



Silikonové sáčky

cs Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

ve Vašich nových silikonových sáčcích můžete potraviny nejen udržovat čerstvé, zmrazovat je nebo marinovat, ale můžete je v nich dokonce i ohřívat nebo vařit.

Silikonové sáčky jsou opatřeny políčky na popisky a také stupnicí v šálcích (cup), mililitrech (ml) a tekutých uncích (fl oz).

Abyste si mohli vaření s Vašimi novými silikonovými sáčky ihned vyzkoušet, najdete v tomto sešitku také dva recepty.

Abyste Vám tento výrobek mohl dlouho sloužit k Vaší spokojenosti, přečtěte si pozorně následující pokyny.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Silikonové sáčky jsou vhodné pro ...
... vzduchotěsné uchování tekutých a pevných potravin v ledničce nebo mrazničce a
... k ohřívání a vaření potravin v troubě, v mikrovlnné troubě a ve vodní lázni.
Nepoužívejte je k jinému účelu! Dodržujte také příslušná doporučení výrobce Vaší trouby nebo mikrovlnné trouby.
- Silikonové sáčky nestavte na otevřený oheň, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Silikonové sáčky jsou vhodné pro teploty od $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+220\text{ }^{\circ}\text{C}$ a posuvné spony od $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Silikonové sáčky plňte maximálně po značku **max**.
- Posuvné spony se nesmí používat v troubě ani v mikrovlnné troubě, protože jinak by se mohly poškodit.
Silikonové sáčky proto stavte do trouby a mikrovlnné trouby vždy otevřené!
- Při ohřívání potravin ve vodní lázni nebo při vaření zvolte velikost hrnce tak, aby silikonový sáček nepřiléhál ke stěně hrnce, ale přesto nemohl upadnout.
Silikonový sáček musí ve vodní lázni stát otevřený, a na hrnci nesmí být poklička, aby mohla unikát pára.
Hladina vody musí být tak vysoká, aby se potraviny v silikonovém sáčku nacházely pod povrchovou plochou vody. Nesmí být ale tak vysoká, aby voda mohla zatéct do silikonového sáčku.
- Budete-li ve vodní lázni ohřívát zmražené potraviny, např. polévku, nechte silikonový sáček zavřený a jinak postupujte tak, jak je popsáno v předchozím odstavci.

- Když budete v silikonových sáčcích ohřívat nebo vařit potraviny, postupujte opatrně.
Při vyjímání silikonových sáčků z trouby nebo z mikrovlnné trouby používejte vždy chňapku.
Když budete silikonové sáčky s horkým obsahem zavírat nebo otevírat, postupujte pomalu. Než silikonové sáčky uzavřete, nechte vařené potraviny chvíli ochladit, aby vystupující pára nezpůsobila prasknutí silikonových sáčků.
- V silikonových sáčcích nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte žádné ostré předměty.
Silikonové sáčky by se tím poškodily.
- Působením tuků může po nějaké době dojít k tmavšímu zbarvení silikonových sáčků. Toto zbarvení není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci silikonových sáčků. Potraviny s vlastním intenzivním zbarvením mohou obarvit silikon. Zabarvení můžete téměř úplně odstranit okamžitým vyčištěním.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte silikonové sáčky horkou vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí.
Nepoužívejte ostré ani špičaté čisticí prostředky.
- Silikonové sáčky jsou vhodné do myčky. Neumísťujte je však do myčky na nádobí přímo nad topné tyče a dbejte na to, aby zůstaly otevřené.
- K popisování používejte omyvatelný fix.

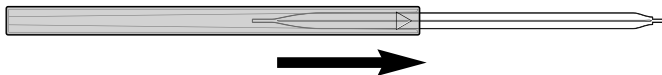
Použití

- ▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte silikonové sáčky horkou vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré ani špičaté čisticí prostředky.
- ▷ Do sáčků naplňte potraviny. Sáčky naplňte maximálně po značku **max.**

POZOR na věcné škody

Posuvná spona se nesmí používat v troubě ani v mikrovlnné troubě, protože jinak by se mohla poškodit. Silikonové sáčky proto stavte do trouby a mikrovlnné trouby vždy otevřené!

K marinování nebo udržování čerstvosti potravin nebo když potraviny po uvaření musí ještě dojít, jako např. rýže, silikonové sáčky úplně zavřete. Při tom postupujte následujícím způsobem:



- ▷ Přitiskněte strany otvoru silikonového sáčku k sobě a posuňte posuvnou sponu k uzavření ve směru šipky na trošku vypouklou hranu otvoru. **Posuvná spona i silikonový sáček jsou označeny vždy šipkou, která udává směr otevření.**

Posunujte pak střídavě posuvnou sponu na hranu a zároveň potahujte silikonový sáček opačným směrem. Posuvná spona musí sáček úplně uzavřít, aby byla zajištěna vzduchotěsnost a ze sáčku nemohlo nic vytéct.



NEBEZPEČÍ opaření

Když budete v silikonových sáčcích ohřívat nebo vařit potraviny, postupujte opatrně. Při vyjímání silikonových sáčků z trouby nebo z mikrovlnné trouby používejte vždy chňapku.

Když budete silikonové sáčky s horkým obsahem zavírat nebo otevírat, postupujte pomalu. Než silikonové sáčky uzavřete, nechte vařené potraviny chvíli ochladit, aby vystupující pára nezpůsobila prasknutí sáčků.

- ▷ K otevření silikonového sáčku uchopíte konec posuvné spony označený šipkou a druhou rukou pevně držte sáček přímo pod první rukou. Pomalu a rovnoměrně posuvnou sponu táhněte proti směru šipky.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.cz

Recepty

Aromatická rýže s houbami a česnekem

Přísady na 2 porce

- 1 šálek jasmínové rýže
- 2 šálky horké vody
- 5 g sušených hub
- 2 stroužky česneku
- 1 celá tyčka skořice
- 1 malý bobkový list
- 1 špetka soli

Příprava

- ▷ Rýži se všemi dalšími přísadami, ale bez přidání vody, naplníme do silikonového sáčku a sáček zavřeme. Všechny přísady necháme přes noc odležet. Čím déle je rýže v kontaktu s ostatními přísadami, tím lépe nabere všechna aroma.

Příprava

1. Silikonový sáček otevřeme a přidáme do něj vodu.
2. Otevřený silikonový sáček postavíme do mikrovlnné trouby a rýži zahříváme 10 minut na 600 wattů.
3. Silikonový sáček zavřeme a rýži necháme 5 minut dojít.

Zeleninová polévka

Přísady na 2 porce

750 ml zeleninového vývaru nebo vody

1/8 mrkve

1/8 červené papriky

1 malá cibule

1 malé rajče

1 stroužek česneku

olivový olej lisovaný za studena

1 špetka soli

Příprava

1. Rajče oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, odstraníme semínka a rozkrájíme je na malé kousky.
2. Mrkev, cibuli, česnek a papriku nakrájíme na malé kousky.
3. Zeleninu dáme společně se solí a vodou nebo zeleninovým vývarem do silikonového sáčku.
4. Otevřený silikonový sáček postavíme do mikrovlnné trouby a polévku zahříváme 15 - 20 minut na 600 wattů.



Doba vaření závisí na tom, jak velké jsou kousky zeleniny a jak měkkou chceme zeleninu mít.

5. Polévku nalijeme do dvou talířů na polévku a přilijeme do ní trochu olivového oleje.

Přejeme Vám dobrou chuť

Číslo výrobku: 359 481