



sv

Produktinformation

Artikelnummer 374 373 Stekpannans diameter \varnothing ca 28 cm Bottendiameter \varnothing ca 17 cm
Artikelnumret står även på produktens botten!

Denna högkvalitativa stekpanna i smidat aluminium - med non-stickbeläggning i Greblon® C3+ på insidan och keramikbeläggning i Greblon® DK2 på utsidan - kan användas på gas-, el- och glaskeramik-hällar. Den kan även användas i ugn i max. 180°C. Stekpannan är inte lämplig för induktionsspis.

Stekpannan är perfekt för tillagning av wok- och pastarätter på grund av dess höga rand.

Stek energisnålt och välj en kokplatta som motsvarar bottenytans diameter. När stekpannan har uppnått den rätta temperaturen kan du reglera ner kokplattan ett steg.

VARNING för brännskador/brandfara

- Använd alltid grytlappar när du hanterar stekpannan om den används i ugnen! Både stekpannan och handtaget blir väldigt varma.
- Om du använder stekpannan på gasspis får gaslågorna inte sticka ut från stekpannans botten.
- Lämna aldrig en stekpanna med hett fett i utan uppsikt. Hett fett fattar lätt eld. Brandfara!
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Explosionsrisk! Släck fettbränder med en fettbrandsläckare som är lämplig för släckning av brandhårdar med fett och olja.
- Låt stekpannan svalna helt innan du rengör den.

Användning av kokkärl i aluminium

- Den högkvalitativa släpp-lätt-beläggningen ser till att maten inte fastnar eller bränns vid. För att skydda beläggningen, använd inte vassa eller spetsiga föremål. Använd endast kökstillbehör i trä eller värmebeständig plast i stekpannan. Kökstillbehör i metall förkortar stekpannans livslängd och kan repa ytan. Skär inte direkt i stekpannan.
- Stekpannan kan missfärgas av höga temperaturer. Detta är inget materialfel och påverkar inte stekpannans kvalitet och funktion.
- Undvik överhettning: Materialet kan överhettas när stek-

pannan värms utan innehåll eller om vätskan i maten som tillagas har förångats helt. Detta kan leda till missfärgning av den inre beläggningen samt att släpp-lätt-egenskaper påverkas.

- Ställ den varma stekpannan på ett jämnt, värmebeständigt underlag vid servering.
- Stekpannans botten har en keramikbeläggning och lämnar därmed inga typiska aluminiumspår på kokhällen. Rör inte stekpannan för mycket på kokhällen eftersom minimala damm- och sandpartiklar kan leda till repor. Lyft alltid stekpannan när du ska flytta den.
- Se till att bottenytan av stekpannan och kokyten är rena. Salt, socker och sandkorn som t.ex. uppstår när du rengör grönsaker kan orsaka repor i synnerhet på glaskeramikspisar om de hamnar under stekpannans bottenyta.

Skötselråd

- Koka ur stekpannan med vatten innan du använder den första gången. Smörj släpp-lätt-beläggningen lätt efteråt t.ex. med en droppe matolja.
- Stekpannan kan diskas i diskmaskin men vi rekommenderar handdisk eftersom det är skonsammare. Rengör stekpannan med hett vatten, ett mildt diskmedel och en mjuk svamp eller liknande när du har använt den. Låt i synnerhet bottenytan torka helt innan du använder stekpannan igen.
- Använd inga slipande medel, stålull, pulverdiskmedel eller ugnsgrengöringsmedel. Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål, inte heller när stekpannan är mycket smutsig.
- Torka alltid av stekpannan direkt efter att du har rengjort den för att undvika att fläckar uppstår.

Spenat-fusilli med paprikasås

För 4 personer | tillagningstid: 30 min.
Per portion: ca 740 kalorier

Ingredienser:

Salt, 400 g fusilli, 3 piplokar, 400 g bladspenat, 250 g körsbärstomater, 1 glas grillad paprika (ca 200 g avrunnen nettovikt), 100 g torkade tomater (i olja), 1 vitlöksklyfta, 1 dl grädde, 1 dl grönsaksbuljong, svart peppar, 2 msk olivolja, 50 g frön (t.ex. sesamfrön, solrosfrön eller pinjenötter), 50 g svarta oliver, 2 msk riven italiensk hårdost

Tillagning:

Koka upp en generös mängd vatten i en stor kastrull och salta. Koka fusilli-pastan al dente och låt den rinna av i ett durkslag. Rensa och tvätta piplokarerna medan pastan kokar och skär de vita och ljusgröna delarna snett i 2-3 cm breda bitar. Rensa spenaten, tvätta den och torka den i salladslunga. Skölj körsbärstomaterna och dela dem. Skala vitlöken och skär den i små tärningar. Låt grillpaprikan och de torka tomaterna rinna av, tärna dem grovt och purera dem sedan till ett fint mos i mixer. Blanda med grädden och buljongen i en kastrull, värm blandningen, salta och peppra den. Håll säsen varm. Värm under tiden oljan i pasta-stekpannan. Stek fröna, piplokarerna och vitlöken på hög värme i ca 1 minut. Rör om konstant. Tillsätt spenaten och låt den krympa i 2-3 min. Blanda i pastan, oliverna och körsbärstomaterna. Bryn sedan allt på mellanhög värme i 2 minuter. Servera pastan med paprikasåsen och dekorera med den hyvlade osten.

Recept:

Tryckt med Tchibo GmbH:s auktoriserade tryckrättighet
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alla rättigheter förbehålles

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.

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



www.tchibo.se/bruksanvisningar