

# Spherificator

by CEDARLANE

מכשיר ליצירת פניני ג'ל מולקולריות



FEINCOOK

לבשל כמו שחלמתם

מותר לשחק עם האוכל

הוראות הפעלה וחוברת מתכונים

|    |                            |    |                    |
|----|----------------------------|----|--------------------|
| 12 | פניני אלכוהול.....         | 4  | אחריות יצרן.....   |
| 12 | פניני וויסקי.....          | 4  | תכולת המארז.....   |
| 13 | פניני קפה.....             | 5  | הקדמה.....         |
| 13 | פניני עגבניות.....         | 6  | אופן השימוש.....   |
| 14 | פניני רוטב חריף.....       | 7  | הערות חשובות.....  |
| 14 | קונפטי שמפניה.....         | 7  | ניקיון.....        |
| 15 | סושי מלון.....             |    |                    |
| 15 | פניני קקאו.....            |    |                    |
| 16 | פניני אגוז מוסקט ורום..... | 8  | פניני תות.....     |
| 16 | פניני אבוקדו.....          | 8  | פניני עירית.....   |
| 17 | המלצות להמשך.....          | 9  | פניני זעפרן.....   |
| 21 | תקלות נפוצות.....          | 9  | פניני בלסמי.....   |
| 22 | פרוק המכשיר.....           | 10 | פניני מלפפון.....  |
| 24 | הרכבת המכשיר.....          | 10 | פניני זנגוויל..... |
| 25 | שאלות נפוצות.....          | 11 | פניני לימון.....   |
|    |                            | 11 | פניני נענע.....    |

### מתכונים

**Spherificator®**  
by CEDARLANE

מותר לשחק עם האוכל  
הוראות הפעלה וחוברת מתכונים

שתפו ביצירות שלכם!



הצטרפו לקבוצת הפייסבוק שלנו!



**FEINCOOK**

לבשל כמו שחלמתם

חברת פיין-קוויזין קולינריה בע"מ.

טלפון שירות לקוחות 077-7107744

מייל [info@feincook.co.il](mailto:info@feincook.co.il)

## הקדמה

ברכותינו לרכישת ה- Spherificator שלכם! אתם עומדים להרשים את האורחים שלכם במנות מיוחדות עם אין סוף אפשרויות. למטה תוכלו לראות תמונות המייצגות כמה רעיונות של אפשרויות הכנה: יש לנו פניני סלסה על טקוס דגים, פניני זנגוויל על סושי טרי, פניני מנגו על צדפות צרובות, פניני מלון עטופות בפרושוטו, פניני קפה על פנה-קוטה.

בשמונה הצלוחיות תוכלו לראות (משמאל לימין): קוקוס, סלסה, מנגו, תפוז דם, בזיליקום, פטל שחור, ג'ינג'ר ולימון.



◀ **ספריפיקציה** (באנגלית: Spherification) או יצירת כדוריות היא טכניקת בישול מתחום המטבח המולקולרי במהלכה יוצרים ממיצים שונים פנינים קטנות דמויות קוויאר במרקמן ובצורתן המשחררות טעמים מפתיעים תוך כדי שהן מתפקעות בפה!

◀ **העיקרון** - כאשר מטפטפים תמיסה המכילה נתרן אלגינט לתמיסת סידן, יוני הסידן מגיבים עם מולקולות האלגינט ביצירת קשרים היוצרים קרום ג'ל דק סביב הטיפות.

◀ **אזהרה** - כל אחוז סידן במרכיב המזון ימנע את השלמת תהליך הספריפיקציה. מומלץ להשתמש במים רכים עם מעט סידן כי מי ברז עם אחוז סידן גבוה עלולים לשבש את התהליך.

◀ **הגשה ואחסון** - לקבלת אפקט "התפקעות" בפה אופטימלי, יש להגיש תוך 15 דקות. יש לאחסן את הפנינים במיכל עם מכסה למשך עד 24 שעות לפני ההגשה. הפנינים יהיו קרושות לחלוטין, אך יישארו גם טעימות מאד!

◀ אם פנים הטיפה נחשף ליוני סידן במשך זמן ארוך מדי הוא יתקרב מדי. מצד שני, חשיפה קצרה מדי ליוני סידן תגרום לקרום הפנינים להיות שביר מדי ובסופו של דבר הוא לא יצליח לשמור על צורתו.

## שנה אחריות יצרן

למכשיר זה ניתנת אחריות יצרן למשך שנה אחת על פגמים בייצור. אחריות זו מכסה את כל הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים כולל המנוע והמשאבה. אם נתקלתם בבעיה כלשהי בביצועי המכשיר תוך שנה ממועד הרכישה, עליכם לפנות לשירות המוסמך.

### אחריות היצרן אינה תקפה במקרים הבאים:

- המכשיר פורק שלא בהתאם להוראות ההפעלה.
- המכשיר ניזוק מחדירת מים.
- נעשה שימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות ההפעלה.

- אין לשטוף את המכשיר במים
- אין להדיח את המכשיר במדיח כלים
- מכשיר זה אינו עמיד בפני רטיבות
- הקפידו לעקוב בדיוקנות אחר הוראות ההפעלה

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח ע"י האדם האחראי לבטיחותם, המונע מהם שימוש במכשיר בצורה לא בטוחה ללא פיקוח או הדרכה; וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיח שהם לא משחקים עם המכשיר.

## תכולת המארז

- ◀ Spherificator
- ◀ כבל חשמל
- ◀ חוברת הוראות הפעלה ומתכונים
- ◀ שתי פיות בגדלים שונים
- ◀ 70 גרם נתרן אלגינט (sodium alginate)
- ◀ 100 גרם סידן כלוריד (calcium chloride)
- ◀ 100 גרם נתרן ציטרט (sodium citrate)

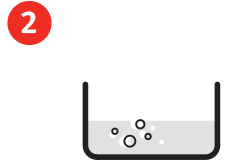
## אופן השימוש

1 ממסים חצי כפית (2 גרם) נתרן אלגינט בתוך 1 כוס (250 מ"ל) מהמרכיב הנוזלי.



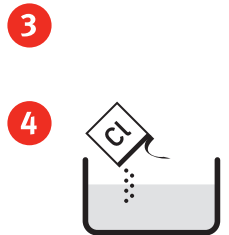
2 מומלץ להשתמש בבלנדר ידני כי מקצפי ביצים עלולים שלא להיות מספיק חזקים.

3 מאפשרים לתמיסה "לנוח" במשך לפחות 15 דקות כדי לאפשר לבועות האוויר שנלכדו בתוכה לצאת ממנה.



4 יותר מדי בועות אוויר יגרמו לתמיסה שהכנתם לצוף כאשר תטפטפו אותה לאמבט הסידן כלוריד.

5 מכינים בנפרד אמבט סידן כלוריד על ידי המסת 1 כפית (כ- 4.5 גרם) סידן כלוריד בשתי כוסות (500 מ"ל) מים; מערבבים עם כף עד להמסה.

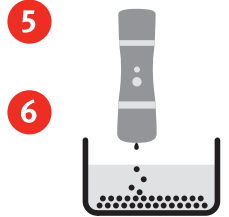


6 מבריגים אחת הפיות לפתח התחתון של המכשיר.

7 ה- Spherificator מסופק עם פיות בשני גדלים.

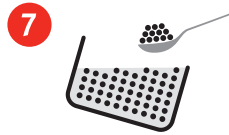
8 מסננים את תמיסת הנתרן אלגינט דרך מסננת.

9 שופכים את תמיסת הנתרן אלגינט לתוך המכשיר ומטפטפים פנינים לאמבט הסידן כלוריד בלחיצה על הכפתור.



10 אווזים במכשיר אנכית בגובה של 15 ס"מ תוך הזזת מקום בתנועה סיבובית. יש לתת לפנינים "לנוח" במשך דקה.

11 אוספים את הפנינים מאמבט הסידן כלוריד באמצעות כף מחוררת או מסננת.



12 השארת הפנינים באמבט הסידן כלוריד מעל לחמש דקות תגרום להתעבות הקרום שלהן עד שייקשרו לחלוטין.

13 שוטפים את הפנינים במים קרים.



14 מומלץ לשטוף את הפנינים במים כדי להסיר עודף סידן כלוריד שעלול להוסיף טעם מר. תהליך יצירת הפנינים ממשיך גם לאחר השטיפה.

## הערות חשובות

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש על פי ההוראות - אי הקפדה על כך עלולה לגרום למכשיר להסתם.

יש לעקוב במדויק אחר ההנחיות המתאימות פתרונות ייעודיים למוצרי מזון שונים.

אין לשטוף את המכשיר תחת מים זורמים או במדיח כלים - הטבילה במים תהרוס את הרכיבים האלקטרוניים והמנוע של המכשיר.

אין להוסיף סידן כלוריד או כל מוצר המכיל סידן לחלק העליון של משפך המכשיר - הוא יגרום לסתימת המכשיר - ראו פרוט בסעיף תקלות בחוברת זו.

אין להשתמש במכשיר ל"ספריפיקציה הפוכה" ("reverse spherification") - שימוש כזה מבטל את האחריות.

יש להזהר שהמכשיר לא ישמט לתוך תמיסת הסידן כלוריד - אם זה קרה, יש לנתק את הטבעת התחתונה ואת ראש המחט ולשטוף אותם היטב במים זורמים. יש להקפיד לנגב גם את גוף המכשיר.

במקרה שצריך לפרק את המכשיר, יש לעשות זאת בזהירות תוך מעקב אחר ההוראות שמפורטות בסעיף תקלות בחוברת זו.

אין להפעיל את המכשיר ללא הטבעת התחתונה - היא מגנה על ראש הפיה ממגע עם סידן כלוריד.

## ניקיון

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש כדי לשמור עליו.

1. כבו את המכשיר.

2. מזגו מים נקיים לחלק העליון של משפך המכשיר עד לסימון המחצית.

3. נגבו את עודפי החומר משולי המשפך באמצעות מברשת רכה או ספוג.

4. שפכו את המים המלוכלכים מהמשפך וחזרו על פעולת הניקוי על פי הצורך.

5. מזגו שוב מים נקיים לחלק העליון של משפך המכשיר עד לסימון המחצית.

6. הפעילו את המכשיר כך שהמים יצאו מהפיה שלו.

7. נגבו את גוף המכשיר מבחוץ במטלית יבשה.

## מתכונים

### פניני תות

ניתן להחליף בכל סוג סירופ מתוק - מתאים לעוגות, לגלידות, לקרפים ועוד!

1. מערבלים 150 מ"ל מים וסירופ תות בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ⅔ כוס (150 מ"ל) סירופ תות קנוי (או טעם אחר)
- 1 כוס מים (250 מ"ל)
- 1 כפית (3 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

### פניני עירית

קישוט מצוין שיחמיא למרק, צ'ילי, או אפילו לגבינה וקרקרים!

1. מערבלים 230 מ"ל מים, עם המלח והעירית בבלנדר במהירות גבוהה למשך 20 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

### מצרכים

- 1 כוס מים (250 מ"ל)
- ½ כוס (20 גרם) עירית קצוצה
- ¼ כפית (1 גרם) מלח
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני זעפרן

פניני הזעפרן משתלבות מצויין עם סלמון, אורז או עוף!



### מצרכים

- ¾ כוס (200 מ"ל) מים חמים
- 10 חוטי זעפרן
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

1. משרים את הזעפרן במשך 10 דקות במים חמים ובוחשים עד שהמים הופכים לצהובים כהים עם ריח חזק של זעפרן.
2. מסננים לבלנדר כדי להסיר את החוטים.
3. מפעילים את הבלנדר במהירות נמוכה ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

## פניני בלסמי

אפשרות מעניינת לשדרוג הסלט!

### מצרכים

- ⅔ כוס מים (175 מ"ל)
- ½ כפית (3 גרם) נתרן ציטרט
- ½ כפית (1.5 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- ⅔ כוס (75 גרם) חומץ בלסמי
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

1. מערבלים 175 מ"ל מים עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב, תוך הוספת החומץ הבלסמי, עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



## פניני מלפפון

### תוספת מושלמת על סלמון מעושן, כריך, או קוקטייל!

1. מערבלים את המים ומחית המלפפון עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ½ כוס מים (125 מ"ל)
- ½ כפית (3 גרם) נתרן ציטרט
- ½ מלפפון (125 גרם) טחון למחית
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני לימון

### לימון מוסיף המון!

1. מערבלים את המים עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. ממשיכים לערבב תוך הוספת מיץ הלימון.
5. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
6. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
7. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
8. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
9. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ¾ כוס מים (150 מ"ל)
- ¾ כפית (4 גרם) נתרן ציטרט
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- 5 כפיות (20 גרם) סוכר
- ½ כוס (100 מ"ל) מיץ לימון
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני זנגוויל

### תוספת מקורית מרעננת לסושי ולפירות ים!

1. מערבלים במהירות נמוכה את המים ומחית הזנגוויל עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- 1 כוס מים (250 מ"ל)
- 1 כף (10 גרם) מחית זנגוויל
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- 4 כפית (15 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני נענע

### תוספת מפתיעה למוחיטו ולקוקטיילים אחרים!

1. מערבלים במהירות נמוכה את המים ועלי הנענע עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ¾ כוס מים (200 מ"ל)
- ¾ כפית (1 גרם) נתרן ציטרט
- 30 עלי נענע (10 גרם)
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- ¼ כוס (50 מ"ל) סירופ סוכר (1:1)
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני אלכוהול

### תוספת מפתיעה לכל משקה אלכוהולי!

1. מערבלים את המים עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט על הנוזל. ממשיכים לערבל עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
3. ממשיכים לערבל תוך הוספת המשקה האלכוהולי.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ½ כוס מים (125 מ"ל)
- ½ כפית (3 גרם) נתרן ציטרט
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כוס (125 מ"ל) משקה אלכוהולי כמו וודקה
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני קפה

### תוספת מקורית על עוגות, גלידות וכל משקה שאינו מכיל מוצרי חלב או סיידן כמו תה או סיידר תפוחים.



### מצרכים

- ¾ כוס (200 מ"ל) קפה טרי
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

1. מוזגים את הקפה לבלנדר.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מערבלים במהירות נמוכה ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הקפה. ממשיכים לערבל עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

## פניני וויסקי

### תוספת מהממת לכל סוג של וויסקי!

1. מערבלים את המים עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט על הנוזל. ממשיכים לערבל עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
3. ממשיכים לערבל תוך הוספת הויסקי.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ½ כוס מים (125 מ"ל)
- ¼ כפית (1 גרם) נתרן ציטרט
- 1 כפית (3 גרם) נתרן אלגינט
- ¾ כוס וויסקי (200 מ"ל)
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני עגבניות

### מוגש על עלה גדול של בזיליקום טרי המונח על פרוסה טרייה של מוצרלה. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם ומזלפים מעל שמן זית.



### מצרכים

- ¾ כוס (200 מ"ל) מיץ עגבניות טרי
- ¼ כוס מים (50 מ"ל)
- ½ כפית (3 גרם) נתרן ציטרט
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

1. מערבלים את המים ומיץ העגבניות עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבל עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

## פניני רוטב חריף

אותו רוטב אהוב עליכם רק בשינוי אדרת.

1. מערבלים את המים עם הנתרן ציטרט בבלנדר למשך 20 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. ממשיכים לערבב תוך הוספת הרוטב החריף.
5. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
6. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
7. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
8. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
9. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!



### מצרכים

- ¾ כוס מים (200 מ"ל)
- ½ כפית (3 גרם) נתרן ציטרט
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- ¾ כוס (60 מ"ל) רוטב חריף
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## סושי מלון

מנה ראשונה לתפארת כל ארוחה!



### מצרכים

- 1 מלון
- 4 כפיות (15 גרם) סוכר
- 2 כוסות מים (500 מ"ל)
- 6 פרוסות נקניק פרושוטו
- 6 כפיות (30 מ"ל) שמן זית
- גרידת תפוז (לפי הטעם)
- פלפל (לפי הטעם)
- שמן זית (לפי הטעם)
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל)

1. מקלפים את המלון וחותרים לקוביות
2. מערבלים את המלון בבלנדר, מסננים ומחזירים לבלנדר כוס אחת (250 מ"ל) מהתערובת המסוננת.
3. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
4. מערבלים במהירות נמוכה ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על התערובת. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
5. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
6. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
7. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
8. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
9. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

## קונפטי שמפניה

פנינים צבעוניות אלה משרדות כל כוס שמפניה!

1. מוזגים את מיץ המשמש בבלנדר.
2. מערבבים ½ כפית נתרן אלגינט עם 2 כפיות סוכר.
3. מערבלים במהירות נמוכה ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט והסוכר על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
5. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
6. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
7. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
8. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!
9. חוזרים על כל השלבים עם הריבה במקום מיץ המשמש.



### מצרכים

- 1 כוס (350 מ"ל) מיץ משמש
- 4% כוסות מים (1 ליטר)
- ¾ כוס (75 מ"ל) ריבת תות
- 4 כפיות (15 גרם) סוכר
- 1 ¾ כוס מים (320 מ"ל)
- 1 ¼ כפיות (4 גרם) נתרן אלגינט
- שמפניה להגשה
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני קקאו

קינח קל שהאורחים שלכם יאהבו!



### מצרכים

- 1 כוס מים (300 מ"ל)
- 7 ½ כפיות (30 גרם) סוכר
- 6 כפות (30 גרם) אבקת קקאו
- 1 ¼ כוס (300 מ"ל) שמנת מתוקה 35%
- ½ כוס (100 גרם) שוקולד לבן
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- 1 כפית (4.5 גרם) סיידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

1. מרתיחים בהדרגה את הסוכר, אבקת הקקאו והמים, מבשלים עוד 2 דקות ולאחר קרור מוזגים לבלנדר.
2. מערבלים במהירות נמוכה ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
3. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
4. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
5. ממסים את הסיידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
6. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסיידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
7. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!
8. מרתיחים בהדרגה את השמנת המתוקה, ממסים בה את השוקולד הלבן ומניחים להתקרר.
9. חוזרים על כל השלבים עם השמנת המתוקה.



## המלצות להמשך

◀ הספריפיקציה (באנגלית: Spherification) או יצירת כדוריות היא טכניקת בישול מתחום המטבח המולקולרי במהלכה יוצרים ממצים שונים פנינים קטנות דמויות קוויאר במרקמן ובצורתן המשחררות טעמים מפתיעים תוך כדי שהן מתפקעות בפה! הטכניקה קיימת מאז שנות החמישים, אך עד להמצאת מכשיר זה התהליך היה מפרך מאוד, גוזל זמן והתוצאות לא היו אחידות. למרות הקלות המהפכנית של הכנת הפנינים באמצעות מכשיר זה, מומלץ לתת את הדעת להנחיות הבאות:

### ◀ בשום פנים ואופן אין להזין למכשיר זה מוצקים.

מכשיר זה מיועד לעיבוד נוזלים בלבד וכל מרכיב מוצק שיוכנס לתוכו יגרום לו נזק בלתי הפיך. לכן, כל מרכיב מוצק (כמו למשל עלי נענע) יש לערבב קודם למחית אחידה עוד לפני הוספת הנתרן אלגינט.

◀ כאשר מכינים פנינים ממרכיב חומצי, כמו רוטב חריף, יש להשתמש בנתרן ציטראט. ייתכנו מצרכים נוספים המחייבים גם הם שימוש בנתרן ציטראט.

◀ עם המכשיר מסופקים 3 סוגי חומרים: נתרן אלגינט, סידן כלוריד ונתרן ציטראט. נתרן אלגינט הוא החומר המסמך שיש להוסיף תמיד לתערובת המוזנת לחלק העליון של המכשיר. סידן כלוריד הוא החומר שיש להמיס תמיד באמבט המים לתוכו מטפטפים את התערובת ונתרן ציטראט הוא חומר שמוסיפים לנתרן האלגינט על פי הצורך.

אמבט הסידן כלוריד יכלול תמיד 4.5 גרם (1 כפית) של חומר זה במצב שהוא מומס במלואו ב 500 מ"ל מים.

בשום פנים אין להזין סידן כלוריד לחלק העליון של המכשיר - הוא יקרש לגיל בתוך הצינורות אם הוא יבוא במגע עם נתרן אלגינט ויחבל בפעולת המכשיר.

## פניני אגוז מוסקט ורום

### ספיישל שישדרג כל כוס סחלב בחורף!

1. מערבלים את המים עם הנתרן אלגינט בבלנדר למשך 30 שניות ומניחים לנוח במשך דקה.
2. מערבלים במהירות נמוכה תוך הוספת הרום ואגוז המוסקט.
3. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
4. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
5. ממסים את הסידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
6. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
7. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

### מצרכים

- ½ כוס מים (100 מ"ל)
- 1¼ כוסות (300 מ"ל) רום כהה
- 1 כפית (3 גרם) נתרן אלגינט
- 12 קמצים של אגוז מוסקט
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

## פניני אבוקדו

### טוויסט מרגש לגוואקמולי כמנה ראשונה!

1. מערבלים את המים עם הנתרן ציטראט בבלנדר למשך 30 שניות.
2. מערבבים את הנתרן אלגינט עם הסוכר.
3. מפחיתים מהירות ומפזרים את אבקת הנתרן אלגינט על הנוזל. ממשיכים לערבב עד שהאבקה נספגת על ידי הנוזל.
4. ממשיכים לערבב תוך הוספת מחית האבוקדו ומיץ הלימון.
5. מניחים ל- 30-45 דקות כדי לאפשר לבועות לצאת.
6. מוזגים את התערובת למכשיר דרך מסננת.
7. ממסים את הסידן כלוריד ב- 500 מ"ל מים תוך ערבוב בכף למשך 30 שניות.
8. לוחצים על כפתור המכשיר לטפטוף התערובת לאמבט תמיסת הסידן ומשאירים לנוח במשך דקה.
9. אוספים את הפנינים במסננת, שוטפים במים זורמים, מסננים את עודפי המים ומגישים!

### מצרכים

- ½ כוס מים (125 מ"ל)
- ½ כוס מחית אבוקדו
- 1 כפית (5 מ"ל) מיץ לימון
- ½ כפית (3 גרם) נתרן ציטראט
- ½ כפית (2 גרם) נתרן אלגינט
- ½ כפית (2 גרם) סוכר
- 1 כפית (4.5 גרם) סידן כלוריד
- 2 כוסות מים (500 מ"ל) - בקערה נפרדת

אם יש משהו מעט בעייתי זה ליצור תערובת אחידה בסמיכות הנכונה ממרכיב המזון ומהנתרן אלגינט. כל ניסיון לעבד מרכיב מזון חדש כרוך בניסוי וטעייה עד להשגת התוצאות הרצויות.

### 1 הדבר הראשון שיש לעשות הוא להעריך את סמיכות תערובת מרכיב המזון.

אם תערובת המזון סמיכה מאוד כמו למשל סירופ שוקולד, הרי שלאחר הוספת נתרן אלגינט התערובת תהיה סמיכה מדי כדי לעבור בחופשיות דרך המכשיר. לכן יש לדלל תערובת כזו בכמות דומה של מים.

אם מרכיב המזון אינו סמיך במיוחד (למשל סירופ רימונים) מומלץ לדלל את התערובת ביחס של שני חלקים סירופ על חלק אחד מים. למשל: 150 מ"ל סירופ שוקולד יש לדלל ב- 150 מ"ל מים בעוד 200 מ"ל סירופ רימונים יש לדלל רק ב- 100 מ"ל מים.

משקה קל בעל תכולת מים גבוהה אין צורך לדלל בכלל. חשוב לזכור שנתרן אלגינט ניקשר למים ואם אין מספיק מהם, התוצאות לא יהיו משביעות רצון.

2 לאחר הדילול, תערובת המזון מוכנה להוספת הנתרן אלגינט. מומלץ להתחיל בהוספת 2 גרם נתרן אלגינט (בערך  $\frac{1}{2}$  כפית) ובהמשך לבצע התאמות בשיטת ניסוי וטעייה.

יש לקצוב במדויק את כמות הנתרן אלגינט בעזרת כלי למדידת נפח או מאזניים מדויקות. כמו כן יש להקפיד על עירבול מושלם של החומר בתוך התערובת.

התערובת אמורה להתעבות מיד במידה הנכונה: לא דלילה מדי כמו מים אבל גם לא סמיכה מדי כמו קטשופ. עם הזמן והניסיון כבר תדעו לבד מה מידת הסמיכות הנכונה.

אם התערובת בסמיכות הנכונה אפשר לעבור לשלב 5. אם התערובת דלילה מדי יש לעבור לשלב 3 ואם היא סמיכה מדי יש לעבור לשלב 4.

### 3 התערובת דלילה מדי - מה לעשות?

אין מה להתרגש, קל מאד לתקן זאת! פשוט צריך להוסיף לתערובת עוד קצת נתרן אלגינט (כל פעם עוד חצי גרם עד 1 גרם) עד לקבלת הסמיכות המתאימה לשימוש במכשיר.

### 4 התערובת סמיכה מדי - מה לעשות?

סמיכות יתר עלולה להגרם מאחת מבין 2 סיבות: או שהוספתם יותר מדי נתרן אלגינט או שמרכיב המזון הוא חומצי מדי. אנא עקבו במדויק אחר שתי האפשרויות כדי לפתור את הבעיה. אחרת התוצאה הסופית תראה יותר כמו אטריות קטנטנות מאשר כמו פנינים!

א. אם מרכיב המזון אינו חומצי וההערכה היא שבתערובת יש יותר מדי נתרן אלגינט, ניתן לאזן זאת על ידי מהילת התערובת במעט מים. החיסרון של פתרון זה הוא שהדילול במים מדלל גם את טעם מרכיב המזון. לכן אם הסמיכות גבוהה מכדי שמעט מים יפתרו את הבעיה, יש להעדיף את פתרון ב'.

ב. להוסיף נתרן ציטראט המנטרל רכיבי מזון חומציים. יש לשים לב שלנתרן ציטראט עצמו יש טעם חמוץ-מלוח אז אין להוסיף ממנו יותר מכפי הצורך. יש להמיס כל פעם  $\frac{1}{4}$  כפית (1 גרם) מהחומר במעט מים חמים (כמות המים צריכה להיות מועטה ככל שרק ניתן) ולהוסיף לתערובת. יש להמשיך להוסיף את החומר בהדרגה עד לקבלת הסמיכות המתאימה לשימוש במכשיר.

### 5 התערובת סמיכה במידה הנכונה

מומלץ להניח לתערובת לעמוד במשך כשלושת רבעי שעה כדי לאפשר לכל בועות האוויר לצאת ממנה. לא תמיד הדבר הכרחי, במיוחד לא אם מסננים את התערובת ביסודיות.

6 זהו השלב שבו כבר ניתן למזוג את התערובת לחלק העליון של המכשיר. קיבולת המכשיר מאפשרת להכיל כל פעם עד 200 מ"ל תערובת.

הזנת התערובת למכשיר נעשית בצורה הבאה: יש למשוך את המכסה העליון, למזוג את התערובת למשפך הפנימי ולהחזיר את המכסה.

יש לוודא שבקרבת מקום יש שקע חשמל אליו צריך לחבר את המכשיר כדי שיוכל לעבוד.

7 המיסו באמבט נפרד 4.5 גרם סידן כלוריד לכל 500 מ"ל מים. ודאו שהסידן כלוריד מומס במלואו על ידי ערבוב בכף בתנועה סיבובית.

## תקלות נפוצות

אם המכשיר אינו פועל כשורה, יש לשאול תחילה את השאלות הבאות:

1 האם נורית החיווי האדומה שעל התקע דולקת?

2 האם ניתן לשמוע את פעולת המנוע?

אם נורית החיווי האדומה שעל התקע דולקת, סימן שהמכשיר מחובר כהלכה שקע חשמל תקין ואין בעיה של אספקת חשמל. יש ללחוץ על כפתור ההדלקה ("ON") שעל המכשיר ולשמוע את רחש פעולת המנוע.

אם התשובה לאחת השאלות הללו היא שלילית, יש לפנות לשירות המוסמך כדי לקבל סיוע בפתרון הבעיה.

אם התשובה לשתי השאלות הללו היא חיובית, כנראה שהמכשיר אינו פועל בצורה תקינה בשל אחת או יותר מהסיבות הבאות:

1 התערובת סמיכה מדי - ראו את ההסבר בעמוד 19 של חוברת זו (שלב 4).

2 המכשיר לא נוקה בצורה טובה והוא נסתם.

3 אחד מהצינורות של המכשיר התעקם באופן שהתערובת אינה יכולה לעבור דרכו.

אותו פיתרון ישים הן במקרה 2 והן במקרה 3.

## המלצות להמשך

8 החזיקו במכשיר בגובה של 15 ס"מ ולחצו על כפתור ההפעלה. המכשיר יתחיל בפעולת שאיבה של הנוזל לצנרת הפנימית שלו ותוך שניות אחדות יתחיל להזליף טיפות מתחתית המכונה. יש להניע את המכשיר לשינוי מקום בתנועה סיבובית מעל האמבט כך שכל טיפה שפוגעת במים לא תפגע בטיפה אחרת.

9 לאחר שהפנינים שהו באמבט הסידן כלוריד כדקה, שלו אותן החוצה באמצעות מסננת. ניתן גם לשפוך את תוכן אמבט הסידן דרך מסננת למיכל אחר בגודל דומה. יש לשטוף אותן כדי להסיר עודף סידן כלוריד שעלול להוסיף טעם מר ולאחר מכן הן מוכנות להגשה!



## פרוק המכשיר

1 הסירו את המכסים העליון והתחתון.



2 הסירו את שתי טבעות הסיליקון: העליונה והתחתונה.



3 לחצו על מרכז המכשיר לאורך קו ההפרדה עד שייפתח.

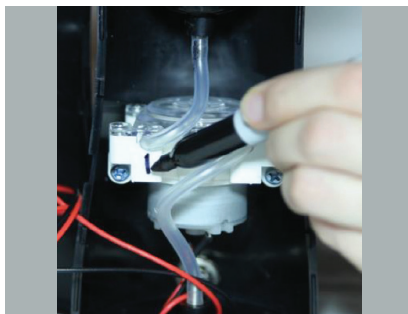


פתחו את המכשיר לשני חצאים באמצעות מברג שטוח או סכין מטבח קהה. אל תפעילו כח מעבר לדרוש!

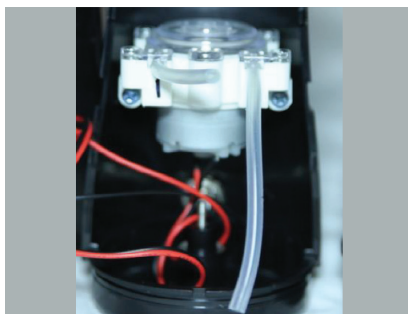
בשלב זה נחשף פנים המכשיר שמפורק לארבעה חלקים: החזית והגב של גוף המכשיר, הקונוס העליון והפיה התחתונה.

## פרוק המכשיר

4 סמנו ב"טוש" את המקום בו הצינור מתחבר לקונוס העליון. זאת כדי שבהרכבה תוכלו לחבר חזרה בכיוון הנכון.



5 נתקו את צינורות הסיליקון העליון והתחתון מפיות הנירוסטה.



6 שניים מתוך שלושת הגלגלים שבמשאבה תופסים את הצינור. משכו אותו בעדינות מקצה אחד עד לחשיפת הקימוט. אם משכתם 2 ס"מ ועדיין לא ראיתם את הקימוט, סימן שהוא בצד השני. משכו את הצינור מהצד השני ואתרו את הקימוט.



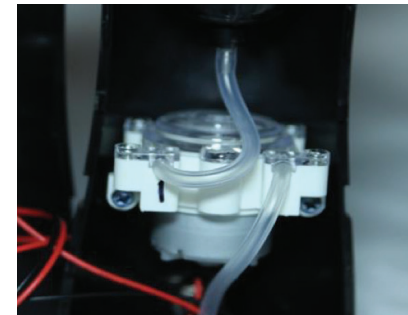
7 כדי ליישר את הקימוט, לחצו עליו מהצדדים עד שיתישר.



## שאלות נפוצות

- מדוע אין למכשיר בורר מהירות? ?
- בדור הראשון של ה-Spherificator הייתה אפשרות להתאים את מהירות הזלפת הטיפות אך מצאנו שאין הצדקה להאט מהמהירות המקסימלית כך שתכונה זו בוטלה בדור השני של המכשיר.
- האם יש אפשרות ליצור פנינים ממשקאות אלכוהוליים כמו וודקה, רום וויסקי וג'ין? ?
- בהחלט! רק צריך לערבב בנפרד את הנתרן האלגינט במים לפני הוספת האלכוהול, אחרת אי אפשר יהיה לערבב. מומלץ לערבב 2 חלקים אלכוהול עם חלק אחד מים כדי שהאלגינט יקשר כראוי ולכן משקה אלכוהול בחוזק 40% יהפוך לחוזק 27% בתור פניני אלכוהול. אנא שתו באחריות!
- מדוע הפנינים מלוחות? ?
- כנראה שלא נשטפו כראוי לפני ההגשה ונותר עליהן עודף סידן כלוריד.
- מדוע הפנינים שנוצרו נראים יותר כמו אטריות קטנטנות מאשר פנינים? ?
- התערובת כנראה סמיכה מדי - נסו להוסיף מים או נתרן ציטראט כמפורט בשלב 4 בעמוד 19 במדריך זה.
- איך מנקים את המכשיר? ?
- יש לרוקן את כל מרכיבי המזון שנותרו בחלק העליון של המכשיר ואז למלא בו מעט מים ולהפעיל עד שיתחילו לטפטף מהתחתית מים נקיים. ניקוי המכשיר חשוב מאד כדי למנוע סתימות בצנרת שלא יאפשרו למכשיר להמשיך לפעול!

## הרכבת המכשיר



- 8 חברו את צד הצינור שסימנתם קודם לקונוס העליון ואת הצד השני למחבר הנירוסטה התחתון.



- 9 חברו את ארבעת החלקים תוך לחיצה עד לשמיעת צליל הנקישה של החיבור במקום.



- 10 הלבישו את טבעות הסיליקון מלמעלה חזרה למקום.



- 11 החזירו למקומם את המכסים העליון והתחתון.



## תעודות אחריות למוצר Spherificator, מכשיר ליצירת פניני ג'ל מולקולריות

זאת לתעודה כי פיין קוויזין קולינריה בע"מ אחראית למשך תקופה של 12 חודשים מתאריך אספקת המוצר להחליף כל רכיב פגום במוצר ברכיב מקורי ללא תשלום ולפי שיקול דעתה ובכפוף לתנאי כתב אחריות זה.

### תנאי האחריות:

1. האחריות הינה לתקן ו/או להחליף כל רכיב במוצר בלבד.
2. התיקון יבוצע במעבדות פיין קוויזין קולינריה בע"מ.
3. השרות במסגרת האחריות יינתן בין השעות 09:00-17:00, בימי חול בלבד.
4. האחריות הינה על המוצר בלבד ואינה חלה על תשתיות ואספקות. (חשמל וכדומה)
5. האחריות הינה לבעל המוצר ששמו מופיע בחשבונית העסקה ואינה ניתנת להעברה.
6. אחריות זו אינה כוללת חלפים שהתבלו או אבדו במהלך עבודה תקין של הציוד ופגיעה חיצונית בציוד.
7. אחריות זו חלה במקרה של שימוש ביתי בלבד.
8. חלקים החסרים במלאי יוזמנו עבור הלקוח מחו"ל.

### האחריות מבוססת במקרה של:

1. שימוש הנוגד את הוראות השימוש של היצרן ו/או הוראות האחזקה של פיין קוויזין קולינריה בע"מ.
2. תקלה הנובעת מתשתיות לא תקינה, אספקת חשמל לא תקינה וכדומה.
3. תקלה או נזק הנובעים מכח עליון, חבלות מנפילה, חדירת מים, שבר או תאונה.
4. המוצר תוקן או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך על ידי פיין קוויזין קולינריה בע"מ.
5. הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות.
6. נזקים שנגרמו למוצר בגין שימוש בחומרי ניקוי לא מתאימים.
7. נזק שנגרם כתוצאה מפעולות מכשירים אחרים שהותקנו בקרבתו ומשפיעים על תפקודו.
8. קלקול שאינו נובע מפגם ביצור או בעבודת היצרן.

### הוראות כלליות:

1. מוסכם בין הצדדים כי פיין קוויזין קולינריה בע"מ אינו מטעמה לא יהיו אחראים בגין נזק תוצאתי ו/או עקיף שעלולים להיגרם ללקוח ו/או לצד ג' כתוצאה מפעולת המוצר ו/או אי פעולתו.
2. מוסכם כי באחריות הלקוח המצאה ונטילה של המכשיר למעבדת החברה.
3. מוסכם בזאת כי הלקוח יפצה את פיין קוויזין קולינריה בע"מ עבור כל קריאת שווא, בתשלום מלא עבור השרות.
4. באחריות בעלי המוצר לדאוג לאחזקה מונעת ולמזער כל נזק אפשרי עם התגלותו ולעדכן את פיין קוויזין קולינריה בע"מ על כל תקלה מיד עם איתורה.
5. אחריות זו תושהה בכל מקרה של חוב כספי שלא סולק על ידי הלקוח.
6. יצוין כי תוקף האחריות לא יוארך בעקבות השהיה זו.
7. אחריותנו לפי כתב אחריות זה אינה ניתנת לשינוי, אלא אם נעשה הדבר מראש, בכתב ונחתם על ידי הנהלת פיין קוויזין קולינריה בע"מ.
8. הלקוח חייב לתחזק את המוצר על פי הוראות היצרן, ובכלל זה:
  - תקינות חיבורי החשמל
  - מניעת התזת מים על מערכות החשמל
  - ניקוי המוצר בהתאם להוראות היצרן
  - כל פעולת תחזוקה אחרת הנדרשת על ידי יצרן המוצר
  - האחריות הינה בתוקף כל עוד הופעלה האחריות הנ"ל באתר החברה.

על מנת להפעיל אחריות זו אנא היכנסו ללשונית "הפעלת אחריות" באתר [www.feincook.co.il](http://www.feincook.co.il)  
טלפון שירות לקוחות: 077-7107744. מייל: [info@feincook.co.il](mailto:info@feincook.co.il)



עכשיו אתם מוכנים להדהים את האורחים שלכם במשהו שטרם ראו באופן שייתן חופש מוחלט לדמיון שלכם להפתיע ביצירות קולינריות מהממות.

הנה כמה רעיונות שסיקרנו ...

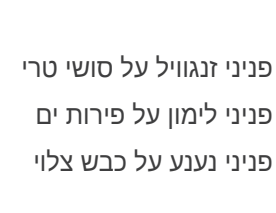
פניני תות על עוגת גבינה



פניני קפה על גלידה

פניני מלפפון על סלמון מעושן

פניני עירית על גבינה וקרקרים



פניני זנגוויל על סושי טרי

פניני לימון על פירות ים

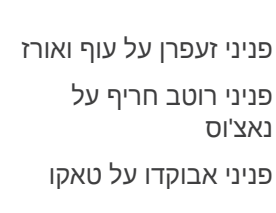
פניני נענע על כבש צלוי



פניני אגוז מוסקט ורום מעל לסחלב

פניני ויסקי בתוך ויסקי חמוץ

פניני בלסמי על סלט יווני



פניני זעפרן על עוף ואורז

פניני רוטב חריף על נאצ'וס

פניני אבוקדו על טאקו



ניתן להזמין אבקות כמו נתרן אלגינט, סידן כלוריד או נתרן ציטרט:

חברת פיין-קוויזין קולינריה בע"מ.

טלפון שירות לקוחות 077-7107744. מייל [info@feincook.co.il](mailto:info@feincook.co.il)

בהצלחה!!



FEINCOOK

לבשל כמו שחלמתם

שתפו ביצירות שלכם!



הצטרפו לקבוצת הפייסבוק שלנו!

