

Välj rätt kokkärl: Anpassa kokkärls storlek till mängden mat du vill laga. Ju fullare gryta desto bättre resultat. Fyll grytan med minst 2/3-delar. Använd en gryta eller en kastrull med korta handtag. Vi rekommenderar kokkärl av koppar, stål, aluminium, emaljerat gjutjärn och gjutjärnsgrötor. Om du använder aluminium, gjutjärn, lera eller keramik, placera kärlet på ett grytunderlägg (gärna av silikon) i botten på bagen för att skydda tyget.

Koka upp maten: Låt maträtten sjuda en stund på spisen så både innehållet och kokkärlet är upphettat innan du ställer ner det i Wonderbagen. Använd ett tättslutande lock för att ingredienserna ska bli genomvarma. Ta den kokande grytan från spisen och ställ den direkt i bagen. Placera aldrig ljummen mat i Wonderbag.

Koktider: Tillagningstiderna kan variera beroende på typ av mat och kokkärl. Kött och kyckling behöver till exempel längre tillagningstid än grönsaker. Nedan finns allmänna riktlinjer framtagna efter tester.

TYP AV MAT	KOKTID PÅ SPISEN	TID I WONDERBAG
Kyckling och kött med ben	15-30 minuter	Minst 2 timmar
Benfri/skinnfri kyckling och kött	10-15 minuter	Minst 1 timme
Ris (vitt, brunt)	5 minuter	Minst 45 minuter
Blötlagda torkade bönor	15 minuter	Små bönor (2-3 timmar), Stora bönor (4-5 timmar)
Rotfrukter	15 minuter	Minst 1 timme

Effektivare värmebevaring:

Wonderbag tillagar mat med hjälp av värmebevaring. Värmen behålls mer effektivt när:

- när grytan är **full** och förseglad med tättslutande lock
- när maten har tätare densitet (som grötor och stuvningar)
- när omgivningen där bagen är placerad är varmare (om du till exempel placerat Wonderbagen direkt på snö, kommer den att kylas ner fortare)
- om grytlocket är av metall. Glas fungerar också.

Testfakta och rekommendationer:

- Placera en grytlapp eller ett grytunderlägg (gärna silikon) i botten på Wonderbagen för att skydda tyget så det inte bränns.
- Använd endast ett tillagningskärl per Wonderbag.
- Bagen tål värme upp till 180° C. Om kokkärlet är varmare (om du till exempel haft det i ugnen), låter det svalna till 180° C innan du ställer det i bagen.
- Livsmedel som varmhålls ska ej hålla en temperatur under 60° C i mer än 2 timmar. Använd en termometer om du är osäker för att säkerställa att maten håller en temperatur över 60° C.
- De flesta rätter håller värmen över 85° C i 4 – 5 timmar, vissa ända upp till 8 timmar. I genomsnitt hålls värmen över 85° i ungefär fyra timmar och 65° i ytterligare fyra timmar. Variationerna beror på typ av kokkärl, mängden mat, och viskositeten för livsmedlen. Ju mer "trögflytande" mat, desto bättre värmeisolering.
- När du bär eller hanterar Wonderbag, var försiktig så du inte spiller och bränner dig.
- Du kan laga nästan vad som helst i en Wonderbag. Allt ifrån, grytor, kyckling-, kött- och grönsaksrätter till ris, bönor, gröt, marmelader och yoghurt.
- Använd mindre vätska än vanligt. Vatten avdunstar inte eftersom maten tillagas under tättslutande lock. Råvarorna ska dock vara täckta av vätska för att kunna tillagas.
- Vätska tjocknar inte i en Wonderbag. Vill du reda maträtten så blanda majsstärkelse i lite kallt vatten och rör ner i grytan innan du ställer den i bagen.
- Om du använder vin i ditt recept, låt rätten sjuda i 5 minuter, så alkoholen kokas bort innan du ställer grytan i bagen.
- För att få kött extra mörkt, salta det en dag i förväg.
- Salt och sura livsmedel (som tomater) gör att bönor inte mjuknar. Salta inte dina torkade, blötlagda bönor förrän du har avslutat tillagningen. Använder du en tomatbaserad sås, förkoka bönorna i Wonderbag eller använd konserverade bönor.
- I Wonderbag tillagas maten med hjälp av omslutande värme. Därför kan aldrig mat brännas vid i bagen.
- Ju längre tid maträtten står i bagen desto mörare blir ingredienserna.
- Bryn kött och lök på spisen innan du lägger i grytan för att behålla smakerna.
- Öppna inte din Wonderbag förrän rätten är färdig att servera. Annars riskerar du att förlora viktig matlagingsvärme.

Så här håller du din Wonderbag ren:

Fläckar är lätt att torka bort med en trasa. Bagen kan tvättas i maskin på 30° skontvättprogram och hängtorkas. Torktumla inte.

Se till att bagen är helt torr innan du använder den till matlagning igen.