

BMS

F.C.S

**TENCERE SETİ
KULLANIM KLAVUZU**



BİR BMS KLASİĞİ İLE

YENİDEN
SERVİS
YAPABİLİRSİNİZ.



PİŞİREBİLİR,



ISITABİLİR,



PİŞEN
YEMEĞİ
SERVİS YAPABİLİR,

ARTAN YEMEĞİ
SAKLAYABİLİR.





Et, balık, patates, taze sebze, meyve gibi besin maddeleri, bünyelerinde belirli ölçüde su bulundurlar. BMS yöntemine yani susuz ve yağsız pişirmeye elverişlidir. Çünkü BMS Sistemi'nde amaç, özsu içeren besin maddelerini hiçbir katkı kullanmadan kendi doğal nemi ile pişirmektedir. Tek şart, yıkanıp hazırlanan sebze ve meyveleri henüz ıslakken soğuk tencereye koymaktır.

BMS tenceresinde yemek, kapağın kapatılmasıyla birlikte pişmeye başlar. Önce orta sıcaklıkta bırakılan tencerenin, elin üstü ile kapağına dokunulduğunda yanacak kadar ısınması beklenir. Bu genellikle kabın büyüklüğüne göre 5-6 dakika sürer. Sıcaklık bundan sonra kapaktan buhar çıkmayacak şekilde düşürülür ve yemek pişinceye kadar öyle bırakılır. Bu işlem sırasında **kapak açılmaz**. Çünkü vitamin ve minerallerin buharla birlikte uçup gitmeleri bir yana, ısı kaybından ötürü pişirme süresi de gereksiz uzar. Buna rağmen, kapağın bilerek yada bilmeyerek açılması durumunda, kaybolan buharı takviye etmek amacıyla bir iki çorba kaşığı su eklenmelidir.

Tencerenin **üçte ikisinin** pişirilecek madde ile dolmuş olması gerekir. Bu kurala uyulmadığında pişirilecek madde ile buhar arasındaki oran bozulur. BMS Klasiklerinin çapı elektrik ocaklarının ölçülerine de uygundur. Ayrıca odun, kömür ve gaz ocaklarında da aynı başarıyla kullanılır.

Kap, alevi açık bir ocağın üstüne konduğunda, alevlerin tencere tabanından dışarı taşmamasına dikkat edilmelidir. Çünkü, kap gerektiğinden çok ısınır. Orta sıcaklıkta pişirirken, bu durumun görülmemesi gerekmektedir. Alev üzerinde pişirirken de, sıcaklığın kapağa sık sık elle dokunarak, sıcaklığın yeterli olup olmadığı ölçülmelidir. Daha sonra alev iyice kısılarak, yemek pişmeye bırakılır. Odun ve kömür ocaklarında kap yukarıda tarif edildiği gibi ısıtılır.



sonra pişme süresinin sonuna kadar ocak daha az sıcak ayarına getirilerek bırakılır. Hangi ocakta pişirilirse pişirilsin, değişmeyen bir kural vardır; sıcaklığın düşürülmesinden on dakika sonraya kadar kaptan buhar çıkmaması gerekir. Buhar buna rağmen çıkıyorsa, sıcaklık çok fazla demektir. Ocak ya tekrar kısılır ya da kapatılır. Odun ve kömür ocaklarındaki gibi, alevin ayarlanmasının zor olduğu durumlarda, tencere tabanı ile ateş arasına yalıtkan bir levha konması yerinde olur. Sıcaklığın düşürülmesi, pişmeyi etkilemez. Kapak ile pişen yemek arasında meydana gelen buhar tabakası yemeğin kendine özgü lezzetini koruduğu gibi vitamin, mineral ve madeni tuzların yok olmalarını önler.

Sıcaklık hafif düşürüldükten sonra, pişirilecek yemek cinsine göre yarım saat kadar daha muhafaza edilmelidir. Pişmek için daha uzun süre gerektiren yemeklerde, bu sürenin sonunda sıcaklığı iki-üç dakika kadar geçici olarak yükseltmelidir. Ocaktan alınan tencere, pişirdiğiniz müddet kadar demlenmeye bırakılır. soğumuş bir tencerenin kapağı, içerdeki hava boşluğ yüzünden bazen açılmayabilir. Bu durumda kapağı zorla açmaya çalışmamalı, kabı tekrar ocağa koyarak, kapağın kolaylıkla açılması beklenmelidir.

Tenceredeki buharın yakma tehlikesi yoktur. Buhar sıcaklığı 70 C°'yi geçmez.

TEMİZLİK ve BAKIM

Fabrikadan sizin adınıza çıkan BMS klasiğinde çok ince, koruyucu bir mum tabakası mevcuttur. Bunun sabunlu suyla yıkanması, soğuk suda durulanıp yumuşak bezle silinmesi gerekir.

Daima düşük ısıyla kullanıldığında tencerenizin temizlik sorunu olmayacaktır. BMS setiniz, yıllar sonra ilk günkü gibi parlayacaktır. Temizliği için yorulmayacak, zamandan, paradan ve enerjiden tasarruf edeceksiniz. Takımınızın temizlenmesi için, cam eşyasında yaptığınız gibi sıcak su ile sıvı deterjan yeterlidir.

Tencerede yapışık kalan yemek artıkları için, naylon sünger veya fırça kullanmalıyız; sert fırçalar ve bulaşık telleri kesinlikle kullanılmamalıdır. Zira metal çizilir, parlaklığı da kaybolur.

Dışını parlatmak için, çeliğe uygun bir parlaticıyı kullanmanızı tavsiye ederiz. Sürdükten sonra birkaç dakika bekleyip kuru bezle silin.

Özel hallerde, aşırı ısıtma sonucu yakma halinde tencereyi sabunlu su ile doldurup kaynamaya bırakın; kendiliğinden soğumasını bekleyin. Yapışmış besinler kolaylıkla çıkacaktır. Bıçak kaşık ve benzeri cisimler kullanmayın.

İçinde kireç artıkları oluşmuşsa, tuzlu su kaynatmak yeterlidir. Çok yüksek ısı kaynağı kullanılmışsa, tencerenizde, temizlendikten sonra gökkuşuğuna benzer çizgiler görülebilir. Bu çeliğin normal oksidasyonudur. Tencerenin dışına kullandığınız parlaticıyla kolaylıkla çıkacaktır.



FAYDALI BİLGİLER

- Besinler tabana yapışmışsa; bir-iki kaşık sıcak su ekleyin.
- Yiyeceklere göre uygun büyüklükte bir kap seçilmemiş, dolayısıyla besinler ayarlanan süre sonunda pişmemişse, 1 çorba kaşığı su ilave edilerek pişirme işlemi düşük ateşte sürdürülür.
- Buhar kapaktan çıkıyorsa, buhar çıkışı duruncaya kadar ateş söndürülür.



ET KIZARTMA YÖNTEMİ

Tavanızın kapağını kapatarak ateşin üzerinde ısıtın. Üç-dört dakika sonra içerisine su damlatın. Su damlaları civa taneleri gibi dönmeye başlamışsa tavanız yeterli miktarda ısınmıştır.

Et önceden ısıtılan tavada kapaksız olarak kızartılır. Et veya tavuğun ıslak olmaması için suyunu temiz bir bezle alın. Et önce tavaya yapışır, sakın kaldırmaya çalışmayın. Üzerinden çatalın tersiyle bastırmaya devam edin; et iki-üç dakika sonra kendisini bırakır. Daha sonra bir spatül yardımıyla çevrilerek iyice kızartılır. Sonunda tavanın kapağı kapatılarak, et kendi ısıyla pişmeye bırakılır. Bomfile, biftek, pırzola gibi parçaların her iki tarafı da kızardıktan sonra, pişirilen yiyecek miktarı yeterli ise ocak kapatılabilir.

Et büyük parça halinde kızartılacağı zaman, kap önceden iyice kızdırılır. Daha sonra kapak kapatılarak, hafif sıcaklıkta 20-30 dakika ağır ağır pişirilir. Et suyunu salınca, zevke göre bu suya ince kıyılmış sebze, çeşitli baharat, nane, maydanoz gibi baharatlı yapraklar karıştırılıp çeşni sağlanabilir. Kapağı kapadıktan sonra sıcaklık kısa bir an arttırılır. Sonra yine hafif ateşe alınır. Arzuya göre pişmeye bırakılır.



BMS Klasikleri, görevini doğanın mükemmel dengesini örnek alarak yapar. BMS, özsu içeren besin maddelerini susuz olarak şu şekilde pişirir:

- Ateş üzerine konan BMS Klasikinin ısı toplayıcı tabanı, en düşük sıcaklığı bile çok kısa bir sürede emer ve ısıyı bir batarya gibi depolayarak bütün tabana eşit miktarda yayar.
- Tencerenin yan duvarları, ısıyı taban gibi doğrudan almadıkları ve soğuk havayla temas halinde oldukları için, bu ısı farkı tencerenin içindeki nemli havayı kaynama noktasının altında tutar.
- Uyumlu ve dengeli ağırlığı olan kapak, yoğunlaşan nemli havayı yakalayıp kap ile kendisi arasında bir su tabakası oluşturur. Bu su tabakası doğal bir conta görevi yaparak, dışarıdan içeri girebilecek havayı engellediği gibi, buharla birlikte vitamin, madensel tuz ve mineralleri kapsayan besleyici değerlerin içeriden dışarıya çıkışını da imkansız kılar.
- Tabana eşit olarak yayılan ısı yoluyla yukarı çıkan buhar, tabana oranla daha soğuk olan kapağa temas edince soğur. Sıvılaşarak su damlacıkları halinde tekrar tencere içerisindeki besinlerin üzerine düşer.
- Buharın iki yönlü hareketi, kapakta ılıklik ve nemlenmeyi sürekli oluşturacağından, yemekler kendi özsularıyla pişerler. Böylelikle besin maddelerinin su eklemeksizin pişirmesi sağlanır.





A *Eti, büyük boy tencereye pişirmek üzere koyup çemberi tencerenin üzerine yerleştirin ve rendeye oturtun. Rendeğe havuç, patates ve bezelye gibi haşlanacak sebzeleri koyun. Üzerine büyük boy kombi kaseyi kapatarak tencereyi, pişirmeye bırakın.

*Böylece et yemeği pişerken rendenin üzerindeki garnitür olarak kullanacağınız sebzelerde pişmiş olacaktır.

*BMS sisteminin başarısı ayrıntıların mükemmel uyumundadır.

*Altta yemeğiniz pişerken;

*Ortada haşlama yapabilir,

*Üstte başka bir yemeği demleyebilir, en üstte daha önceden pişen bir yemeğinizi ısıtabilirsiniz.



B Pişmekte ya da ısıtmakta olduğunuz yemek tenceresinin üzerine koyduğunuz kombi kase, buzdolabında bekleyen yemeğinizin ısınması için ısı iletkenliği görevi görür. Alttaki yemeğiniz pişerken üst kaptaki yemeğiniz ısınmış olacaktır.





C Kombinasyon kaplarınız türlü şekillerde kullanılabilir. Kabak ve patlıcan dolması pişirirken, kapak yerine uygun büyüklükte kombinasyon kabını kapatabilirsiniz. Kombi kase, tencerelerin hacminin genişlemesine imkan sağlar.

D Hacmi kombi kase ile genişletilmiş tencerelerde vantuz, kapak tutamağı görevi yapar.

E Servis tabaklarınızın üzerlerini uygun büyüklükteki kapak yada kombinasyon kabı ile kapatarak servis yapabilirsiniz. Kapak ve kombinasyon kabı servis tabaklarına uygun biçimde üretilmiştir.



F Yemeklerinizi sıcak tutmak için tavanızı iyice ısıtın. Masanızın üzerine ters çevirip koyun. Pişmiş, servise hazır, çorba gibi soğumaması gerekli yemek tencerenizi tavanın üzerine oturtun. Yemeğinizin soğumadan uzun müddet kaldığını göreceksiniz. Tabi ısıtılmış tavanın üzerine herhangi bir servis kabını da koyarak soğumamasını sağlayabilirsiniz.

G Pişmiş olan yemeklerinizin kapağını, tencere kulplarına yerleştirebilirsiniz. Bu sırada iç yüzeyde oluşan su damlacıkları, kapağın kenar oluklarında birikir ve etrafa saçılmaz. Bu özellik size, kullanımda güvenlik ve rahatlık

H Yemeğinizi sofraya tencereyle servis yaptığınız zaman kapağı koyarak yerine kullanabilirsiniz. Bu durumda tencerenizin içerisinde yemek olduğu için sallansa bile dengesini koruyacaktır. Çünkü kapağın içerisine tencerenin alt kısmı iyice oturur.





İ Özel kenar, tencereye dayanıklılık vermenin yanı sıra, sıvı maddelerin saçılmadan boşaltılmasına da yardımcı olur.

J Isı toplayıcı taban, yiyeceklerin uzun süre sıcak kalmasını sağlar. Yeniden ısıtmayı ortadan kaldırarak yakıttan tasarrufu pekiştirir.



NİÇİN BMS?

Çünkü BMS sistemi, Uzmanların sağlıklı yaşamak için önerdiği doğru beslenme yöntemlerinin tüm koşullarını yerine getirir.

- Çok yüksek ısıdan,
- Su ve yağdan,
- Gereksiz basınçtan kaçınır.

Böylece;

- Yağ tüketimini sınırlayıp,
- Vitamin, mineral ve temel maddeleri kapsayan besin değerlerinin korunmasını garantiler.

Bu sistemde hazırlanan yemekler, tazelik, koku, renk, miktar ve sağlıklı besin maddesi içermesiyle klasik pişirimlerden farklı bir görüntü sunar. BMS sisteminde klasik pişirimlerdeki büyük kayıplara rastlayamazsınız.

Çünkü BMS ile hazırlanan yemeklerde ortalama olarak %20 tasarruf sağlamanız mümkündür.

Yağdan, yakıttan zamandan, besin maddelerinden yapılan tasarrufun yanı sıra, daha fazla zaman ve para harcadığımız fırın ve fayans temizliği, kap yenilenmesi, badana gibi problemleri en aza indirerek mutfakta kalma süresini bir keyif haline getirir.



YETKİLİ BAYİİ ve SERVİSLER

Adana	Fatma SÖNMEZ Yeniyurt Mh. 111 Sk. No:10 Seyhan Tel: 0322 225 25 94	Hatay	Ömer GÖKÇEN Yavuzselim Cd. Çuhadaroğlu İşmrk. K.1 D.37 Antakya Tel: 0326 225 38 42 - 43 GSM: 0533 352 36 26
Ankara	Mustafa DURAN Tel: 0312-330 94 - 0.542 324 81 01	Hatay İskenderun	YUNUS ÇETİN Arpagedik -Arsuz - İskenderun Tel:0326 663 28 44 - GSM:0535 509 86 06
Antalya	Sibel İLK Tel: 0242-346 97 52 - 0.242 344 73 73	İstanbul (Bahçelievler / Şirinevler)	Abbas DOĞAN Mahmutbey Cd. 5 Sk.No:1 K.5 D.11 Şirinevler Bahçelievler Tel:0212 639 43 07 Fax:0212 653 94 20
Aydın	Yunus BİLMEZ Girne Bulvarı No: 51 Tel: 0256 213 11 17	İstanbul (Şirinevler/	Özdem GÜLCAN Zafer Mh. Yıl. Beyazıt Cd. Gümüş Sk.2/5 Yeni Bosna Tel:0212 652 47 10 - 451 30 07 Fax:0212 451 30 07
Aydın (Söke)	Sevgül GÜNAY Tel: 0256 512 78 51 - 546 217 21 74	İstanbul (Şirinevler/ KULELİ)	Şaban DEMİRCİ Sadabad Cd. Pınar İşmerkezi No:15 D.28 Kağıthane Tel:0212 321 96 77 - 294 02 05 Fax:212 321 96 78
Balıkesir	Fatma TAŞER A.Menderes Mh.2. Örnekkent Çilem Apt. B.Blok No:8/4 Tel: 0266 224 07 69	İstanbul (Kağıthane)	Abdurrahman CÜSTAN Mahmut Şevket Paşa Mh. Bahadır Sk. No:1/A K.2/3 Okmeydanı şişli Tel: 0212 238 07 77 Fax: 0212 250 90 67
Bursa	Muhammet ŞENTÜRK Yediselvililer Mh. Gelincik Sk. No:46 Yıldırım Tel: 0224 360 29 60	İstanbul (Okmeydanı)	
Denizli	Nesrin YİĞİT Uçancıbaşı Mh.571 Sk No:14 Denizbank yanı DENİZLİ Tel: 0258 264 38 68 GSM: 0546 487 81 57 - 0543 976 34 43		
Gaziantep	Fatma SÖNMEZ Tel: 0505 277 85 76		
Gaziantep	Gürsel KAPANOĞLU Güneykent Mh. 280 Cd. No:42/A Karataş Tel:0530 330 41 75 - 0538 932 02 83		



YETKİLİ BAYİİ ve SERVİSLER

İstanbul (Bayrampaşa)	Kadir ŞAHİN Salipaşa Cd. Özgül İşmrk. No:6 K.1/3 G.O.Paşa Tel: 0212 564 88 18 - 581 54 02 Fax: 0212 418 80 78	L.Burgaz Tekirdağ	Özkan KARA Kurtuluş Mh. 90 Nolu Sk. Sunar Apt. K.3 D.7 Babaeski / KIRKLARELİ Tel: 0288 512 85 61 - 512 91 33
İzmir	İsmail MENŞEBAY - Hüseyin TÜRKMEN 1362 SK. No:30 K.7 D.703 Çankaya Tel: 0232 482 33 02 Fax: 0232 482 29 44	Manisa	Recep HARTUÇLA Hürriyet Mh. 206 Sk. No:28 Akhisar Tel: 0236 412 75 35 - 0542 500 23 17
İzmir (Selçuk -Kuşadası)	Suat DÜNDAR Atatürk Mh. 1029 Sk. No:3 D.4 Selçuk Tel:0232 512 22 69	Mersin	Ahmet YILDIRIM Zeki Ayan Mh. 82024 Sk. Taşdelen Apt. No:28 K.1 TEL: 0324 321 56 35
İzmir (Tire)	Özdiyar ÇALLIBAY İstasyon Cd. No:17/6 Tire Tel: 0232 512 22 69	Mersin (Bozyazı)	Fikri GÜGÜL Sıcakıyurt Mh. Bozyazı Tel: 0324 851 90 76 GSM: 0638 316 31 30
Kayseri	Mehmet MUTLU Melikgazi Mh. Mustafa Şimşek Cd. No:1/16 Kocatepe Apt. K.4 Melikgazi Tel: 0352 232 13 26	Muğla	Turgut TAŞKIRAN Kara Mehmet Mh. Esat Caner Cd. Levent Yapı Koop. No:17/3 Tel: 0252 212 96 62
K.Maraş	Gürsel KAPANOĞLU Kayabaşı Mh. 15 Sk. No:12/2 Maraş Tel: 0535 642 29 98 - 0538 932 02 83	Tekirdağ (Çerkezköy)	Ayşe ÇELİK Gaziosmanpaşa Mh. Barbaros Cd. No:40/A Çerkezköy Tel: 0282 726 99 29 Fax: 0282 726 53 04



Depolarımız ve Merkez Servis

Manisa

410 Cad. No:12 4.Kısım
Organize Sanayi - Manisa
Tel: 0236 213 06 81 - 82 - 83
Fax: 0236 213 06 84

BMS

REVERSE OSMOSIS SU ARITMA SİSTEMLERİ

Water
Quality
ASSOCIATION
MEMBER

Tezgah Altı

ÜRÜN ÇEŞİTLERİMİZ

Sebil

Tezgah Üstü

30-35

30-50

30-40

Kağit test
ISO 9001:2000



www.bmsaritma.com

