



Ugnsform

 Produktinformation och recept

Kära kund!

Din nya ugnsform i glaserad keramik är avsedd för matlagning i ugnen vid max. 220 °C samt i mikron.

Du kan laga maten direkt i formen och servera den direkt efteråt.

Ditt Tchibo-team

Rengöring

- Diska formen innan du använder den första gången. Diska den sedan efter varje användningstillfälle. Använd hett vatten och lite diskmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, hårda borstar eller skursvampar.
- Torka sedan av formen ordentligt.
- Formen kan även maskindiskas.

Användning



WARNING för brännskador

- Formen blir mycket varm när du bakar. Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut formen ur ugnen.

- Undvik hårda stötar mot formen.
- Utsätt inte formen för chocktemperaturer.
- Ställ aldrig den heta glasformen på kalla, våta eller ömtåliga ytor (t.ex. arbetsplattor i sten). Ställ den varma formen på en skärbräda eller liknande.
- Lägg inte ner djupfryst mat i formen förrän den har tinat helt.
- Ställ aldrig formen på öppen låga eller på en varm spisplatta.
- Flytta inte formen fram och tillbaka över en ceranhäll. Den kan då efterlämna fula spår!

Ciabattagrätäng

Ingredienser

- 200 g ciabatta
- 200 g körsbärstomater
- 100 g torkade tomater
- 400 g salsiccia eller annan färsk grovmald stekkorv
- olivolja till stekning
- 1/2 knippe basilika
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g parmesan
- 3 ägg
- 1 dl grädde
- 125 g mozzarella
- basilika till garnering

Tillagning

1. Värm upp ugnen till 220 °C.
Smörj in ugnsformen med olja.
2. Dela ciabattabrödet i grova bitar. Dela körsbärstomaterna. Blanda brödet och tomaterna med lite olivolja, häll blandningen i formen och ställ den 5 minuter i den varma ugnen .
3. Pressa ut salsiccian eller stekkorven ur skinnet och fräs korvmassan i olivolja på hög värme i ca 5 minuter.
4. Grovhacka de torkade tomaterna och blanda ner dem tillsammans med korvfräset i brödet och tomaterna i formen.
5. Skala och finhacka vitlöken. Riv parmesanosten. Riv isär basilikabladen. Vispa upp äggen och blanda dem med grädde, vitlök, parmesan och basilika. Häll ägg- och gräddblandning i ugnsformen och tillaga det hela i 220 °C i ca 15 minuter.
6. Dela mozzarellan i grövre bitar med händerna och fördela dem på grätängen. Låt stå i ugnen i ytterligare 5 minuter och garnera med basilikabladen före serveringen.

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Auflaufform Keramik, oval Casserole dish ceramic, oval
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	374387

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
24.04.2019	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp



www.tchibo.se/bruksanvisningar

Artikelnummer: 374 387