

TEMPO ESTIMADO DE COZIMENTO – PANEAS BARAZZONI

| FRUTA - VERDURA - LEGUMES | QUANT. | AGUA (copos) | TEMPO (min) | FRUTA - VERDURA - LEGUMES | QUANT. | AGUA (copos) | TEMPO (min) |
|---------------------------|--------|--------------|-------------|---------------------------|--------|--------------|-------------|
| Damasco fresco | 500g | 2 | 2 | Feijão fresco | 1kg | 1 1/2 | 10 - 8 |
| Damasco seco | 200g | 39084 | 5 | Feijão seco | 1/2kg | 3 | 30 - 20 |
| Castanha seca | 500g | 2.5 | 40 - 35 | Feijão branco | 1kg | 1 | 6 |
| Cereja fresca | 500g | 3 - 4 | 2 | Feijão branco | 1/2kg | 3 | 20 - 15 |
| Figo seco | 200g | 3 - 4 | 5 | Cogumelos | 1kg | 1 | 5 |
| Maçã fresca | 1/2kg | 1 | 4 | Lentilha seca | 300g | 3 | 20 - 15 |
| Pera fresca | 1/2kg | 1/2 | 2 | Beringelas | 1kg | 1 | 6 |
| Pêssego fresco | 1/2kg | 1/2 | 2 | Batata em pedaços | 1kg | 1 1/2 | 5 |
| Pêssego seco | 200g | 1/2 | 5 | Batata inteira | 1kg | 2 | 12 - 10 |
| Ameixa fresca | 1/2kg | 1 | 3 | Ervilha fresca | 1kg | 1 1/2 | 3 |
| Ameixa seca | 200g | 1/2 | 8 | Ervilha seca | 1/2kg | 2 1/2 | 20 - 15 |
| Aspargo | 1kg | 1 1/2 | 3 | Tomates | 1kg | 1/2 | 3 |
| Beterraba | 1kg | 1 | 10 - 15 | Alho | 1kg | 1 1/2 | 5 |
| Brócolis | 1kg | 1 | 8 | Nabo amarelo | 1kg | 1 | 12 - 10 |
| Alcachofra | 1kg | 1 1/2 | 10/15 | Nabo vermelho | 1kg | 1 | 20 - 15 |
| cenoura | 1kg | 1 1/2 | 5 | <i>Scorzoner</i> | 1kg | 2 | 5 |
| Couve-flor | 1kg | 1 1/2 | 4/6 | Aipo | 500g | 1 | 8 |
| grão-de-bico | 1/2kg | 3 | 25 | Espinafre | 1kg | 3 - 4 | 4 |
| Repolho | 1kg | 1 1/2 | 12 | Repolho de Savoy | 1kg | 1 | 5 |
| Chicória | 1kg | 1 | 3/4 | Abóbora em pedaços | 1kg | 1 1/2 | 4 |
| Cebola | 1kg | 1 1/2 | 6/10 | Abobrinha | 1kg | 3 - 4 | 3 |
| Coste | 1kg | 1 | 5 | | | | |
| Chucrute | 1kg | 1 | 5/8 | | | | |

PARA VERIFICAR O POSICIONAMENTO DAS VALVULAS, POR FAVOR, CONSULTE O MANUAL ORIGINAL.

TEMPO ESTIMADO DE COZIMENTO – PANELAS BARAZZONI

| CARNE | QUANT. | AGUA (copos) | TEMPO (min) |
|----------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| Cordeiro assado | 1/2kg | 1 | 20 - 15 |
| Cordeiro ensopado | 1/2kg | 1 | 20 - 15 |
| Coelho assado | 1/2kg | 1 | 15 - 10 |
| Coelho ensopado | 1/2kg | 1 1/2 | 20 - 15 |
| Cotechino fervido | 1/2kg | 6 | 20 - 15 |
| Bife de gulache ensopado | 1/2kg | 2 | 30 |
| Gulache de vitelo ensopado | 1/2kg | 2 | 25 |
| Ligueta de porco defumada | 800g | 2 | 30 - 20 |
| Lingueta de porco ensopada | 800g | 5 | 30 - 25 |
| Lingueta de carne fervida | 800g | 5 | 40 - 35 |
| Lingueta da vitela fervida | 800g | 5 | 40 - 35 |
| Porco assado | 1/2kg | 1 1/2 | 25 - 20 |
| Porco ensopado | 1/2kg | 2 | 20 - 15 |
| Porco defumado ensopado | 1/2kg | 3 | 20 - 15 |
| Bife fervido | 1/2kg | 5 | 40 - 35 |
| Bife assado | 1/2kg | 1 | 35 - 30 |
| Bife ensopado | 1/2kg | 2 | 35 - 30 |
| Ganso ensopado | 800g | 2 | 25 - 20 |
| Frango fervido | 1/2kg | 5 | 20 - 15 |
| Frango assado | 1/2kg | 2 | 20 - 15 |
| Frango ensopado | 1/2kg | 1 | 20 - 15 |
| Tripa ensopada | 1/2kg | 2 | 30 - 20 |

| | | | |
|----------------------|-------|---|---------|
| Vitela fervida | 1/2kg | 5 | 30 - 25 |
| Vitela assada | 1/2kg | 1 | 25 - 20 |
| Vitela ensopada | 1/2kg | 1 | 30 - 25 |
| Pé de porco ensopado | 1/2kg | 2 | 25 - 20 |

| PEIXES | QUANT. | AGUA (copos) | TEMPO (min) |
|--------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| Lagostas do mar fervidas | 1kg | 1 | 20 - 15 |
| Mexilhões fervidos | 1kg | 1 | 20 - 15 |
| Camarão fervido | 1/2kg | 1 | 15 - 10 |
| Bacalhau fervido | 1/2kg | 1 1/2 | 20 - 15 |
| Camarão fervido | 1/2kg | 2 | 30 |
| Escorpião ensopado | 1kg | 2 | 25 |
| Truta fervida | 1kg | 2 | 30 - 20 |
| Peixe ensopado | 1/2kg | 5 | 30 - 25 |

Importado por:

IMELTRON
COMÉRCIO IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO LTDA.

Site: www.imeltron.com.br