



"Lasts a Lifetime"
Use & Care
Guide

Blanching & Freezing

Prepare fresh produce for freezing in minutes.

Blanching and freezing fresh vegetables can be done quickly and easily. It must be done properly to preserve the greatest quantity of nutrients. Blanching is essential to prevent loss of quality and to preserve the vitamin content.

Wash cookware before first use. Avoid striking on a hard surface because the porcelain may chip. The handles get hot so use mitts or potholders. Do not use on glass cooktop, but it is safe to use on all other heat sources. Heat cookware with at least one inch liquid and let contents cool before moving. Do not lift pot by handles if more than $\frac{3}{4}$ full. Granite•Ware® is dishwasher safe, metal tool safe and free of any harmful chemicals.

Select vegetables at peak freshness. Process picked vegetables as quickly as possible. Wash and cut vegetables into bite size pieces.

- Put water in blancher using one gallon per pound of vegetables. Bring to rolling boil.
- Place prepared vegetables in blancher, cover.
- Steam blanch vegetables according to time on chart.
- Begin timing when steam comes up around blancher lid.
- Immediately after blanching, cool vegetables in bowls of ice water for the same length of time vegetables were blanched. Keep water ice cold.
- Freeze, using one of these methods.

1. Place blanched vegetables on paper towels and pat dry. Place vegetables on a cookie sheet and freeze until solid. Remove vegetables from tray and place in freezer bag. Place bag in freezer.

2. You may block freeze the vegetables by packing the blanched and drained vegetables into freezer bags or containers. Press air out of unfilled part of bag. Place bag in freezer.

- Store in freezer at 0°F or lower. Use within 8-10 months. Longer storage decreases quality, but does not make the food unfit to eat.

Vegetables To Blanch And Eat

Blanching enhances the flavor, color and texture of fresh vegetables. To prepare attractive, delicious fresh vegetables to eat, the blancher can be used to quickly cook and drain them.

- Fill blancher with enough water to cover vegetables once added. Add salt, if desired.
- Cover blancher; heat to boiling.
- Add vegetables. Cover and boil 7 minutes. Quickly remove inside portion of blancher to drain. Rinse briefly to stop cooking; drain.
- Serve plain, with melted butter, or your favorite sauce.

Additional Ways To Use Your Blancher

- To remove tomato skins before canning or eating, immerse tomatoes in boiling water in blancher for 30 seconds until skins begin to wrinkle. Then plunge into cold water. Peel with knife.
 - Loosen peel on peaches and apricots by blanching in boiling water for a few seconds.
 - Ideal for cooking large quantities of food as well as foods which require the use of a colander.
-

Blanch Chart For Freezing Vegetables

Vegetable	Blanch Time (in Minutes)
Asparagus	3 to 4
Beans – Green and Yellow	3 ½
Beans – Lima	3 to 4
Beans – Snap (Italian)	3 ½
Beets	30 to 60
Broccoli	3 to 4
Brussels Sprouts	5
Carrots	2 to 3
Cauliflower	4
Sweet Corn	4 ½
Kohlrabi	2 ½
Mushrooms	3 to 4
Onions	1 ½
Peas	1 ½ to 2
Green Peppers	3
Potatoes	5
Spinach	2 to 3
Zucchini	3

Blanquear y Congelar

Como preparar vegetales frescos para ser congelados, en sólo minutos.

Blanquear y congelar vegetales frescos son procesos que pueden hacerse con facilidad y rapidez. Sin embargo, éstos deberán realizarse en la forma apropiada para preservar la mayor cantidad de nutrientes posible. Blanquear sus vegetales es esencial para prevenir pérdida de calidad y para preservar su contenido vitamínico.

Lavar todos los artículos antes de usar. Evitar el golpeo de la olla contra una superficie dura para no dañar el esmalte. Usar agarradores porque las asas se calientan. No utilizar placas de cocción vitrocerámica pero el uso es muy seguro con otras fuentes de calor. Calentar la olla con un mínimo de 2.54 cm de líquido y deje enfriar el contenido antes de moverlo. Para ollas de 5.6 l y 11.35 l, nunca se levanta la olla con las asas si está llena al $\frac{3}{4}$. Granite·Ware® es apto para lavaplatos. Se puede utilizar utensilios de cocina de metal. La olla no contiene sustancias químicas nocivas.

Seleccione vegetales frescos. Procese los vegetales tan pronto como le sea posible. Lave y corte los vegetales en pedazos medianos.

- Agregue agua a la olla para blanquear (un galón por cada libra de vegetales). Caliente el agua al punto de ebullición.
- Coloque los vegetales ya preparados en la olla para blanquear y tápela.
- Coza los vegetales al vapor, el tiempo indicado en la tabla.
- Cuando la olla empiece a despedir vapor alrededor de la tapadera, es hora de iniciar el conteo del tiempo de cocimiento.
- Inmediatamente después de blanquear, sumerja los vegetales en tazones llenos de agua con hielo durante la misma cantidad de tiempo en que fueron blanqueados. Asegúrese de mantener el agua bien helada.
- Proceda a congelar utilizando uno de los siguientes métodos:

1. Coloque los vegetales ya blanqueados en toallas de papel y séquelos. Coloque los vegetales en una lata para hornear galletas y congele hasta que estén sólidos. Coloque los vegetales en bolsas para congelado. Coloque las bolsas en el congelador.

2. También puede congelar los vegetales en bloque. Escorra los vegetales ya blanqueados y colóquelos directamente en bolsas o contenedores para congelar. Asegúrese de sacarle bien el aire a las bolsas. Coloque las bolsas o contenedores en el congelador.

- Congele a temperaturas de 0°F o menos. Utilice dentro del término de 8-10 meses. Los vegetales pueden consumirse después de este término, pero empiezan a perder su calidad.
-

Vegetales Para Blanquear Y Comer Inmediatamente

Blanquear vegetales frescos mejora su sabor, color y textura. Si desea preparar vegetales frescos que resulten atractivos y deliciosos, utilice su olla para blanquear para cocerlos en forma rápida y para escurrirlos.

- Llene la olla para blanquear con suficiente agua para cubrir los vegetales. Agregue sal si así lo desea.
- Cubra la olla para blanquear; caliente el agua al punto de ebullición.
- Agregue los vegetales. Tape y hierva durante 7 minutos. Rápidamente saque la parte interior de la olla para escurrirlos. Desagüe brevemente para parar el proceso de cocimiento; escurra.
- Sírvalos solo así, o con un poco de mantequilla derretida o su salsa favorita.

Otras Formas En Que Puede Utilizar Su Olla Para Blanquear

- Para pelar tomates antes de enlatarlos o prepararlos. Ponga los tomates en agua hirviendo en su olla para blanquear durante 30 segundos, hasta que la cáscara empiece a arrugarse. Inmediatamente sumérjalos en agua helada. Pele con un cuchillo.
- Para aflojar la cáscara de duraznos y albaricoques, sumérjalos en agua hirviendo durante unos cuantos segundos.
- Ideal para cocinar grandes cantidades de comida, así como también alimentos que requieren el uso de un colador.

Tabla Para Blanquear Vegetales A Congelar

Vegetal	Tiempo De Cocimiento (En Minutos)
Espárragos	3-4
Habichuelas (ejotes) verdes o amarillas	3 ½
Frijoles, tipo Lima	3-4
Habichuelas, tipo italiano	3 ½
Remolacha	30-60
Brócoli	3-4
Col de Bruselas	5
Zanahoria	2-3
Coliflor	4
Maíz (elote)	4 ½
Colirrábano (colinabo)	2 ½
Hongoas (setas)	3-4
Cebolla	1 ½
Guisantes (chícharos o arvejas)	1 ½-2
Chile Pimiento	3
Papa (patatas)	5
Espinaca	2-3
Calabacín (güicoy)	3

Blanchissez Et Le Congeliez

Préparation de légumes frais en vue d'une congélation rapide.

Il est possible de blanchir et de congeler les légumes facilement et rapidement. Il faut cependant que ces opérations soient exécutées comme il faut pour conserver le plus possible de nutriments. Le blanchiment est essentiel si on tient à empêcher la perte de qualité et à conserver les vitamines des légumes ainsi traités.

Laver tous les éléments avant la première utilisation. Éviter de heurter le stérilisateur sur une surface dure qui pourrait écailler l'émail. Les poignées chauffent et il faut utiliser des maniques. Ne pas utiliser sur plaque vitrocéramique. Granite•Ware® peut être utilisé sans problèmes avec toute autre source de chaleur. Faire chauffer le stérilisateur avec au moins 2.54 cm de liquide et laisser refroidir le contenu avant de le déplacer. Ne jamais soulever la marmite de 5.6 l et 11.35 l par les poignées lorsqu'elle est pleine aux $\frac{3}{4}$. Granite•Ware® va au lave-vaisselle. Les outils de cuisine en métal peuvent être utilisés.

Granite•Ware® ne contient pas de produits chimiques dangereux.

Choisissez des légumes au sommet de leur fraîcheur et traitez-les le plus rapidement possible. Lavez les légumes et coupez-les en bouchées.

- Remplissez le blancheur à raison de 4 litres d'eau pour 500 g de légumes. Portez l'eau à forte ébullition.
 - Placez les légumes préparés dans le blancheur et couvrez-le.
 - Blanchissez les légumes le temps indiqué dans le tableau.
 - Faites démarrer la minuterie lorsque de la vapeur commence à s'échapper du couvercle.
 - Dès que le blanchiment est terminé, refroidissez les légumes dans des bols d'eau glacée pour une durée équivalente à celle du blanchiment. L'eau doit toujours être glaciale.
 - Faites congeler les légumes selon l'une des deux méthodes suivantes:
 1. Étalez les légumes blanchis sur des feuilles de papier essuie-tout et tapotez-les pour les assécher. Transférez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les congeler complètement. Mettez les légumes dans des sacs pour congélation et rangez-les dans le congélateur.
 2. Vous pouvez aussi congeler les légumes en bloc en remplissant des sacs ou contenant pour congélation de légumes blanchis et égouttés. Expulsez l'air du sac avant de le fermer et de le ranger au congélateur.
 - Conservez au congélateur à 0°F ou moins. Consommer dans les 8 à 10 mois qui suivent. Passé ce délai, la qualité des légumes diminue, mais ils ne sont pas pour autant impropres à la consommation.
-

Blanchiment Des Légumes Pour Consommation Immédiate

Le blanchiment rehausse la saveur, la couleur et la texture des légumes frais. Si vous voulez servir de délicieux légumes frais qui donnent l'eau à la bouche, le blanchiment est l'ustensile idéal pour la cuisson et l'égouttage.

- Versez dans le blanchiment suffisamment d'eau pour recouvrir les légumes une fois que vous les aurez ajoutés. Salez si désiré.
- Couvrez le blanchiment. Portez l'eau à ébullition.
- Ajoutez les légumes. Couvrez et faites bouillir 7 minutes. Retirez rapidement la passoire du blanchiment pour égoutter les légumes. Rincez-les rapidement pour stopper la cuisson. Egouttez.
- Servez les légumes nature ou avec du beurre fondu ou votre sauce préférée.

Autres Façons De Vous Servir Du Blanchiment

- Pour enlever la pelure des tomates avant de les mettre en boîte ou de les consommer, plongez-les dans l'eau bouillante pendant 30 secondes jusqu'à ce que la pelure commence à se rider. Plongez les tomates dans l'eau froide et pelez-les à l'aide d'un couteau.
- Vous pouvez aussi détacher la pelure des pêches et des abricots en les blanchissant quelques secondes dans l'eau bouillante.
- Le blanchiment est idéal pour faire cuire de grandes quantités de nourriture ou des aliments qui nécessitent l'utilisation d'une passoire.

Tableau De Blanchiment De Légumes En Vue De La Congélation

Légumes	Durée De Blanchiment (En Minutes)
Asperges	3 à 4
Haricots – verts et jaunes	3 ½
Haricots de Lima	3 à 4
Haricots mange-tout	3 ½
Betteraves	30 à 60
Brocoli	3 à 4
Choux de Bruxelles	5
Carottes	2 à 3
Choux-fleurs	4
Maïs	4 ½
Choux-raves	2 ½
Champignons	3 à 4
Oignons	1 ½
Petits pois	1 ½-2
Poivrons verts	3
Pommes de terre	5
Épinards	2 à 3
Courgettes	3

the **ORIGINAL**



all **NATURAL™**

MADE IN MEXICO
MANUFACTURED BY CINSA S.A. DE C.V.
DISTRIBUTED BY CINSA USA INC.
SAN ANTONIO, TX 78259
VISIT US AT: WWW.GRANITEWARE.COM

LF001
1120866