

FAQ

Vad är en Wonderbag?

Wonderbag är en bärbar icke-elektrisk slow cooker tillverkad i tyg med en unik isolerande fyllning. I bagen fortsätter mat som kokats upp med konventionella metoder att tillagas – i upp till 8 timmar – utan ytterligare tillförsel av el eller annan energi.

Hur fungerar den?

Koka upp maträtten i ett kokkärl på spisen. Låt den sjuda en stund tills både mat och gryta är upphettad. Lägg på locket på grytan och ställ ner den i Wonderbagen. Placera den mjuka kudden överst och förslut bagen med dragsnöret. Maten kommer nu att tillagas färdigt med hjälp av värmebevarande teknik. Maten tillreds i omslutande värme och kan aldrig koka över eller brännas vid. Näringsämnena bevaras i maten, kött blir otroligt mört och grönsaker behåller sin fasthet och smak. Maträtten sköter sig själv och du får tid över att göra annat.

Hur skiljer sig Wonderbag från andra slow cookers?

Med Wonderbag tillagar du mat på ett klimatsmart vis. Tillagningstiden på den konventionella spisen förkortas vilket gör att du sparar både energi och pengar, samtidigt som du minskar koldioxidutsläppen i atmosfären. Då bagen är helt analog behöver du inte oroa dig för att lämna den utan uppsikt. För varje Wonderbag som säljs går ett bidrag till Wonderbag Foundation som donerar bagar till behövande familjer i Afrika.

Vad kan jag laga i en Wonderbag?

I Wonderbag anrättar du allt från mustiga köttgrytor, soppor, grönsaksrätter till efterrätter, fruktkrämer och marmelader. Du gör lätt i ordning ris, bönor eller pasta. Du kan till och med göra din egen yoghurt och baka bröd i den. Vi rekommenderar att du använder något mindre vätska än du annars skulle eftersom det inte sker någon avdunstning. För receptinspiration gå in på wonderbagsweden.se/recept

Hur länge ska maten stå i Wonderbagen?

Den rekommenderade tiden för ris och spannmål är 1 timme, för kyckling och kött med ben minst 3 timmar. Benfritt kött och rensad kyckling tillagas i minst 2 timmar. Torkade, blötlagda bönor 4-5 timmar och rotfrukter minst 1 timme. När du tillagar kött – skär upp det i mindre grytbitar så det blir ordentligt upphettat innan du ställer det i bagen.

Under hur lång tid sker tillagningen?

Det kan variera. Variationerna beror på typ av kokkärl, mängden mat, och viskositeten för livsmedlen. Ju fullare kokkärl desto bättre resultat (fyll upp till minst 2/3-delar). Ju mer "trögflytande" mat, desto bättre värmeisolering. En genomsnittlig maträtt håller sig emellertid över 85° C i ungefär 4 timmar och över 65° i ytterligare 4 timmar. Om det är varmt i bagens omgivning kommer värmen att hålla längre, står bagen kallt (till exempel på snö) så kommer den att kylas ner fortare.

Kan jag titta till maten när den står i Wonderbagen?

Öppna inte din Wonderbag förrän du är färdig att servera maten. Även om du bara hastigt tittar till den släpps den viktiga matlagningens värmen ut. Om du råkat öppna bagen innan matlagningen är färdig, ställ grytan på spisen och låt rätten koka upp i några minuter, placera därefter åter grytan i bagen.

Kan jag lägga maten direkt i en Wonderbag?

Nej det kan du inte! Maten måste tillagas i ett kokkärl som ställs ner i Wonderbagen. Använd en vanlig gryta eller kastrull med kort handtag av koppar, stål, aluminium, eller emaljerat gjutjärn med tättslutande lock.

Har ni några nybörjartips?

Att tillaga spannmål är ett bra sätt att börja använda Wonderbag på. Prova att ha den som riskokare. Ta en del ris till 2 delar vatten. Koka upp riset som vanligt på spisen och låt sjuda försiktigt i 5 minuter. Placera grytan med locket på i Wonderbagen och förslut den. Låt riset stå i ungefär 1 timme.

När ska jag använda Wonderbag?

När du vill laga nyttig och naturlig mat. Bagen är lätt att bära med och passar utmärkt att ta på picknicken, i båten eller på campingen.

Kan jag använda Wonderbag till annat än långkok?

Den är bra till varmhållning. Grillar du till exempel mat till många på en liten grill, placera ner det som är färdigt efter hand i bagen, så håller det sig varmt tills allt är grillat. Bagen fungerar också som en kyl- och frysveska. Passar utmärkt för barnkalaset i parken eller till semesterdagen på stranden. Den håller dina sallader och frukter fräscha hela dagen. Varför inte använda den till kylda drycker på grillkvällen? Glassar håller sig frysta i ett par timmar. Frostar du av kylen eller frysen kan du ha den till förvaring av dina livsmedel under tiden och provianterar du till båten kan du forsla dina kyl- och frysvaror i bagen från affären.

Vad är Wonderbag tillverkad av?

Den är tillverkad i tyg av bomull och polyester. Isoleringen består av skumchips från återvunnen polystyren. Ett dragsnöre gör att den kan förslutas och anpassas till grytstorlekar mellan 2 – 7 liter.

Hur skyddar jag och håller min Wonderbag ren?

Se till att bagen är helt öppen innan du lyfter in och ut kokkärlet. Placera en diskhandduk, en grytlapp eller ett grytunderlägg (silikon är bäst) på botten av bagen för att skydda mot spill och värme. Wonderbag tål värme upp till 180° C. Om du exempelvis haft en gryta i varmare ugn, låt den svalna till 180° innan du ställer ner den i bagen. Wonderbag tvättas i handtvätt eller 30° skonprogram och hängtorkas. Torktumlas ej. Se till att din Wonderbag är helt torr innan du använder den igen.

Var kan jag köpa Wonderbag?

I Norden handlar du online på wonderbagsweden.se/shop eller på cdon.com. En del av försäljningen för varje såld bag går direkt tillbaka till Wonderbag Foundation (läs mer nedan). Idag har vi distribuerat mer än 700.000 Wonderbagar runt om i världen och vi har kontor, fabriker och distribution i USA, Sydafrika, Nederländerna, och Storbritannien. Vi säljer även via internationella partners.

Vad är ”Wonderbag-effekten” i Afrika?

Genom att effektivisera matlagningen och minska insamlingsbehovet av ved och vatten, ger Wonderbag kvinnor i hela Afrika möjlighet att förbättra sin livssituation. Risker att utsättas för giftig rök och brännskador minskar. Bränsle- och vattenanvändning reduceras med 60 % eller mer. Koldioxidutsläppen sjunker och skogsskövlingen avtar. Fattigdomen bekämpas genom att pengar till bränsle sparas och att dyrbar mat slipper brännas vid. Kvinnorna får tid över och har då möjlighet att arbeta utanför hemmet och få en inkomst. Barnen behöver inte hämta ved och vatten utan får möjlighet att gå till skolan.

Vad gör Wonderbag Foundation?

Stiftelsens uppdrag är att förbättra hälsovillkor och livskvalitet för behövande familjer. En del av försäljningen går tillbaka till stiftelsen, som genom fokuserade insatser och donationer distribuerar Wonderbagar ut till fattiga samhällen. Du kan läsa mer om välgörenhetsarbetet på: wonderbagsweden.se/stiftelsen och på wonderbagworld.com/impact