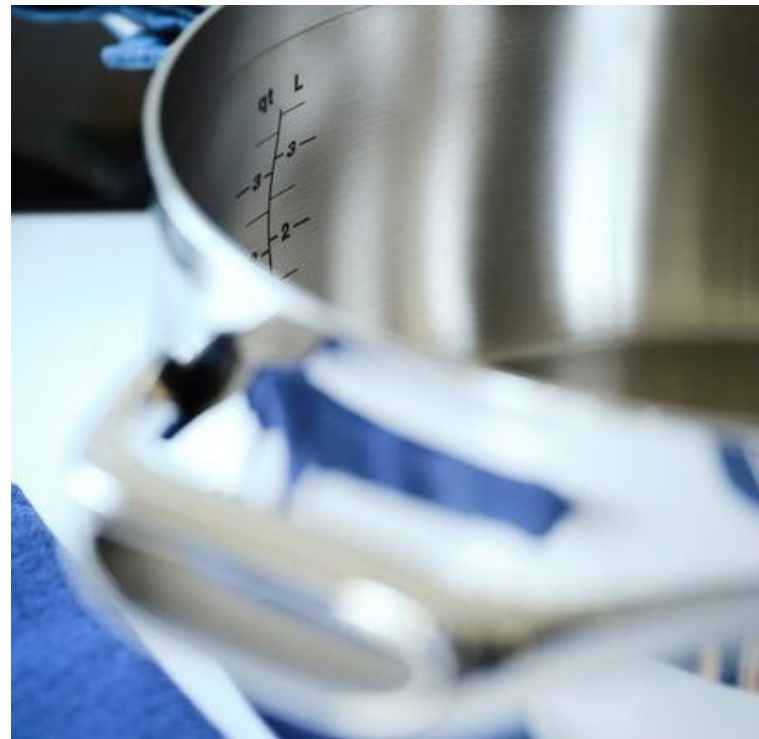
Reinigings- en onderhoudstips

- Laat de producten **volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt**. Spoel hete pannen niet af met koud water, want heet vet kan spatten of damp produceren en letsel veroorzaken.
- Om aangekoekte of vastzittende etensresten te verwijderen, kunt u de producten het beste een nacht laten weken in warm water met afwasmiddel.
- Gebruik uitsluitend **milde, chloorvrije reinigingsmiddelen** in combinatie met een spons, een nylonborstel of een Tupperware-microvezeldoek.
- Gebruik geen staalwol of metalen reinigingsmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken dat het oppervlak reinigt en polijst. Gebruik altijd de zachte kant van de spons om krassen op het buitenoppervlak van de spiegel te voorkomen.



Belangrijke opmerkingen over het gebruik

- Spoel uw product altijd af voor het **eerste gebruik**.
- Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van het product overeenkomt met die van de gebruikte kookplaat om een optimale warmteverdeling te garanderen.
- Wanneer u **gezouten water kookt**, voeg dan pas zout toe wanneer het water kookt en verdeel het gelijkmatig. Dit vermindert het risico op vlekvorming.
- Gebruik de producten niet in de magnetron, op een open vlam, op of onder een barbecue.
- Glazen deksels mogen niet onder een barbecue worden gebruikt.
- Laat een leeg product niet onbeheerd achter op een ingeschakelde warmtebron.
- Giet nooit water op heet vet.



Onderhoudstips en aanvullende veiligheidsvoorschriften

- Om de binnen- en buitenoppervlakken van de producten te beschermen, moet u ze altijd stapelen met een **beschermende laag** tussen elk onderdeel.
- Als de aanbevolen temperaturen worden overschreden, kan de buitenkant geel worden. Deze verkleuring kan eenvoudig worden verwijderd met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u de producten uit de oven haalt.
- Plaats warme producten altijd op een **onderzetter** om de tafel en werkbladen te beschermen.



Tupperware®

Goed om te weten



Mastro-pannen – Precisie en zachtheid

Zacht en gecontroleerd koken

- De pannen zijn speciaal ontworpen voor delicate bereidingen, zoals: sauzen, crèmes, rijst, pasta, zacht opwarmen

Ideaal gebruik

- Kies altijd een **pan die geschikt is voor de te bereiden hoeveelheid** – idealiter moet deze voor ongeveer twee derde gevuld zijn om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.
- Kook indien mogelijk met **een deksel** om vocht, vitamines en aroma's te behouden.
- **Zet de warmtebron ongeveer 5 minuten voor het einde van de bereiding uit.** De opgebouwde restwarmte zorgt voor een perfecte afwerking zonder het gerecht uit te drogen.
- Om **de warmte vast te houden**, plaatst u de afgedekte pan in de oven op 70-90 °C.

Tip

- Bak het vlees eerst kort aan en laat het vervolgens op laag vuur, in de oven of au bain-marie verder garen. Zo blijft het sap behouden en wordt het vlees bijzonder mals, zelfs als het om wit vlees gaat.



Mastro-koekenpan – Hechting en reactiviteit

- De pan is ontworpen voor snel en krachtig bakken en is ideaal voor:
 - Gegrild vlees en vis
 - Gebakken groenten
 - Eieren en omeletten
 - Koken met weinig of geen vet

Ideaal gebruik

- **Verwarm** de pan altijd eerst voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Draai het voedsel niet te vroeg om: als het goed gebakken is, komt het vanzelf los.
- Om rook en spatten te voorkomen, kunt u beter de ingrediënten lichtjes met olie insmeren in plaats van de pan.

Tip

- Met de **waterdruppeltest** kunt u de juiste temperatuur voor vetvrij bakken bepalen (zie pagina 26).



De Mastro-sauteuse – Veelzijdigheid en controle

- De sauteuse is ideaal om te bakken, koken en zachtjes te laten sudderen en is perfect voor:
 - vlees en vis, met of zonder saus
 - Gestoofde gerechten
 - Langzaam gegaarde gerechten
 - Ovensgerechten, waaronder bepaalde bereidingen op basis van deeg

Ideaal gebruik

- Begin altijd met bakken op hoog vuur en verlaag vervolgens de temperatuur.
- Door de brede bodem kunnen grotere stukken worden bereid zonder dat ze elkaar overlappen.
- Ideaal voor langdurig koken op lage temperatuur, op het fornuis, op een kookplaat of in de oven.

Tip

- Net als bij koekenpannen zorgt de combinatie van bakken op hoog vuur gevolgd door zacht bakken (in de oven of au bain-marie) voor malse, smakelijke en gelijkmatige resultaten.



Mastro-kookpotten – Capaciteit en comfort

- De kookpotten zijn ideaal voor royale en gezinsgerechten zoals:
 - pasta, rijst en pap
 - Soepen, bouillons en stoofschotels
 - Gepocheerd of gestoofd vlees
 - Combinaties van bakken in de pan en in de oven

Ideaal gebruik

- Vul de braadpan maximaal voor tweederde om een gelijkmatige garing te garanderen.
- Afhankelijk van het recept kunt u gemakkelijk overschakelen van koken op het fornuis naar de oven.
- Het deksel zorgt voor een zacht, gelijkmatig en onbewaakt garen.

Tip voor succes

- Bereid uw gerechten van tevoren en verwarm ze afgedekt op lage temperatuur (70-90 °C) op het fornuis of in de oven. Zo komen de aroma's optimaal tot hun recht en blijven de texturen perfect.

** De handgrepen kunnen erg heet worden bij langdurig opwarmen of bakken, dus gebruik altijd pannenlappen.*



Mastro-wok – Intensiteit en beweging

- De Mastro-wok is ontworpen voor dynamisch en intens koken op hoge temperatuur. Hij is ideaal voor:
 - Snel bakken en roerbakken
 - Aziatische en mediterrane gerechten
 - Groenten, vlees en vis in beweging
 - Korte bereidingstijden met een maximum aan aroma's

Ideaal gebruik

- Verhit de wok op hoog vuur voordat u de ingrediënten toevoegt, zodat de roosteraroma's zich snel kunnen ontwikkelen.
- Werk met kleine hoeveelheden en roer de ingrediënten voortdurend door, zodat ze gelijkmatig garen en knapperig blijven.
- De hoge randen maken het gemakkelijk om snel te roeren zonder dat de ingrediënten eruit vallen.

Tip voor succes

- Bak de ingrediënten in porties en meng ze pas op het einde. Zo blijven de texturen, kleuren en aroma's optimaal behouden, net als bij authentiek wokken.

De golfbalvormige structuur maakt het omdraaien van voedsel gemakkelijker door het contactoppervlak te beperken.



Gebruiksaanwijzing

- Bij het koken in roestvrij staal, met name van vlees, is het essentieel om de **juiste temperatuur** aan te houden voor een optimaal resultaat en om te voorkomen dat het voedsel aanbakken.
- Verwarm het kookgerei eerst op hoge temperatuur om het voedsel aan te braden en zet vervolgens het vuur laag tot middelhoog, afhankelijk van het recept.
- Laat het vlees voldoende bakken voordat u het omdraait. Goed gebakken voedsel laat vanzelf los.
- **Tip:** als het vlees blijft plakken wanneer u het omdraait, is het nog niet gaar genoeg. Geduld is een van de belangrijkste eigenschappen van een goede kok.
- **Opmerking:** bij bakken op hoog vuur treedt de zogenaamde **Maillardreactie op**. Deze reactie geeft het vlees een geroosterde smaak en zorgt ervoor dat het sap binnenin blijft, waardoor het bijzonder mals blijft.
- **Tip:** bestrijk de ingrediënten lichtjes met olie in plaats van de olie rechtstreeks in de pan te gieten (bijvoorbeeld met de Pro Silicone Brush). Zo voorkomt u dat het vet verbrandt en dat er rook en spatten ontstaan.



Koken met de Mastro – correct en veilig

- **Koken zonder vet**
Controleer met behulp van de waterdruppeltest of de mastro de juiste temperatuur heeft bereikt. Giet met uw hand enkele druppels water in de hete pan/koekenpan. Als de druppels over het oppervlak rollen, is de temperatuur optimaal.
- **Koken met vet**
Om spatten te voorkomen, giet u eerst de olie in de pan en verwarmt u deze vervolgens. Breng de olie op temperatuur. Zodra deze heet is, zet u het vuur laag tot middelhoog en voegt u voorzichtig het voedsel toe.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het frituren, vooral bij voedsel met een hoog vochtgehalte.
- **Tip**
Gebruik een olie die geschikt is voor hoge temperaturen , bijvoorbeeld arachideolie of olijfolie.
- **Opmerking**
Houd de temperatuurstijging van de olie goed in de gaten. De olie mag niet roken, omdat deze dan schadelijk wordt voor de gezondheid.



Kies de juiste maat pan of koekenpan

- Kies de juiste **maat pan of koekenpan**. Het voedsel moet ongeveer **tweederde** van de pan of koekenpan **vullen**. Dit zorgt voor een optimale warmteverdeling en voorkomt onnodig vocht- en energieverlies.
- Koken in een **te grote pan of koekenpan** kan leiden tot verlies van vitamines en mineralen, uitdroging van het voedsel of zelfs aanbranden.
- Gebruik het **deksel** om het voedsel langer warm te houden of blijf het op een laag vuur verwarmen om het vocht vast te houden.
- Zet het vuur **ongeveer vijf minuten voor het einde van de bereiding** uit. De gesloten bodem, die warmte opslaat, blijft warm genoeg om het gerecht rustig af te bakken.



Koken met behoud van voedingsstoffen

- Dankzij het hermetisch sluitende deksel is het mogelijk om met veel minder vocht te koken. Het voedsel kookt in zijn eigen sap, waardoor vitamines, mineralen en aroma's optimaal behouden blijven.
- Door het geringe stoom- en warmteverlies worden de bereidingstijden verkort, het energieverbruik verminderd en een bijzonder delicaat resultaat bereikt. Tegelijkertijd blijft het natuurlijke vochtgehalte van de voedingsmiddelen behouden, waardoor uitdroging wordt voorkomen en sappige en smakelijke gerechten worden gegarandeerd.



Hoe kook je op een manier waarbij de voedingsstoffen behouden blijven?

- Doe het voedsel in de **pan of koekenpan**. Zorg ervoor dat **de pan of koekenpan** niet **voor** meer **dan twee derde** gevuld is.
- Voeg bij voedingsmiddelen met een laag vochtgehalte een beetje water toe.
- Dek af en verwarm op **middelhoog vuur** tot er stoom ontstaat en er een luchtdichte afsluiting ontstaat tussen de pan/koekenpan en het deksel.
- Om te controleren of de stoomafdichting goed is, draait u het deksel lichtjes. Het moet vrij kunnen draaien zonder dat er stoom ontsnapt. Zet vervolgens het vuur **laag of middelhoog** en begin de kooktijd te tellen.
- Controleer aan het einde van de bereidingstijd het resultaat door met een vork in het voedsel te prikken.
Als een langere kooktijd nodig is, verwijder dan kort het deksel, voeg **ongeveer 30 ml water** toe **aan de rand**, plaats het deksel terug en laat nog **5 tot 10 minuten** op laag vuur koken.



Goed om te weten

- Een juiste temperatuur is essentieel voor de vorming van **het stoomdeksel**.
- Als er stoom uit het deksel ontsnapt, is de temperatuur te hoog. Als het deksel niet vrij kan draaien, is de temperatuur te laag en kan de stoomafdichting zich niet vormen.
- Open het deksel niet tijdens het koken, anders ontsnappen de stoom en warmte.
- Als u niet zeker weet of u zonder water kunt koken, voeg dan **twee tot drie eetlepels water** toe aan de pan of koekenpan nadat u het voedsel hebt toegevoegd en ga verder met koken zoals aangegeven.



Recepten

- Ontdek hieronder nieuwe recepten en laat u inspireren door de gerechten uit de **Chef-serie** of de **Micro Pro Grill**.
- Volg de tips in deze gids en bereid met succes **al** uw recepten in de **MASTRO-producten**.



Kikkererwtensoup met orzo en citroen

1. Was en schil de groenten (**dunschiller**).
2. Snijd de selderij, wortelen, uien en knoflookteentjes (**SuperSonic extra**) fijn (**Mastro-mes**).
3. Verhit de olie in de **Mastro-pan van 3,2 l** op middelhoog/hog vuur, voeg de gesneden groenten toe en bak ze ongeveer 6 minuten (de uien moeten glazig worden).
4. Voeg de afgespoelde en uitgelekte kikkererwten (**Saladin**), de groentebouillon, zout en peper toe en breng aan de kook.
5. Voeg tijdens het koken de pasta toe en laat ongeveer 9 minuten koken. Haal van het vuur en voeg het citroensap en de citroenschil (**keukenschep**) en de gehakte dille toe.
6. Serveer warm.



Bereiding: 10 minuten

Kooktijd: ± 30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 stengels bleekselderij
- 3 wortelen
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 875 g kikkererwten uit blik (gespoeld en uitgelekt)
- 2 liter groentebouillon
- Zout en peper
- 175 g orzo
- 2 onbehandelde citroenen (schil en sap)
- 1 bosje dille of peterselie (fijnggehakt)

Mexicaanse maïssoep

1. Hak de uien, knoflookteentjes en jalapeñopeper fijn (**SuperSonic Multi**), verwijder de zaadjes en snijd ze in stukjes (**Mastro universele mes**).
2. Verhit de olie in de **Mastro-pan van 3,2 l** op middelhoog vuur. Voeg de gehakte groenten toe en bak ze ongeveer 7 minuten tot de uien glazig zijn. Voeg de kruiden toe, meng en bak ongeveer 2 minuten.
3. Voeg de helft van de maïs toe, roer en laat ongeveer 5 minuten koken. Mix met de helft van de bouillon tot een gladde puree. Voeg indien nodig bouillon toe.
4. Giet alles in de pan, voeg de rest van de maïs, de room, de zwarte bonen en het limoensap (**theelepel**) toe.
5. Dek af en laat ongeveer 15 minuten op laag vuur sudderen.
6. Serveer alleen of met garnituren naar keuze: gehakte koriander, gehakte jalapeño, citroencrème, feta, paprika, stukjes limoen en geroosterde fajita-reepjes.

Tip: als u de **SuperSonic Extra** gebruikt voor stap 3, laat het mengsel dan enkele minuten afkoelen voordat u het mixt. Het resultaat is minder glad dan wanneer u een staafmixer of blender gebruikt.



Bereiding: 15 minuten **Kooktijd:** ± 10 minuten **Ingrediënten voor 4 personen:**

- 1 kleine ui (geschild)
- 3 teentjes knoflook (geschild)
- 1 jalapeñopeper (zachte Mexicaanse peper)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1/2 eetlepel chilipoeder
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel komijn
- 500 g maïs (uit blik – afgespoeld en uitgelekt)
- 1/2 l groentebouillon
- 200 g volle room
- 425 g zwarte (of rode) bonen (uit blik – afgespoeld en uitgelekt)
- 1 limoen (50 ml sap)

Minestrone met pistou

1. Was de groenten, verwijder de zaadjes uit de tomaten, snijd de courgettes en snijd ze vervolgens in blokjes (**Tupperware Super Dicer**). Snijd de sperziebonen met hun steeltjes en de selderij in stukjes van 2 cm.
2. Verhit de olie in **de Mastro-pan van 3,2 l** op middelhoog tot hoog vuur en bak het spek ongeveer 3 minuten. Voeg de in stukjes gesneden selderij toe (**Mastro-schilmes**) en bak deze ongeveer 2 minuten.
3. Voeg alle groenten toe, breng op smaak met zout en peper, roer en bak ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de bouillon en de witte bonen toe, dek af en laat ongeveer 20 minuten op laag vuur koken
minuten op laag vuur, af en toe roeren.
5. Voeg de pasta en de helft van de pesto toe, roer en laat afgedekt koken gedurende de aangegeven tijd (ongeveer 10 minuten).
6. Laat afgedekt ongeveer 5 minuten rusten voordat u de rest van de pesto toevoegt en serveer met Parmezaanse kaas.

***Zelfgemaakte pesto:** mix 4 gepelde en geperste teentjes knoflook, 1 groot bosje basilicumblaadjes, zout en peper fijn (**SuperSonic turbo**). Voeg 90 ml (6 eetlepels) olijfolie toe en mix krachtig. Bewaar in de koelkast.



Bereiding: 20 minuten **Kooktijd:** ± 50 minuten **Ingrediënten voor 6 tot 8 personen:**

- 3 middelgrote tomaten
- 750 g kleine courgettes
- 2 stengels bleekselderij
- 300 g sperziebonen
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 g gerookt spek (optioneel)
- 1,5 l groentebouillon
- 400 g witte bonen (uit blik – afgespoeld en uitgelekt)
- 100 g pasta
- Zout en peper
- 6 eetlepels pesto*
- 100 g Parmezaanse kaas

Geurige fajita's

1. Snijd de kip in reepjes (**Mastro-keukenmes**).
2. Hak de koriander fijn met de gepelde knoflook (**SuperSonic Turbo**). Schil de ui en de paprika (**dunschiller**).
3. Meng in een kom (**saladekom van 2 l**) het sap en de schil van de limoen (**keukenschep**), de gehakte koriander en knoflook, de olijfolie, de kruiden, het zout en de peper. Voeg het vlees toe, meng, dek af en laat ongeveer 30 minuten in de koelkast marineren.
4. Snijd de uien en de ontpitte paprika's (**Mastro-koksmes**).
5. Verhit 1 eetlepel olie in **de Mastro Wok** op middelhoog vuur en bak de groenten ongeveer 7 minuten. Zet ze apart.
6. Voeg de rest van de olie toe aan het vlees en bak het ongeveer 10 minuten (afhankelijk van de grootte van de stukken vlees), terwijl u het gemarineerde vlees omroert en uitlekt. Het moet goudbruin zijn.
7. Bak de fajita-tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Serveer de groenten en het vlees met de warme fajita-tortilla's en bijgerechten naar keuze.

Tip: hoe langer het vlees gemarineerd heeft, hoe meer smaak het krijgt



Bereiding: 20 minuten **Kooktijd**
: ± 20 minuten **Rusten** : 30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen :

- 680 g kipfilet (of rundvlees om te smelten)
- 1 limoen (schil en sap)
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 bosje koriander
- Zout en peper
- 2 paprika's (1 rode en 1 groene)
- 1 grote ui
- 8 fajita-tortilla's
- Bijgerecht: fajitasaus, crème fraîche, ₃₅guacamole...

Veganistische pasta bolognese

1. Verhit de olie op middelhoog vuur in de **Mastro-pan van 3,2 l** en fruit de gepelde en gehakte uien en knoflook (**Mastro-keukenmes**).
2. Voeg de uitgelekte zongedroogde tomaten toe.
Laat ongeveer 3 minuten op middelhoog vuur koken en roer regelmatig.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, breng op hoog vuur aan de kook, zet het vuur laag (middelhoog) en laat ongeveer 7 minuten sudderen, onder regelmatig roeren. Haal van het vuur, dek af en laat 5 minuten rusten.
4. Bestrooi de pasta met Parmezaanse kaas en gehakte basilicum en serveer.

Tip: u kunt de ui en knoflook grof snijden in plaats van ze fijn te hakken (**SuperSonic Turbo**).

Belangrijk: gebruik standaardpasta (geen snelkokende pasta).



Bereiding: 10 minuten **Kooktijd**
: ± 30 minuten **Ingrediënten voor 4**
tot 6 personen:

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kleine ui
- 2 teentjes knoflook
- 225 g in olie gedroogde tomatenblaadjes
- 410 g geplette tomaten (uit blik)
- 875 g linzen (uit blik – afgespoeld en uitgelekt)
- 250 g kerstomaatjes
- 1,2 l water
- 400 g spaghetti (of tagliatelle)
- Om te serveren: geraspte parmezaanse kaas en basilicum

Vegetarische ramen

1. Hak de geschilde gember en knoflook fijn (**SuperSonic Turbo**) en snijd ze vervolgens in stukjes (**universeel mes Mastro**).
2. Was de lente-uitjes en snijd ze apart in ringen, witte en groene delen (Mastro universele mes).
3. Verhit de twee oliën op middelhoog vuur in **de Mastro-pan van 3,2 l**. Voeg het gember-knoflookmengsel en de gehakte witte ui toe.
4. Voeg de champignons toe en bak ze ongeveer 1 à 2 minuten bakken, onder regelmatig roeren.
5. Voeg 1,5 liter water toe, voeg de verkruimelde groentebouillon, de sriracha-saus, de rijstazijn en de sojasaus toe. Roer en breng op hoog vuur ongeveer 10 minuten aan de kook.
6. Zet het vuur lager, voeg de ramen toe en laat ongeveer 2 minuten sudderen.
7. Giet het mengsel in kommen, voeg een zachtgekookt ei toe en serveer bestrooid met de apart gehouden uienblaadjes en sesamzaadjes.

Tip: om eieren te koken, breng je het water aan de kook, voeg je de eieren toe en laat je ze ongeveer 6 minuten sudderen zodra het water weer kookt. Spoel ze af onder koud water om het kookproces te stoppen en ze gemakkelijker te pellen.



Bereiding: 10 minuten **Kooktijd:** ± 20 minuten **Ingrediënten voor 2 tot 4 personen:**

- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1 theelepel sesamolie
- 1 cm gember
- 1 teentje knoflook
- 1 lente-ui
- 145 g shiitake-paddenstoelen
- 1 groentebouillon
- 80 g paksoi (kleine Chinese kool), geblancheerd
- 1 eetlepel Sriracha (of hete saus)
- 1 eetlepel rijstazijn
- 3 eetlepels tamarinde of sojasaus
- 240 g ramen (Chinese noedels)
- Om te serveren: sesamzaadjes, 2 eieren (gekookt)

Gestoomde zalm met citroen en asperges

1. Rasp de citroen en bewaar de schil. Snijd de citroen in plakjes (**Mastro-tomatenmes**).
2. Was en schil de asperges (**2-in-1 dunschiller**). Kruid de zalmfilets met zout en peper.
3. Verdeel de schijfjes citroen over de bodem van de **Mastro Cookware-pan van 28 cm**, leg de gekruide zalmfilets in het midden en schik de asperges eromheen.
4. Giet er ongeveer 50 g water bij, dek af en verwarm op middelhoog vuur zodat het water gaat koken*.
5. Zodra het water is verzegeld, zet u het vuur lager en laat u het ongeveer 10 minuten koken (afhankelijk van de dikte van de zalmfilets).
6. Serveer met de apart gehouden citroenschil en een scheutje olijfolie.

* Uitleg over het afdichten met water vindt u op pagina 26.



Bereiding: 10 minuten

Kooktijd: ± 15 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 onbehandelde citroenen
- 220 g groene asperges
- 4 zalmfilets van elk 125 g
- Zout en peper
- Olijfolie

Zoetzure gebakken vlees

1. Snijd het rundvlees in reepjes van ongeveer 1 cm lang (**Mastro-keukenmes**) en doe ze in een slakom (**slakom 2 l**).
2. Hak (**SuperSonic Turbo**) de gepelde en fijngesneden uien, knoflookteentjes en gember fijn (**universeel mes Mastro**). Voeg ze toe aan het vlees, giet de sojasaus erbij en meng goed. Dek af en laat ongeveer een uur in de koelkast marineren.
3. Voeg ongeveer 60 g maïzena toe aan het gemarineerde vlees en meng goed. Laat 10 minuten rusten. Voeg de rest van de maïzena toe en roer opnieuw om het rundvlees te bedekken. Verwijder de overvloedige maïzena.
4. Giet de bakolie in de **Mastro-wok van 5,2 l** en verwarm deze op hoog vuur.
5. Als de olie heet is (zonder te roken), bak het vlees dan in meerdere porties en houd de stukken goed uit elkaar zodat ze niet aan elkaar plakken. Leg ze op keukenpapier of op een rooster.
6. Als al het vlees gebakken is, bak het dan nog een tweede keer, ongeveer 1 minuut. Zet het apart.
7. Verwijder de olie en was de wok goed (pas op voor spatten of brandwonden). Verhit de wok opnieuw op middelhoog tot laag vuur.
8. Voeg alle ingrediënten voor de saus toe, behalve het maïsmeel. Meng tot een homogeen mengsel en breng op laag vuur aan de kook.
9. Meng in een kleine kom het maïsmeel met het water en voeg dit toe aan de saus. Roer en laat zachtjes koken tot de saus dikker wordt. Voeg het vlees toe en meng goed.
10. Serveer onmiddellijk met gewassen en gehakte lente-uitjes (Mastro universele mes) en rijst met sesamzaadjes.



Bereiding: 10 minuten

Kooktijd: ± 20 minuten

Rusttijd: ± 1 uur

Ingrediënten voor 4 personen:

- 680 g rundvlees voor fondue
 - 1 kleine ui
 - 2 teentjes knoflook
 - 2 cm verse gember
 - 1 eetlepel sojasaus
 - 120 g maïzena
 - ± 500 ml frituurolie
- Om te serveren:** geurige rijst, lente-uitjes en geroosterde sesamzaadjes

Zoetzure saus

- 150 g honing
- 80 g sojasaus (licht gezouten)
- 120 g water
- 60 g hoisinsaus
- 1/2 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 eetlepel sherryazijn
- 2 eetlepels maïsmeel
- 3 eetlepels water

Recepten

Kip met citroengras en kokosnoot

1. Spoel de rijst af en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking in **de Mastro Cookware-pan van 2,8 liter**. Was de lente-uitjes en scheid het witte gedeelte van **het groene gedeelte (Mastro-universeel mes)**. Schil de gember (**dunschiller**) en de teentjes knoflook.
2. Snijd het witte deel van de ui, de gember, de teentjes knoflook en de citroengrassstengels fijn (SuperSonic Multi).
3. Verhit de olie in **de Mastro wokpan 5,2 l** (op middelhoog tot hoog vuur). Voeg, wanneer de olie heet is, de in stukjes van ongeveer 3 tot 4 cm gesneden kip toe (**Mastro keukenmes**) en bak deze aan alle kanten.
4. Voeg het gehakt met citroengras toe, roer en laat ongeveer 3 minuten bakken.
5. Giet de kokosmelk erbij, breng op smaak met zout en peper en laat ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur sudderen.
6. Snijd de paksoi en de uienblaadjes (Mastro-keukenmes) in plakjes en voeg ze toe aan de kip. Dek de pan af, zet het vuur laag (middelhoog) en laat ongeveer 10 minuten sudderen, af en toe roeren.
7. Serveer met rijst.



Bereiding: 20 minuten

Kooktijd: ± 20 minuten

Ingrediënten voor 6 personen:

- 350 g geurige rijst (basmati, thaise rijst...)
- 2 lente-uitjes
- 3 takjes verse citroengras
- 2 cm verse gember (geschild)
- 2 teentjes knoflook (geschild)
- 3 eetlepels plantaardige olie
- 900 g kipfilet
- 500 ml kokosmelk
- Zout en peper
- 500 g choy pack (kleine Chinese kool)

Osso bucco

1. Bestrooi de stukken vlees lichtjes met bloem en zet ze apart.
2. Schil en pers de sinaasappel (**keukenschilfer**). Schil de wortelen en uien. Snijd de wortelen in blokjes en de uien in ringen (**Mastro-keukenmes**).
3. Verhit de helft van de olie op middelhoog vuur in een pan (**Mastro-pan van 3,2 l**) en fruit de uien. Zodra ze glazig zijn, zet u ze apart.
4. Voeg de rest van de olie toe en bak de stukken vlees op middelhoog/hoog vuur aan alle kanten bruin. Herhaal dit indien nodig twee keer.
5. Blus af met de witte wijn en breng aan de kook. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng.
6. Laat koken, schuim indien nodig af, dek af, zet het vuur laag en laat ongeveer 1 uur en 45 minuten sudderen op laag vuur.
7. Serveer de osso bucco met verse pasta en gremolata.

Tip: als de saus een beetje zuur is, voeg dan 1 à 2 theelepels suiker toe.

Gremolata: mix (**SuperSonic Extra**) 2 gepelde teentjes knoflook, een halve portie verse peterselie, 100 g Parmezaanse kaas en de schil van een onbespoten sinaasappel.



Bereiding: 20 minuten **Kooktijd**

: ± 2 uur **Ingrediënten voor 6 personen:**

- 2 eetlepels bloem
- 6 plakken kalfsschenkel (±250 g per stuk)
- 1 onbespoten sinaasappel (schil en sap)
- 3 eetlepels olijfolie
- 300 g wortelen
- 1 ui (±150 g)
- 3 eetlepels olijfolie
- 150 ml witte wijn
- 3 teentjes knoflook (gepeld en fijngehakt)
- 800 g tomatenpuree (in blokjes gesneden)
- 1 bouquet garni
- Zout en peper

Gekarameliseerd varkensvlees met zoetzure gember

1. Schil de ui en de gember, snijd ze in stukjes (**Mastro universele mes**) en hak ze fijn (**SuperSonic Turbo**).
2. Giet 100 g suiker in de **Mastro-braadpan van 2,8 l** en verdeel deze gelijkmatig. Zet het vuur op de hoogste stand, laat de suiker smelten en karamelliseren. Niet roeren: na 3 à 4 minuten begint de suiker te smelten en krijgt deze enkele minuten later een mooie goudbruine karamelkleur.
3. Voeg de stukjes varkensvlees toe aan de pan en wacht 1 minuut voordat u roert. Roer en laat nog 1 à 2 minuten staan.
4. Voeg de gehakte ui toe samen met de gember, het kippenbouillonpoeder, het zout en het water.
5. Breng op hoog vuur aan de kook, dek af, zet het vuur laag tot middelhoog en laat 1 uur koken.
6. Meng aan het einde van de kooktijd de maïzena en de rijstazijn in een kleine kom tot ze volledig zijn opgelost.
7. Giet dit mengsel in de pan en laat 2 tot 3 minuten op middelhoog vuur koken, af en toe roeren.
8. Serveer met basmatirijst en bestrooi naar smaak met chilipeper.



Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: ± 1 uur en 20 minuten

Ingrediënten voor 8 personen:

- 100 g uien
- 30 g verse gember
- 100 g suiker
- 1,2 kg varkensfilet
- 1 blokje kippenbouillon
- Zout en peper
- 500 g water
- 3 eetlepels maïzena
- 3 eetlepels rijstazijn
- Chilipoeder (optioneel)

Lamsstoofpot met pompoen

1. Verhit de olie in een pan (**Mastro-pan 3,2 l**) op middelhoog vuur. Bak het in stukjes gesneden lamsvlees bruin, breng op smaak met zout en peper en zet apart.
2. Voeg de gepelde en gehakte uien en knoflook (**SuperSonic Turbo**) toe aan de pan en bak ze samen met het vlees ongeveer 3 minuten.
3. Voeg de geschilde (**dunschiller**) en in blokjes gesneden (**Mastro-keukenmes**) wortelen toe en laat ongeveer 3 minuten bakken.
4. Voeg het apart gehouden lamsvlees, de geplette tomaten, de runderbouillon en de kruiden toe en meng alles. Dek af en laat ongeveer een uur op laag vuur sudderen.
5. Voeg de geschilde en in blokjes gesneden pompoen toe en roer. Verwijder het deksel en laat ongeveer 30 minuten sudderen (controleer of het vlees en de pompoen gaar zijn door er met een vork in te prikken). Serveer warm.

Tip: u kunt de pompoen vervangen door seizoensgroenten en de kooktijd aanpassen (aardappel, rode biet, aubergine, courgette...).



Bereiding: 30 minuten **Kooktijd:** ± 1 uur en 40 minuten **Ingrediënten voor**

6 personen:

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kg lamsbout of lamsschouder (in stukken gesneden)
- Zout en peper
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortelen
- 400 g geplette tomaten
- 1/2 l vleesbouillon
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 350 g pompoen

Risotto met groene asperges

1. Snijd de gepelde sjalotten (**SuperSonic Turbo**) en fruit ze in de verwarmde olie in de **Mastro-braadpan van 2,8 l** op middelhoog tot hoog vuur.
2. Voeg de rijst toe en bak deze al roerend 1 minuut mee.
3. Voeg de witte wijn, de verkruimelde kippenbouillon en de helft van het water toe. Roer alles door elkaar en laat het geheel 7 minuten op middelhoog vuur sudderen, af en toe roeren.
4. Schil de asperges (**dunschiller**) en verwijder de vezelige uiteinden (2 à 3 cm) (**Mastro universele mes**). Snijd de kopjes af op ongeveer 5 cm, bewaar ze en snijd de rest van de stengels in stukjes van 2 cm.
5. Voeg de aspergestengels toe aan de pan, samen met de helft van het resterende hete water, en laat ongeveer 5 minuten koken.
6. Voeg de aspergekopjes en de rest van het hete water toe en laat 6 tot 8 minuten koken, af en toe roeren. U moet een romige textuur krijgen, voeg anders een beetje water toe: laat indien nodig verder koken.
7. Zet het vuur uit, voeg de boter en de geraspte Parmezaanse kaas toe en meng goed.
8. Breng op smaak met peper en zout en serveer met geraspte Parmezaanse kaas.

Tip: als u de aspergekopjes pas aan het einde van de bereiding toevoegt, blijven ze knapperig. Als u liever zachtere asperges hebt, voeg dan de kopjes tegelijk met de stengels toe.



Bereiding: 15 minuten

Kooktijd: ± 30 minuten

Ingrediënten voor 6 personen:

- 2 middelgrote sjalotten (ongeveer 80 g)
- 1 eetlepel olie
- 350 g risottorijst
- 125 ml witte wijn
- 1 blokje kippenbouillon
- 850 ml heet water
- 400 g groene asperges
- 40 g boter
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas
- Zout en peper
- Geraspte Parmezaanse kaas (optioneel)

Chocoladetruffels met thee- en citroensmaak

1. Hak de chocolade **fijn (Mastro-mes)** en doe deze in een hittebestendige kom.
2. Giet de vloeibare room, de citroenschil en de losse thee in de **Mastro Cookware**-pan **van 1,6 l**. Roer het mengsel door en laat het minstens 5 minuten trekken.
3. Verwarm op middelhoog vuur en breng al roerend aan de kook.
4. Zeef zorgvuldig om de thee te verwijderen en verwarm de room op middelhoog vuur tot het kookpunt.
5. Giet de hete room over de chocolade, schud de kom voorzichtig en laat 30 seconden rusten.
6. Maak met een siliconen spatel cirkels vanuit het midden naar de zijanten toe om de chocolade en de room te emulgeren tot een gladde, homogene en glanzende ganache.
7. Verdeel de ganache over een vorm en laat 1 tot 2 uur afkoelen op kamertemperatuur of tot de ganache stevig genoeg is om te vormen.
8. Om de truffels te vormen, legt u 1 tot 2 eetlepels ganache op een koud, glad oppervlak.
9. Bestrooi uw handen met poedersuiker en rol de chocolade tot een balletje. Rol de truffels onmiddellijk door de garnering van uw keuze en doe ze in een bakje. Herhaal dit met de rest van de ganache.
10. Bewaar de truffels op kamertemperatuur.



Bereiding: 15 minuten

Kooktijd: ± 10 minuten

Rusttijd: 2 uur

Ingrediënten voor 12 truffels:

- 225 g pure chocolade
- 140 g room
- 2 theelepels citroenschil
- 2 eetlepels losse theeblaadjes
- 1 snufje zout
- Poedersuiker om met de handen te modelleren
- Optioneel: cacaopoeder, gehakte noten, chocoladeschilfers...

Rijstpap

1. Meng de melk, suiker en zout in **de Cookware Mastro 2,8**
1. Breng op middelhoog vuur aan de kook, roer regelmatig om te voorkomen dat de suiker aan de bodem van de pan gaat aanbranden en blijf goed opletten, want de vloeistof stijgt snel.
2. Zodra de melk begint te koken, voeg je de rijst toe en zet je het vuur lager zodat het mengsel zachtjes blijft sudderen. Laat het mengsel koken en roer het om de 1 à 2 minuten door. Schraap de bodem en zijkanten van de pan schoon met een siliconen spatel tot het mengsel dikker wordt en de rijst gaar is, ongeveer 40 minuten.
3. Haal van het vuur, voeg de vanille toe en roer.
4. Serveer warm of koud, bestrooid met een snufje kaneel (optioneel).



Bereiding: 5 minuten **Kooktijd:** ± 45 minuten **Ingrediënten voor 6 personen:**

- 945 ml volle melk
- 100 g suiker
- 2 ml zout
- 100 g ronde rijst
- 1 theelepel vanillepoeder of -extract
- Kaneel (optioneel)

Chocoladetaart (zonder oven)

1. Klop de eidooiers met het water, de suiker, de bloem, het maïsmeel en het cacaopoeder (in een kom van 2 liter en met een metalen garde) tot een homogeen mengsel.
2. Klop 2 eiwitten (**Easy Speedy 1,25 l**) stijf en voeg ze toe aan het mengsel.
3. Klop de 3 resterende eiwitten (Speedy Chef 2 clean) stijf en voeg ze voorzichtig (met **een TOP-spatel**) toe aan het mengsel.
4. Verhit de olie in **de Mastro-pan van 3,2 l** op middelhoog vuur gedurende ongeveer 3 minuten.
5. Giet het beslag erin, bestrooi met amandelschilfers en dek af. Zet het vuur laag en laat ongeveer 25 minuten bakken zonder het deksel op te tillen, zodat de warmte aan de zijkanten en bovenkant behouden blijft.
6. Verwijder voorzichtig het deksel zodat het condenswater niet op de cake druppelt en laat de cake nog ongeveer 5 minuten zonder deksel bakken tot hij gaar is.
7. Haal de cake uit de vorm, maak hem indien nodig voorzichtig los met een dunne spatel en bestrooi hem met poedersuiker.

Opmerking: voor dit recept moet de warmte nauwkeurig worden ingesteld, wat gemakkelijker is met een inductiekookplaat. Met andere soorten kookplaten (gas, elektrisch of halogeen) is het bakken moeilijker.



Bereiding: 10 minuten **Bakken:** ± 28 minuten **Ingrediënten voor 8 personen:**

- 5 middelgrote eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 60 g water
- 120 g suiker
- 40 g bloem
- 30 g maïsmeel
- 25 g bittere cacaopoeder
- 3 eetlepels neutrale olie
- 2 eetlepels amandelschilfers

Appel- en perentaart

1. Verwarm (**MicroCook 1 l**) de melk en 100 g boter in stukjes gedurende ongeveer 1 à 2 minuten op 600 watt.
2. Klop de eieren met **160 g suiker (garde en mengkom 3,5 l)**, voeg de warme melk en boter toe en meng alles goed door elkaar.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng tot een homogeen deeg.
4. Schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in dikke plakken (**Mastro universele mes**).
5. Bestrijk de **Mastro-pan van 3,2 l** met de rest van de boter, bestrooi de bodem van de pan met de rest van de suiker en bedek met een flinke laag appelschijfjes.
6. Giet het mengsel erbij en voeg de plakjes peer toe.
7. Dek af en laat ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur koken. Zodra er stoom uit de gaatjes in het deksel ontsnapt, zet u het vuur lager en laat u het ongeveer 35 minuten koken. Verwijder voorzichtig het deksel zodat het condenswater niet op de cake valt en controleer met een mes of de cake gaar is: het mes moet droog zijn. Laat indien nodig nog enkele minuten afgedekt koken.
8. Als de cake gaar is, open dan het deksel een beetje en laat de cake afkoelen.
9. Haal ze voorzichtig uit de vorm en bedek ze met gezouten karamel of bestrooi ze met een mengsel van bruine suiker en een beetje kaneel.



Bereidingstijd: 15 minuten

Baktijd: ± 45 minuten

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen:

- 115 g boter
- 200 ml melk op kamertemperatuur
- 2 eieren
- 180 g suiker
- 300 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 2 appels
- 3 peren

Tarte tatin

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom (**kom van 3,5 l**) in de aangegeven volgorde. Sluit de kom en schud deze 1 à 2 minuten krachtig in alle richtingen. Open de kom en haal het deeg eruit (**siliconen spatel**). Zet apart.
2. Giet 120 g suiker in de **Mastro-pan van 2,8 l** en verdeel deze gelijkmatig. Smelt en karamelliseer de suiker op hoog vuur zonder te roeren. Na 3 à 4 minuten begint de suiker te smelten en krijgt deze enkele minuten later een mooie goudbruine karamelkleur. Haal de pan van het vuur, voeg de stukjes boter toe (**Mastro-universeelmes**) en roer voorzichtig.
3. Verwarm de oven voor op 160 °C of 180 °C in de stand boven-/onderwarmte.
4. Schil de appels (**schiller**), snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis (universeel mes Mastro).
5. Leg de appels met de bolle kant naar beneden op de karamel. Als u nog appels over heeft, snijdt u deze in kleine stukjes om de lege ruimtes op te vullen.
6. Dek de appels af en bak ze 5 minuten op middelhoog tot laag vuur.
7. Rol het deeg uit tot een cirkel van ongeveer 26-28 cm (met **een deegroller** en koud water) op een licht met bloem bestoven werkblad (**bakplaat**).
8. Leg het deeg in de braadpan zodat het de appels goed bedekt, zet de pan zonder deksel op het onderste rooster van de oven en bak ongeveer 25 minuten. Het deeg moet goudbruin zijn.
9. Laat 30 minuten afkoelen buiten de oven voordat u het voorzichtig op een serveerschaal legt. Let op, de karamel is heet. Doe dit boven de gootsteen en gebruik ovenwanten.
10. Serveer alleen, met slagroom of een bolletje vanille-ijs.



Bereiding: 15 minuten **Bakken:**

± 45 minuten Rusten: 30 minuten

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen:

Deeg

- 200 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 snufjes zout
- 30 g suiker
- 80 ml olie
- 80 g warm water

Gekarameliseerde
appels

- 8 middelgrote appels (ongeveer 200 g per stuk)
- 120 g suiker
- 50 g boter

In een notendop: de MASTRO-serie!

- Het hoogwaardige keukengerei van 3- en 5-laags roestvrij staal zorgt voor een optimale warmteverdeling en bespaart energie. Het assortiment wordt aangevuld met messen die aan de hoogste eisen voldoen en koken tot een waar genoegen maken.
- Hun unieke en tijdloze ontwerp staat synoniem voor een kwaliteit waar men trots op kan zijn, zowel wat betreft het gebruik, de presentatie of de aanbeveling.
- Investeren in Mastro-producten is kiezen voor duurzaamheid: duurzame producten die vele jaren kunnen worden gebruikt en zo een belangrijke bijdrage leveren aan het verminderen van de impact op het milieu.
- Gezond koken wordt bevorderd door met weinig of geen water te koken, waardoor het vetverbruik wordt verminderd en bovendien energie wordt bespaard.
- De potten, pannen en wokken zijn geschikt voor alle soorten fornuizen (inductie, keramisch, gas en elektrisch) en maken het mogelijk om verschillende kooktechnieken op het fornuis en in de oven te combineren voor bijzonder gevarieerde en heerlijke recepten.