

thermomix

Κάλυμμα
Μαχαιριών/
Αποφλοιωτής
Χρήσιμος
Οδηγός

VORWERK





Εισαγωγή στον Χρήσιμο Οδηγό για το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή

Εδώ και δεκαετίες, το Thermomix® δίνει τη δυνατότητα σε οικογένειες σε ολόκληρο τον κόσμο, να ετοιμάσουν το φαγητό τους ευκολότερα και γρηγορότερα. Το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτής, το οποίο σχεδιάστηκε για να μετατρέψει το Thermomix® σας σε συσκευή sous-vide και αργού μαγειρέματος, προχωράει τώρα ένα ακόμη βήμα, για να διευκολύνει την καθημερινότητά σας στην κουζίνα.

Το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτής, με την ενσωματωμένη λειτουργία αποφλοιώσης, αναλαμβάνει ένα μεγάλο μέρος της προετοιμασίας των γευμάτων σας, και σας αφήνει ελεύθερο χρόνο να στρέψετε την προσοχή σας σε άλλα, πιο σημαντικά πράγματα. Εσείς απλά επιστρέφετε στο σπίτι και ξεκουράζεστε στον καναπέ σας, διαβάζετε ένα βιβλίο στα παιδιά σας ή παίζετε μαζί τους, ενώ το Thermomix® μαγειρεύει για σας.

Αυτές οι πρόσθετες λειτουργίες του Thermomix® σας εξοικονομούν χρόνο. Το μαγείρεμα sous-vide και το αργό μαγείρεμα είναι ιδανικά για την προετοιμασία γευμάτων εκ των προτέρων. Τα νόστιμα αυτά γεύματα που λιώνουν στο στόμα ετοιμάζονται σιγά σιγά μέχρι οι επισκέπτες σας να είναι έτοιμοι να καθήσουν στο τραπέζι. Και αυτό, χωρίς τον κίνδυνο να παραμαγειρευτούν ή να καούν. Όσο για τον αποφλοιωτή, αυτός κάνει την προετοιμασία ευκολότερη, αφήνοντας τα χέρια σας ελεύθερα και καθαρά για άλλα πράγματα. Χαλαρώστε και αφήστε το Thermomix® να μαγειρέψει για σας.

Εισαγωγή στο Αργό Μαγείρεμα

Η γνώριμη μυρωδιά του φαγητού που μαγειρεύεται σιγά σιγά, κάνοντας το σπίτι να μοσχοβολά και η σιγουριά πως το φαγητό θα είναι καλό και θρεπτικό, αυτές είναι οι αξίες του σπιτικού φαγητού.

Οι συνταγές με αργό μαγείρεμα απαιτούν λίγο χρόνο προετοιμασίας και μεγάλο χρόνο μαγειρέματος. Έτσι έχετε περισσότερο χρόνο στη διάθεσή σας, ειδικά τις πολυάσχολες μέρες της εβδομάδας ή όταν καλείτε οικογένεια και φίλους για φαγητό τα Σαββατοκύριακα. Προετοιμάστε τα πάντα και ξεκινήστε με τη συνταγή αργού μαγειρέματος πολύ πριν την ώρα του γεύματος, ώστε να μην σας βρουν οι καλεσμένοι στην κουζίνα!

Το αργό μαγείρεμα στο Thermomix® κάνει ακόμη και τα λιγότερο τρυφερά κομμάτια κρέατος μαλακά και χυμώδη. Και χάρη στο Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή, το κρέας παραμένει μαλακό, χωρίς να διαλύεται, λόγω του ότι ανακατεύεται ελαφρά και δεν έρχεται σε άμεση επαφή με τα μαχαίρια.

**Σιγομαγειρεμένη
χοιρινή κοιλιά με
βουντλς.**

Ο ζωμός μέσα στον οποίο μαγειρεύεται το κρέας, χρησιμοποιείται και για το ψήσιμο των βουντλς.

Οδηγίες για αργό μαγείρεμα



Τοποθέτηση του Καλύμματος Μαχαιριών/ Αποφλοιωτή

Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα, κόψτε σε κομμάτια στο ίδιο περίπου μέγεθος και πάχος. Αλατοπιπερώστε ή μαρινάρετε τα κομμάτια. Αφαιρέστε το λίπος από το κρέας πριν το αργό μαγείρεμα. Το λίπος δεν θα φύγει κατά το αργό μαγείρεμα, γι' αυτό είναι καλύτερα να το αφαιρέσετε από πριν. Έτσι το γεύμα σας είναι πιο υγιεινό, χωρίς να χάνει τη γεύση του.

Τοποθετήστε το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή στον κάδο, όπως φαίνεται στις οδηγίες. Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στον κάδο, ομοιόμορφα κατανεμημένα πάνω από το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή.

Δώστε γεύση στο φαγητό προσθέτοντας μπαχαρικά, μυρωδικά και άλλα υλικά στην αρχή του μαγειρέματος. Προσθέστε κάποιο υγρό, όπως ζωμό ή σάλτσα για να καλύψετε τα υλικά, χωρίς όμως να καλυφθούν εντελώς από

αυτό. Σημειώστε ότι η ποσότητα υγρού δεν μειώνεται κατά τη διάρκεια του αργού μαγειρέματος όπως συμβαίνει σε άλλες μεθόδους, οπότε μην βάλετε περισσότερο απ' όσο χρειάζεται. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη συνταγή σας και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Ζυμαρικά και ρύζι μπορούν να προστεθούν στο τέλος και να μαγειρευτούν με την κανονική μέθοδο μαγειρέματος.

Φρέσκα υλικά με σύντομο χρόνο μαγειρέματος, όπως σπανάκι, μπρόκολο, μπιζέλια και κολοκυθάκια, καθώς και φρέσκα βότανα, μπορούν να προστεθούν στο τέλος. Ανακατέψτε το γάλα, την ξινή κρέμα και το κρεμώδες τυρί στο τέλος του μαγειρέματος έτσι ώστε να διατηρήσουν την πλούσια υφή τους.

Για να δέσετε μια σάλτσα σε συνταγή αργού μαγειρέματος, μπορείτε να κάνετε τα εξής:

- Προσθέστε 10 γρ. αλεύρι στην αρχή της συνταγής και αφήστε το να δέσει κατά το μαγείρεμα.
- Φτιάξτε ένα μείγμα με 15 γρ. αλεύρι καλαμποκιού και 15 γρ. κρύο νερό, προσθέστε το στο τέλος του μαγειρέματος και αφήστε το να σιγοβράσει για να δέσει.
- Προσθέστε πελτέ ντομάτας στο μείγμα για να δέσει.
- Αφαιρέστε τη μεζούρα και αφήστε τη σάλτσα να δέσει για **10 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 1.**



Μοσχαρίσια μπριζόλα sous-vide

Με τη λειτουργία
Sous-Vide μπορείτε να
ετοιμάσετε την τέλεια
μπριζόλα, ακριβώς
όπως την προτιμάτε.



Εισαγωγή στο Μαγείρεμα Sous-Vide

Το Sous-Vide είναι μια μέθοδος μαγειρέματος με την οποία το φαγητό μαγειρεύεται σε μια αεροστεγή σακούλα μέσα σε νερό, σε επακριβώς ελεγχόμενη θερμοκρασία και με συνεχή, ήπια ανάδευση. Το μαγείρεμα sous-vide (δηλαδή σε κενό αέρος) είναι δημοφιλές τόσο μεταξύ των επαγγελματιών σεφ όσο και των ερασιτεχνών μαγείρων σε όλο τον κόσμο, γιατί εγγυάται σταθερά και υψηλής ποιότητας αποτελέσματα. Το φαγητό μαγειρεύεται μέσα σε μια σφραγισμένη σακούλα, όπου “παγιδεύεται” όλη η γεύση και τα διατροφικά οφέλη των υλικών.

Με το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή μέσα στον κάδο, το Thermomix® θερμαίνει το υδατόλουτρο σε συγκεκριμένη θερμοκρασία. Ο χρήστης βάζει τα υλικά μέσα σε μια σακούλα κατάλληλη για τρόφιμα και ανθεκτική στη θερμότητα, τη σφραγίζει σε κενό αέρος και την τοποθετεί στον κάδο. Το φαγητό, προστατευμένο από την άμεση επαφή με τα μαχαίρια χάρη στο Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή, ανακατεύεται απαλά για την επίτευξη ομοιόμορφου μαγειρέματος.

Η διαφορά της τεχνικής sous-vide από άλλες μεθόδους μαγειρέματος είναι ότι το φαγητό θα φτάσει στην ίδια θερμοκρασία με το νερό, η οποία είναι ακριβώς η θερμοκρασία που απαιτείται για να αλλάξει η σύσταση του φαγητού. Η συγκεκριμένη αυτή θερμοκρασία διατηρείται καθ'όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος. Έτσι τα υλικά μαγειρεύονται απαλά, γεγονός που καθιστά τη μέθοδο sous-vide ιδανική για το μαγείρεμα τροφίμων ευαίσθητων στις υψηλές θερμοκρασίες, όπως ψάρι ή βοδινό φιλέτο. Ο κίνδυνος υπερβολικού μαγειρέματος με τη μέθοδο αυτή είναι μηδαμινός. Το γεγονός ότι το Thermomix® ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος επακριβώς το καθιστά ιδανικό για μαγείρεμα sous-vide.

Οδηγίες για Μαγείρεμα Sous-Vide

Για την προετοιμασία του sous-vide, τα τρόφιμα πρέπει να είναι σφραγισμένα σε αεροστεγή σακούλα. Υπάρχουν δύο μέθοδοι για να γίνει αυτό, είτε με συσκευή κενού αέρος, είτε με τη μέθοδο εμβάπτισης στο νερό. Και οι δύο μέθοδοι περιγράφονται παρακάτω. Οι σακούλες sous-vide είναι κατασκευασμένες από υλικό κατάλληλο για μαγείρεμα

φαγητού. Τα σακουλάκια από πολυαιθυλένιο δεν είναι κατάλληλα. Μια μεσαίου μεγέθους σακούλα τροφίμων είναι κατάλληλη για όλες τις συνταγές που περιέχονται στον οδηγό αυτό. Εάν χρησιμοποιείτε το σύστημα εμβάπτισης στο νερό, επιλέξτε σακουλάκι με ζιπ. Εάν θέλετε να προσθέσετε μαρινάδα στη σακούλα με τα υπόλοιπα τρόφιμα, επιλέξτε σακουλάκι με αντλία, που είναι ευρέως διαθέσιμα.



Προετοιμασία

Κόψτε τα κομμάτια σε περίπου ίδιο μέγεθος και πάχος. Αλατοπιπερώστε το φαγητό σας και τοποθετήστε το στη σακούλα. Απλώστε το όσο το δυνατόν πιο επίπεδα μέσα στη σακούλα και αφαιρέστε από μέσα όσο περισσότερο αέρα μπορείτε.

Μέθοδος σφράγισης κενού αέρος

Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό μέρος του ανοίγματος της σακούλας παραμένει καθαρό ενώ τη γεμίζετε, έτσι ώστε να μπορέσετε να τη σφραγίσετε σωστά στη συνέχεια. Τοποθετήστε το άνοιγμα της σακούλας στη συσκευή κενού αέρος σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Σφραγίστε και αφαιρέστε τη σακούλα από τη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι έχει σφραγίσει σωστά.

Μέθοδος εμβάπτισης στο νερό

Γεμίστε το νεροχύτη ή ένα μεγάλο μπολ με νερό. Τοποθετήστε το φαγητό σας σε μια σακούλα με ζιπ και κλείστε, αφήνοντας κενό περίπου 3 εκ. ανοιχτό στο πάνω μέρος. Βυθίστε τη σακούλα στο νερό, με το άνοιγμα προς τα πάνω. Το νερό θα πιέσει τη σακούλα και θα σπρώξει τον αέρα προς τα έξω. Συνεχίστε μέχρι να μείνει μόνο το άνοιγμα της σακούλας έξω από το νερό. Λίγο πριν βυθιστεί και αυτό, σφραγίστε τη σακούλα εντελώς.

Μαγείρεμα

Τοποθετήστε το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή, σύμφωνα με τις οδηγίες. Πριν ζεστάνετε το νερό, τοποθετήστε τη σακούλα (ή τις σακούλες) που έχετε ετοιμάσει και σφραγίσει μέσα στον κάδο και καλύψτε με το νερό, φροντίζοντας ώστε να μην ξεπεράσει τη μέγιστη ποσότητα των 2,2 λίτρων. Βγάλτε τη σακούλα (ή τις σακούλες) και τοποθετήστε την στην άκρη, μέχρι να ζεσταθεί το νερό.

Ρυθμίστε την απαιτούμενη θερμοκρασία.

Όταν το νερό φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, τοποθετήστε προσεκτικά τη σακούλα (ή τις σακούλες) στον κάδο και μαγειρέψτε. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες παραμένουν βυθισμένες στο νερό σε όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μαγειρέψετε δύο σακούλες ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι και οι δύο είναι πλήρως καλυμμένες από το νερό μέσα στον κάδο.

Συνιστούμε να ακολουθήσετε μια συνταγή του Thermomix® ή να ανατρέξετε στην ποσότητα νερού και τις θερμοκρασίες που αναγράφονται στον πίνακα (βλ. σελ. 26–31).



Σερβίρισμα

Αφαιρέστε προσεκτικά τη σακούλα (ή τις σακούλες) χρησιμοποιώντας λαβίδα και σερβίρετε. Συνήθως, σε αυτή τη φάση, το φαγητό είναι έτοιμο για κατανάλωση. Αν παρ'όλα αυτά προτιμάτε να τσιγαρίσετε λίγο το φαγητό προτού το σερβίρετε, φροντίστε να το στεγνώσετε εξωτερικά όσο

το δυνατόν περισσότερο, ενώ ταυτόχρονα ζεσταίνετε ένα τηγάνι στη φωτιά. Τσιγαρίστε πολύ γρήγορα, έτσι ώστε να μην ανέβει η θερμοκρασία του κρέατος ή του ψαριού. Το τσιγάρισμα κάνει το φαγητό τραγανό εξωτερικά και του προσδίδει μια ελαφρώς καπνιστή γεύση.



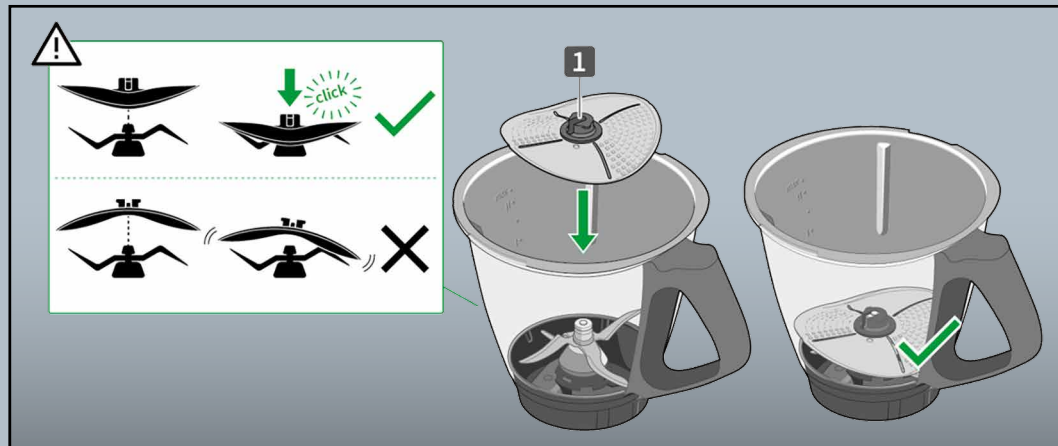
Εισαγωγή στον Αποφλοιωτή

Το μαχέρισμα γίνεται ακόμη πιο διασκεδαστικό, όταν γίνεται χωρίς βιασύνη και στρες. Κι εδώ μπαίνει στο παιχνίδι το Thermomix®. Με τον Αποφλοιωτή, ακόμη και το καθάρισμα γίνεται πιο εύκολα και γρήγορα, εξοικονομώντας σας χρόνο και χώρο στην κουζίνα. Με τον Αποφλοιωτή καθαρίζετε αποτελεσματικά πατάτες, καρότα, ρέβες κλπ. χωρίς να λερώνονται η κουζίνα και τα χέρια σας.

Οδηγίες για τον Αποφλοιωτή

Τοποθετήστε το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή στον κάδο και βεβαιωθείτε ότι και οι 2 υπερυψωμένες πλευρές του αποφλοιωτή βρίσκονται ακριβώς πάνω από τις 2 πιο ψηλές λεπίδες των μαχαιριών (έτσι ώστε οι 4 υποδοχές του Καλύμματος Μαχαιριών/Αποφλοιωτή να είναι ευθυγραμμισμένες με τις 4 λεπίδες των μαχαιριών - βλ. εικόνα παρακάτω).

Πιέστε το Κάλυμμα Μαχαιριών/Αποφλοιωτή προς τα κάτω για να ασφαλίσει πάνω στα μαχαίρια. Για να ελέγξετε εάν έχει τοποθετηθεί σωστά, τραβήξτε το εξάρτημα προς τα πάνω. Εάν υπάρχει μια μικρή αντίσταση κατά την προσπάθεια σας να το τραβήξετε, τότε έχει ασφαλίσει όπως πρέπει. Σε αντίθετη περίπτωση, θα έβγαине απευθείας.

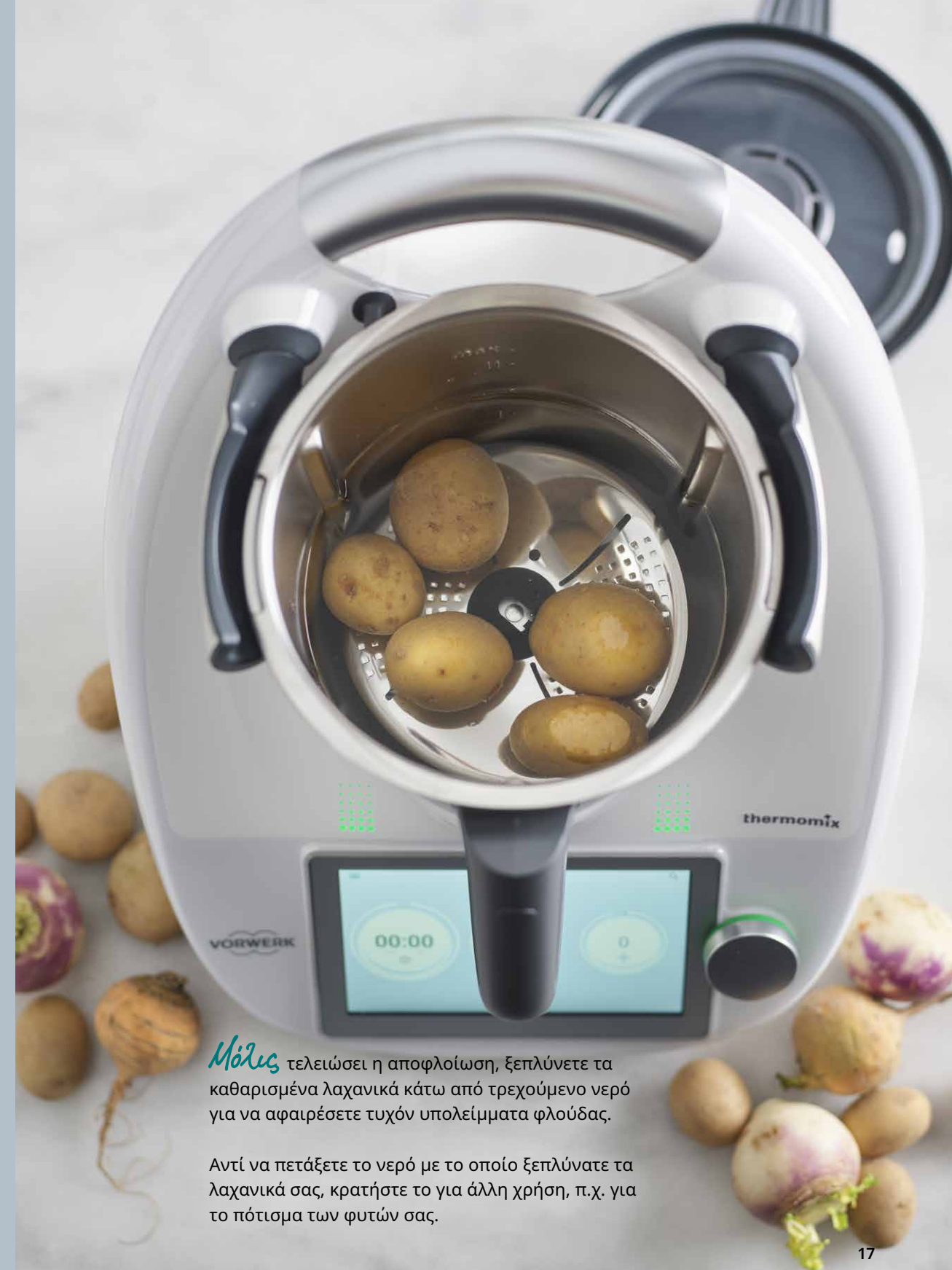


Προσθέστε στον κάδο την ποσότητα μη αποφλοιωμένων υλικών που χρειάζεστε για τη συνταγή σας (μέγιστη ποσότητα: 800 γρ. ρίζες λαχανικών ανά φορά).

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε λαχανικά σε ομοιόμορφο σχήμα και μέγεθος. Τα λαχανικά μεγάλου μεγέθους θα πρέπει να κοπούν σε κομμάτια.

Πάντα να προσθέτετε 600 γρ. νερό, ανεξαρτήτως της ποσότητας των λαχανικών που θα χρησιμοποιήσετε. Για το TM6, τοποθετήστε το καπάκι του κάδου και τη μεζούρα και ξεκινήστε τη λειτουργία.

Για το TM5, τοποθετήστε το καπάκι του κάδου, τοποθετήστε το καλαθάκι στη θέση της μεζούρας πάνω στο καπάκι του κάδου και ξεφλουδίστε **4 λεπτά/ταχύτητα 4**.



Μόλις τελειώσει η αποφλοίωση, ξεπλύνετε τα καθαρισμένα λαχανικά κάτω από τρεχούμενο νερό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φλούδας.

Αντί να πετάξετε το νερό με το οποίο ξεπλύνετε τα λαχανικά σας, κρατήστε το για άλλη χρήση, π.χ. για το πότισμα των φυτών σας.

Σημειώσεις σχετικά με τον Πίνακα Αργού Μαγειρέματος

- Προσθέστε στο νερό κάποιο όξινο υλικό, όπως χυμό λεμονιού, ντομάτα ή ξίδι, για να προστατεύσετε τον κάδο από τυχόν οξείδωση.
- Οι ποσότητες υγρού που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικές. Με τη μέθοδο αργού μαγειρέματος δεν απαιτούνται οι ίδιες ποσότητες υγρού, όπως σε άλλες συνταγές, γιατί δεν εξατμίζεται τίποτα.
- Λαμβάνετε πάντα υπόψη σας την ένδειξη MAX του κάδου (2,2 λίτρα).
- Η μέγιστη ποσότητα κρέατος που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είναι 800 γρ.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κόκκινα φασόλια, καθώς και τα λοιπά όσπρια είναι ασφαλή προς κατανάλωση, βράζοντάς τα πρώτα στους 100°C για τουλάχιστον 10 λεπτά, πριν τα χρησιμοποιήσετε σε κάποια συνταγή αργού μαγειρέματος.
- Αν τα υλικά έχουν διαφορετικό βάρος ή πάχος, πρέπει να προσαρμόσετε τους χρόνους μαγειρέματος.

Σιγομαγειρεμένος ανανάς

Γλυκός και χυμώδης.
Μια μεγάλη ποικιλία
διαφορετικών υλικών μπορεί
να μαγειρευτεί με τη
λειτουργία Slow Cooking.
Εμπνευσθείτε!

Συνιστώμενοι χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος

	Υλικό	Ποσότητα	Μέγεθος/πάχος	Ποσότητα υγρού	Θερμοκρασία TM6	Χρόνος	Συμβουλές
Κρέας	Κρέας για μαγειρευτά	400 γρ.	3 × 3 εκ.	Περ. 300 γρ.	85 °C	7 ώρες	Με μια πλούσια σάλτσα από ζωμό βοδινού και μαύρη μπύρα, όπως η Guinness, θα έχετε ένα πεντανόστιμο στιφάδο.
	Μοσχαρίσιος κιμάς	600 γρ.		Περ. 750 γρ.	98 °C	4 ώρες	Μαγειρέψτε τον κιμά σε κλασική σάλτσα ντομάτας: 150 γρ. κόκκινο κρασί, 200 γρ. ζωμό βοδινού, 400 γρ. ντομάτες κονκασέ, για να φτιάξετε μπολονέζ. Αυτή η συνταγή μπορεί να γίνει χωρίς το κάλυμμα μαχαιριών.
	Βοδινές στηθοπλευρές (παϊδάκια), χωρίς κόκαλο	800 γρ.	σε 8 κομμάτια	Περ. 700 – 800 γρ.	98 °C	4 ώρες 30 λεπτά	Ιδανικές για κλασικό μαγειρευτό με λαχανικά, σε μείγμα κόκκινου κρασιού και πλούσιου ζωμού κρέατος.
	Αρνίσια σπάλα	650 γρ.	σε κύβους, 4 × 4 εκ.	Περ. 450 – 500 γρ.	98 °C	6 ώρες	Μαρινάρετε πρώτα σε πάστα κάρυ και χρησιμοποιήστε γάλα καρύδας για να φτάσετε ένα υπέροχο κάρυ με αρνάκι.
	Χοιρινά μάγουλα	500 γρ.	4 × 100 – 120 γρ. το καθένα	Περ. 1500 γρ.	95 °C	8 ώρες	Μαρινάρετε πρώτα με λίγο λάδι και κρεμμύδι, για να γίνουν ζουμερά.
	Χοιρινή κοιλιά (πανσέτα), με την πέτσα	600 γρ.	σε κύβους, 3 × 9 εκ.	Περ. 750 γρ.	98 °C	4 ώρες	Μαγειρέψτε σε ζωμό λαχανικών. Τσιγαρίστε στο τέλος του μαγειρέματος. Σουρώστε το ζωμό μαγειρέματος, προσθέστε μπαχαρικά και μαγειρέψτε τα νουντλς ρυζιού μέσα σε αυτόν. Σερβίρετε τα νουντλς και το ζωμό μαζί με τη χοιρινή κοιλιά.
	Χοιρινή σπάλα, χωρίς κόκαλο και χωρίς πέτσα	800 γρ.	σε κύβους, 10 × 10 εκ.	Περ. 750 γρ.	98 °C	4 ώρες	Μαρινάρετε πριν το μαγείρεμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Χρησιμοποιήστε ζωμό κότας για το μαγείρεμα. Στο τέλος του μαγειρέματος χωρίστε το κρέας με 2 πιρούνια και ανακατέψτε το με σως BBQ.
	Κεφτεδάκια	500 γρ. βοδινός κιμάς, 10% λίπος	30 γρ. το καθένα	Περ. 800 γρ.	98 °C	3 ώρες	Τα κεφτεδάκια μπορούν να μαγειρευτούν αργά σε κλασική σάλτσα από ντοματάκια κονκασέ.
	Μπούτια πάπιας	2	με πέτσα και κόκαλο, περ. 800 γρ. συνολικά	Περ. 1100 γρ.	98 °C	3 ώρες	Δώστε γεύση στο ζωμό κότας με αποξηραμένα κεράσια, λαχανικά και δαφνόφυλλα για πεντανόστιμη, τρυφερή πάπια. Χωρίστε το μαγειρεμένο κρέας με 2 πιρούνια και σερβίρετε με σάλτσα δαμάσκηνου.
	Μπούτια κοτόπουλου	700 – 800 γρ.	4 × 180 γρ. το καθένα, πάχους 3 εκ.	Περ. 700 γρ.	95 °C	3 ώρες 30 λεπτά	Ένα μείγμα κόκκινου τσίλι, κόκκινης πιπεριάς, ντομάτας και ζωμού κοτόπουλου αποτελεί καλή βάση για βραστό με μπούτια κοτόπουλου.
	Κοπανάκια (μπουτάκια) κοτόπουλου	6		Περ. 650 γρ.	98 °C	3 ώρες	Μια απλή σάλτσα με χυμό πορτοκάλι, μέλι και σάλτσα σόγιας αποτελεί μια καλή βάση για μαγειρευτά μπούτια κοτόπουλου.
	Μπούτι γαλοπούλας, χωρίς πέτσα	650 γρ.	σε κύβους 4 – 6 εκ.	Περ. 550 γρ.	95 °C	3 ώρες	Μπορείτε να το σιγομαγειρέψετε μέσα σε ζωμό κοτόπουλου με λαχανικά και να το σερβίρετε με σοταρισμένα μανιτάρια και μπέικον.

Συνιστώμενοι χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος

	Υλικό	Ποσότητα	Μέγεθος/πάχος	Ποσότητα υγρού	Θερμοκρασία TM6	Χρόνος	Συμβουλές
Άλλα	Πλοκάμια χταποδιού	500–800 γρ.	πάχους 2–3 εκ.	Περ. 800 γρ.	80 °C	5 ώρες	Για νόστιμο κονφί χταποδιού, καλύψτε το με ελαιόλαδο προτού το μαγειρέψετε.
	Καλαμάρι	500–800 γρ.	σε ροδέλες και πλοκάμια	Περ. 800 γρ.	80 °C	5 ώρες	Μαγειρέψτε αργά σε μια πλούσια σάλτσα ντομάτας.
	Ξηρά φασόλια, μουλιασμένα από την προηγούμενη μέρα	200 γρ. (πριν τα μουλιάσετε)		Περ. 560 γρ.	98 °C	4 ώρες	Μουλιάστε από την προηγούμενη μέρα. Πετάξτε το νερό πριν τα μαγειρέψετε. Βράστε για 10 λεπτά, και στη συνέχεια μαγειρέψτε σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με λαχανικά για νοστιμότητα φασόλια κοκκινιστά. Μην αντικαταστήσετε με κόκκινα φασόλια.
	Ρεβύθια, μουλιασμένα από την προηγούμενη μέρα	200 γρ. (πριν τα μουλιάσετε)		560 γρ. υγρό, ζωμός λαχανικών, καρυκεύματα, ελαιόλαδο 50 ml	98 °C	4 ώρες	Μουλιάστε από την προηγούμενη μέρα. Μαγειρέψτε σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με λαχανικά για νοστιμότητα ρεβύθια κοκκινιστά.
	Ξηροί γίγαντες, μουλιασμένοι από την προηγούμενη μέρα	200 γρ. (πριν τα μουλιάσετε)		Περ. 560 γρ.	98 °C	4 ώρες	Μουλιάστε από την προηγούμενη μέρα. Πετάξτε το νερό πριν τα μαγειρέψετε. Βράστε για 10 λεπτά, και στη συνέχεια μαγειρέψτε σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με λαχανικά για νόστιμους, κοκκινιστούς γίγαντες. Μην αντικαταστήσετε με κόκκινα φασόλια.
	Ρίζες λαχανικών – καρότα, κρεμμύδια, σελινόριζα, γλυκοπατάτα	600 γρ.	μήκους 10 εκ., Ø 2 εκ.	Περ. 1300 γρ.	85 °C	2 ώρες 30 λεπτά	Μαγειρέψτε σε ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών. Σερβίρετε τα λαχανικά με λίγο από το ζωμό και φρέσκα μυρωδικά. Ο ζωμός στον οποίο μαγειρεύτηκαν τα λαχανικά γίνεται μια νόστιμη σούπα.
	Κολοκύθα κίτρινη/ πορτοκαλί	700 γρ.	σε λωρίδες 1 × 3 × 6 εκ.	Περ. 1200 γρ.	85 °C	4 ώρες	Σιγοβράστε τα κομμάτια κολοκύθας σε ένα μείγμα ζωμού λαχανικών και ζωμού miso, για ένα πεντανόστιμο χορτοφαγικό πιάτο. Προτού σερβίρετε, αναμείξτε με φρέσκα ψιλοκομμένα μυρωδικά.
	Αχλάδια, ώριμα αλλά σφιχτά	4 αχλάδια × 180 γρ. το καθένα	ολόκληρα, καθαρισμένα	Περ. 1100 γρ.	90 °C	4 ώρες	Μαγειρέψτε σε σιρόπι κρασιού και αρωματίστε με ξύσμα πορτοκαλιού, ξυλάκι κανέλας και γλυκάνισο.
	Ανανάς	500 γρ.	6 τρίγωνες φέτες (wedges), πάχους 2 εκ. στη χοντρή τους πλευρά	Περ. 800 γρ.	85 °C	2 ώρες	Μαγειρέψτε σε σιρόπι και αρωματίστε με τσίλι και ρούμι. Σερβίρετε τον ανανά με το σιρόπι και με μια μπάλα παγωτό.
	Ξινόμηλα	4 μήλα	κομμένα στη μέση, με τη φλούδα	Περ. 1400 γρ.	95 °C	2 ώρες	Μαγειρέψτε σε σιρόπι και αφήστε τα μέσα σ'αυτό το σιρόπι μέχρι να σερβίρετε. Είναι πολύ νόστιμα για πρωινό ή επιδόρπιο.
	Νεκταρίνια/ροδάκινα, σφιχτά	400 γρ.	4, κομμένα στη μέση, με τη φλούδα	Περ. 1700 γρ.	95 °C	2 ώρες	Μαγειρέψτε σε σιρόπι, περιχύστε με μέλι και σερβίρετε.



Σπαράγγια sous-vide με αυγά ποσέ

Εμπιστευτείτε τη λειτουργία
Sous-Vide ώστε να
ετοιμάσετε τέλεια αυγά
ποσέ για τα
σπαράγγια σας.

Σημειώσεις σχετικά με τον Πίνακα Sous-Vide

- Προσθέστε στο νερό 1 κουταλάκι ασκορβικό όξύ ή 30 γρ. χυμό λεμονιού, για να αποφύγετε τυχόν οξείδωση.
- Προσθέστε τις σακούλες στον κάδο, μόνο όταν το νερό έχει ήδη φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Χρειάζονται περίπου 10–15 λεπτά για να ζεσταθεί το νερό. Η ποσότητα νερού που αναγράφεται στον πίνακα είναι ενδεικτική, επομένως η ποσότητα που θα χρησιμοποιήσετε εξαρτάται από τον όγκο που έχει η σακούλα σας. Οι σακούλες πρέπει να είναι εξ ολοκλήρου καλυμμένες με νερό, χωρίς όμως το νερό να ξεπερνάει την ένδειξη MAX του κάδου (2,2 λίτρα).
- Αν τα υλικά έχουν διαφορετικό βάρος ή πάχος, οι χρόνοι πρέπει να προσαρμοστούν.
- Το τσιγάρισμα του κρέατος μετά το μαγείρεμα sous-vide προσθέτει γεύση και αποτελεί ένα επιπλέον μέτρο ασφάλειας κατανάλωσης τροφίμων.

Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές Thermomix® για μαγείρεμα sous-vide. Εάν ακολουθήσετε μια συνταγή, η οποία δεν είναι για το Thermomix®, ανατρέξτε στον πιο κάτω πίνακα για ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίες.

	Υλικό	Ποσότητα υλικού	Μέγεθος/πάχος	Ποσότητα νερού για τον κάδο	Απαιτούμενες σακούλες	Θερμοκρασία TM6	Χρόνος	Ψήσιμο	Συμβουλές
Κρέας	Βοδινό φιλέτο/λάπα	720–800 γρ.	4 × 180–200 γρ. το καθένα, πάχους 2,5–3 εκ.	Περ. 1400 γρ.	2	54°C	1 ώρα 30 λεπτά	μέτριο προς ωμό	Τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
						60°C	1 ώρα 30 λεπτά	μέτριο	
						64°C	1 ώρα 30 λεπτά	καλοψημένο	
	Βοδινό καρέ, χωρίς κόκαλο	900 γρ.	2 × 450 γρ. το καθένα, πάχους 3–4 εκ. (μέγιστο μήκος 14 εκ.)	Περ. 1300 γρ.	2	58°C	2 ώρες 15 λεπτά	μέτριο προς ωμό	Τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
						65°C	1 ώρα 45 λεπτά	μέτριο	
						70°C	1 ώρα 30 λεπτά	καλοψημένο	
	Βοδινό στήθος (brisket)	600–800 γρ.	σε 2 κομμάτια, πάχους 5–6 εκ.	Περ. 1400 γρ.	2	85°C	12 ώρες	καλοψημένο, τόσο μαλακό που να κόβεται με το πιρούνι	Για να προσθέσετε γεύση, μαρινάρετε πριν το μαγείρεμα.
	Μοσχαρίσιο φιλέτο ουρά σε χοντρα κομμάτια (μενταγιόν)	650–800 γρ.	8 × 80–100 γρ. το καθένα, πάχους 2,5 εκ.	Περ. 1400 γρ.	2	64°C	1 ώρα 30 λεπτά	καλοψημένο	Τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
	Αρνίσια παϊδάκια	240–320 γρ.	4 × 60–80 γρ. το καθένα, πάχους 2,5 εκ.	Περ. 1800 γρ.	2	58°C	1 ώρα 45 λεπτά	ψημένα εξωτερικά και ροζ στο εσωτερικό τους	
	Χοιρινό ψαρονέφρι	500–700 γρ.	1 ψαρονέφρι, κομμένο σε 2 κομμάτια, Ø 5 εκ.	Περ. 1200 γρ.	2	75°C	1 ώρα	καλοψημένο	
	Χοιρινές μπριζόλες	700 γρ.	2 χοιρινές μπριζόλες, πάχους 3,5 εκ.	Περ. 1400 γρ.	2	60°C	2 ώρες 30 λεπτά	καλοψημένες	Τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
	Χοιρινά μάγουλα	650–800 γρ.	8 × 80–100 γρ. το καθένα	Περ. 1400 γρ.	2	85°C	8 ώρες	μαλακά	
	Χοιρινή κοιλιά (πανσέτα), με την πέτσα	500–600 γρ.	2 × 250–300 γρ. το καθένα, πάχους 4,5 εκ.	Περ. 1500 γρ.	2	80°C	7 ώρες	μαλακή	
	Χοιρινή σπάλα, χωρίς κόκαλο	800 γρ.	σε 2 κομμάτια, πάχους 4–5 εκ.	Περ. 1400 γρ.	2	85°C	12 ώρες	καλοψημένο, τόσο μαλακό που να κόβεται με το πιρούνι	Για να προσθέσετε γεύση, μαρινάρετε πριν το μαγείρεμα.
	Στήθος πάπιας	500–600 γρ.	2 × 250–300 γρ. το καθένα, πάχους 2,5–3 εκ.	Περ. 1200 γρ.	2	62°C	1 ώρα 30 λεπτά	σχεδόν ωμό	Τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
	Στήθος κοτόπουλου	500–600 γρ.	2 × 250–300 γρ. το καθένα, πάχους 2–3 εκ.	Περ. 1500 γρ.	2	72°C	1 ώρα 30 λεπτά	καλοψημένο	Αρωματίστε με μυρωδικά ή μπαχαρικά, ή μαγειρέψτε με την πέτσα, τσιγαρίζοντας το στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
	Μπούτια κοτόπουλου	700–750 γρ.	4 × 180 γρ. το καθένα, πάχους 3 εκ.	Περ. 1400 γρ.	1–2	75°C	1 ώρα	καλοψημένα	Αν είναι με την πέτσα, τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
	Κοπανάκια (μπουτάκια) κοτόπουλου, με την πέτσα	600 γρ.	4 × 150 γρ. το καθένα, πάχους 4–5 εκ.	Περ. 1400 γρ.	1–2	75°C	1 ώρα 15 λεπτά	καλοψημένα	Αν είναι με την πέτσα, τσιγαρίστε στο τηγάνι στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.

Συνιστώμενοι χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος

	Υλικό	Ποσότητα υλικού	Μέγεθος/πάχος	Ποσότητα νερού για τον κάδο	Απαιτούμενες σακούλες	Θερμοκρασία TM6	Χρόνος	Ψήσιμο	Συμβουλές
Ψάρια/ θαλασσινά	Ψάρι, μη λιπαρό (πescανδρίτσα/μπακαλιάρος)	800 γρ.	4 × 200 γρ. το καθένα, πάχους 2 εκ.	Περ. 1400 γρ.	2	60 °C	1 ώρα	ψημένο όσο χρειάζεται	Το ψάρι για τις συνταγές sous-vide πρέπει να είναι ποιότητας sashimi, δηλαδή να μπορεί να φαγωθεί και ωμό, ή να έχει καταψυχθεί το λιγότερο στους -20°C για τουλάχιστον 24 ώρες. Συνιστούμε να αγοράζετε κατεψυγμένα ψάρια/θαλασσινά για μαγείρεμα sous-vide. Ξεπαγώστε πριν το μαγείρεμα.
	Ψάρι, λιπαρό (σολομός, με ή χωρίς πέτσα)	600 γρ.	4 × 150 γρ. το καθένα, πάχους 3 εκ.	Περ. 1450 γρ.	2	55 °C	45 λεπτά	μέτριο	
	Γαρίδες, αποφλοιωμένες, μετρίου μεγέθους	350–380 γρ.	24 τεμάχια, 15 γρ. η κάθε μια	Περ. 1500 γρ.	2	62 °C	30 λεπτά	ψημένες όσο χρειάζεται	
	Γαρίδες, αποφλοιωμένες και καθαρισμένες, μεγάλου μεγέθους	480–500 γρ.	16 τεμάχια, 30 γρ. η κάθε μια	Περ. 1660 γρ.	2	70 °C	20 λεπτά	ψημένες όσο χρειάζεται	
	Πλοκάμια χταποδιού	500–800 γρ.	πάχους 2–2,5 εκ.	Περ. 1400 γρ.	1–2	82 °C	7 ώρες.	ζουμερά και μαλακά	Χρησιμοποιήστε φρέσκο ή κατεψυγμένο χταπόδι. Το κατεψυγμένο θα έχει τρυφερή υφή, γιατί το κρέας του γίνεται πιο τρυφερό κατά το ξεπάγωμα.
Αυγά	Αυγά ποσέ	4–6	αυγά μεγέθους M (53–63 γρ. το καθένα)	Περ. 1400 γρ.	0	72 °C	18–20 λεπτά	με μελάτο κρόκο	Τυλίξτε κάθε αυγό ξεχωριστά, χωρίς το τσόφλι, σε λαδωμένη πλαστική μεμβράνη δεμένη με σπάγκο μαγειρέματος, αφαιρώντας όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα από μέσα.
	Αυγά με την ιαπωνική μέθοδο Onsen (μαγειρεμένα σε χαμηλή θερμοκρασία, με το τσόφλι)	6	αυγά μεγέθους M (53–63 γρ. το καθένα)	Περ. 1850 γρ.	0	65 °C	45 λεπτά	με ρευστό ασπράδι και μελάτο κρόκο	Τοποθετήστε ολόκληρα τα αυγά στο καλαθάκι. Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, μεταφέρετε αμέσως σε μπολ με πάγο και νερό για να κρυσώσουν αμέσως.
Λαχανικά, σκληρά	Καρότα	300–600 γρ.	μήκους 15 εκ., Ø 2 εκ.	Περ. 1500 γρ.	1–2	85 °C	45 λεπτά		Σοτάρετε στο τέλος του μαγειρέματος για λίγα λεπτά, για να τα γλασάρετε στο ζουμί τους.
	Παντζάρια	600 γρ.	Ø 4–5 εκ. το καθένα	Περ. 1300 γρ.	1	85 °C	3 ώρες		Αν τα παντζάρια σας είναι πολύ μεγάλα, κόψτε τα στη μέση.

Συνιστώμενοι χρόνοι και θερμοκρασίες μαγειρέματος

	Υλικό	Ποσότητα υλικού	Μέγεθος/πάχος	Ποσότητα νερού για τον κάδο	Απαιτούμενες σακούλες	Θερμοκρασία TM6	Χρόνος	Ψήσιμο	Συμβουλές
Λαχανικά, τρυφερά	Φρέσκα φασολάκια	300–600 γρ.	κανονικά ή πλατιά	Περ. 1500 γρ.	1–2	85 °C	45 λεπτά		Για να μαγειρέψετε τα λαχανικά, προσθέστε απλά αλάτι, τριμμένο πιπέρι και φρέσκα αρωματικά βότανα, καθώς και ελαιόλαδο ή βούτυρο στη σακούλα πριν το μαγείρεμα. Θα έχετε ένα εκπληκτικό συνοδευτικό για το κυρίως πιάτο σας.
	Μανιτάρια	250 γρ.	Ø 3–5 εκ.	Περ. 1500 γρ.	1–2	59 °C	1 ώρα		
	Μελιτζάνες	320–360 γρ.	2 × 160–180 γρ. η κάθε μια, σε φέτες των 1,5–2 εκ.	Περ. 1500 γρ.	1–2	85 °C	2 ώρες		Για καπνιστή γεύση, ψήστε στο γκριλ στο τέλος του μαγειρέματος sous-vide.
	Σπαράγγια	500 γρ.	Ø 1,5 εκ.	Περ. 1500 γρ.	1–2	82 °C	15 λεπτά		Είναι ιδανικά ως συνοδευτικό αυγών ποσέ sous-vide.
Φρούτα, σριχτά	Αχλάδια, ώριμα	600 γρ.	4 × 150 γρ. το καθένα, κομμένα στη μέση	Περ. 1600 γρ.	2	80 °C	1 ώρα 30 λεπτά		Για μια διαφορετική γεύση, προσθέστε μπαχαρικά ή/και λίγο ποτό, όπως γλυκό κρασί, ρούμι ή χυμό φρούτων. Σερβίρετε με παγωτό ή κρέμα κάσταρντ.
	Ανανάς	400 γρ.	4 φέτες × 100 γρ. η κάθε μια, πάχους 2 εκ.	Περ. 1500 γρ.	1	85 °C	45 λεπτά		Βλ. συμβουλή για "Αχλάδια, ώριμα" πιο πάνω
Φρούτα, μαλακά	Βερίκοκα	300–350 γρ.	3, κομμένα στη μέση, Ø 5 εκ.	Περ. 1400 γρ.	1	80 °C	1 ώρα		Βλ. συμβουλή για "Αχλάδια, ώριμα" πιο πάνω
	Μπανάνες	400 γρ.	4 x 100 γρ. η κάθε μια, Ø 3 εκ.	Περ. 1500 γρ.	1	68 °C	20 λεπτά		Βλ. συμβουλή για "Αχλάδια, ώριμα" πιο πάνω

Σημειώσεις σχετικά με τον Πίνακα Αποφλοιώσης

- Κάποια λαχανικά δεν είναι δυνατόν να τα ξεφλουδίσετε με το Κάλυμμα Μαχαιριών/ Αποφλοιωτή, όπως ήδη ψημένα ή κατεψυγμένα λαχανικά, λαχανικά με χοντρή φλούδα, όπως γλυκοπατάτες, λαχανικά με πολύ λεπτή φλούδα ή/και υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως ντομάτες, κολοκυθάκια ή αγγουράκια.
- Προσαρμόστε το χρόνο ξεφλούδισματος ανάλογα με το αποτέλεσμα που απαιτείται σε κάθε περίπτωση (για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα παρακάτω).
- Αν τα λαχανικά έχουν δύσμορφες μαύρες κηλίδες ή φύτρες ή προεξοχές, αφαιρέστε τις πριν ή μετά το ξεφλούδισμα.
- Όταν καθαρίζετε καρότα, φροντίστε τα κομμάτια να είναι ομοιόμορφα σε μέγεθος και πάχος.

Συνιστώμενος χρόνος και ταχύτητα αποφλοιώσης

Υλικό	Αναμενόμενο αποτέλεσμα	Μέγιστο συνολικό βάρος	Μέγεθος/ πάχος	Ποσότητα νερού	Χρόνος	Ταχύτητα
Ρίζες λαχανικών (πατάτες, καρότα, ρέβες και παντζάρια)	Πλήρως ξεφλουδισμένα	800 γρ.	ομοιόμορφο μέγεθος (σε κομμάτια, αν χρειάζεται)	600 γρ.	4 λεπτά	4
Πατάτες	Καθαρισμένες (σαν να τις έχετε τρίψει με βουρτσάκι) και μισοξεφλουδισμένες	800 γρ.	ομοιόμορφο μέγεθος (σε κομμάτια, αν χρειάζεται)	600 γρ.	3 λεπτά	4

Στοιχεία έκδοσης

Γενική Υπεύθυνη Έργου

Edith Pouchard, *Vorwerk International*

VP Digital

Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

Επιχειρηματικές δραστηριότητες σχετικά με τις συνταγές

Margarida Ferrador, *Επικεφαλής Επιχειρηματικών Δραστηριοτήτων σχετικά με τις Συνταγές, Vorwerk International*

Ανάπτυξη & δημιουργία συνταγών

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold και Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International*
Isabelle Phillion, Amédée Vicet, Pauline Brunet και Bénédicte Grépinet, *Vorwerk Γαλλίας*
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka και Agata Kubica, *Vorwerk Πολωνίας*

Ομάδα σύνταξης

Beatriz Rodriguez Diez, *Διευθύντρια Προϊόντων, Συνταγές & Χρησιμότητα, Vorwerk International*
Maria Resende, *Επικεφαλής Γαστρονομικής Στρατηγικής, Vorwerk International*
Cara Hobday, *Διευθύντρια Σύνταξης, Tasty Art, HB*
Catarina Gouveia, *Διευθύντρια Σύνταξης, Πορτογαλία*
Irmgard Buth, *Σύμβουλος τροφίμων, Γερμανία*

Βοηθητικοί Πίνακες

Cara Hobday, *Διευθύντρια Σύνταξης, Tasty Art, HB*
Catarina Gouveia, *Διευθύντρια Σύνταξης, Πορτογαλία*
Evelin Guder, *Εξωτερική Σύμβουλος, Γερμανία*

Θρεπτικές αξίες

Angelika Ilies, *Εξωτερική Σύμβουλος, Γερμανία*

Φωτογραφία, παραγωγή και styling συνταγών

Premier Picture Films, XYZ Studio, Λισαβόνα
Antonio Nascimento, *Φωτογράφος*
Ana Trancoso, *Καλλιτεχνική Διευθύντρια*
Carla Cardoso, *Στυλίστρια Σκηνικών Αξεσουάρ*
Conceição Coelho, *Στυλίστρια Τροφίμων*
Denise Costa, *Βοηθός Στυλίστριας Τροφίμων*

Ιδέα/Σχεδιασμός

Lichten, *Αμβούργο, Γερμανία*

Σχεδιασμός εμφάνισης/

Τυπογραφική σύνθεση
Effizienta oHG, Μόναχο, Γερμανία

Έκδοση/Δημοσίευση

1η έκδοση, Ιούλιος 2021

Επιμελητής Έκδοσης

Vorwerk International & Co. KmG.
Verenastrasse 39
CH-8832 Wollerau, Ελβετία

<https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/>

Copyright 2021 της Vorwerk International & Co. KmG
Κείμενα, σχεδιασμός, φωτογραφία, εικονογράφηση της Vorwerk International & Co. KmG., Ελβετία.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Αυτή η έκδοση δεν μπορεί μερικώς ή ολόκληρη να επανεκδοθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης δεδομένων, να καταγραφεί ή άλλως, χωρίς την προηγούμενη έγκριση της Vorwerk International Strecker & Co. KmG.



