



# Gjutjärns gryta

**sv** Produktinformation

## Kära kund!

Den här grytan är gjord i emaljerat gjutjärn. Det tjockväggiga materialet tar upp extra mycket värme som sedan sparas och fördelas ända ut i grytans kanter och ger en jämn värmefördelning till maten som ska tillagas. Grytan kan användas på gas-, induktions- och glaskeramikhällar, på elspisar och i ugnen. Stek energisnålt och välj en kokplatta som motsvarar bottenytans diameter. När rätt temperatur har uppnåtts kan du fortsätta att steka på låg värme.

## Ditt Tchibo-team

### Materialinformation

Grytan är gjord i emaljerat gjutjärn. Gjutjärnsprodukter tillverkas i sandformer enligt en traditionsrik produktionsmetod. Av denna anledning kan små oregelbundenheter i ytan förekomma, men det påverkar inte på något sätt produktkvaliteten eller funktionen.



#### **VARNING** för brännskador

- Grytan blir mycket varm när du använder den! Använd alltid grytappar eller liknande redskap när du ska ta i grytan eller locket! Ställ inte grytan på en platta med för stor diameter, eftersom handtagen då kan bli glödheta.

#### **VARNING** för brand

- Observera följande anvisningar om du använder grytan till stekning, bräsering eller fritering: lämna aldrig ett kokkärl 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 brandhärdar med fett och olja.

#### **VAR FÖRSIKTIG** - risk för materiella skador!

- Tänk på grytans vikt när du använder den på en glaskeramikhäll. Sätt alltid ner grytan försiktigt. Flytta inte grytan fram och tillbaka över glaskeramikhällen.
- Gjutjärn är ett mycket slitstarkt, men sprött material. Om grytan faller i golvet eller utsätts för en hård stöt kan den gå sönder. Även emaljbeläggningen kan skadas.
- Ställ alltid den heta grytan på ett värmebeständigt underlag när du tagit ut den ur ugnen eller från spisen. Värmekänsliga ytor kan annars skadas.

## Före första användningstillfället

- Diska grytan innan du använder den första gången. Använd hett vatten och lite diskmedel. Ta bort alla etiketter. Skölj grytan i rent vatten och torka av den tills den är torr.

## När du använder produkten

- Värm inte upp grytan om den är tom. Då kan materialet överhettas. Det finns risk för att beläggningen missfärgas.
- När du använder grytan på en induktionshäll bör du värma upp den gradvis till önskad temperatur. Om grytan hettas upp för snabbt eller överhettas kan den skadas.
- Grytan kan användas **med lock** i ugnen vid max. 230 °C. Utan lock kan du även använda grytan i ugnen vid högre temperaturer.
- Använd köksredskap av trä, värmebeständig plast eller silikon. Undvik metallredskap, skär inte direkt i grytan med kniv och använd inte heller skursvampar eller metallskrapor vid rengöring. Då kan emaljbeläggningen skadas.

## Efter användning

- Häll aldrig kallt vatten i grytan om den är varm. Grytan kan skadas om den svalnar för snabbt.
- Rengör grytan efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte skursvampar.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel och inte heller hårda borstar etc.
- Torka alltid av grytan så snart du har diskat den. Ställ inte undan en fuktig gryta. Då kan det bildas rostfläckar på grytans icke-emaljerade kanter. Rostfläckarna kan avlägsnas med en fuktig trasa. Smörj sedan in angripna ställen försiktigt med lite vegetabilisk olja.
- När något fastnar: Värm upp lite vatten i grytan, tillsätt 2-3 tsk salt eller bakpulver och koka upp. Rengör sedan grytan på det sätt som beskrivs ovan.
- Grytan är inte avsedd för maskindisk.
- Undersök med jämna mellanrum om handtaget till locket sitter löst. Vrid åt knoppen igen om så behövs.

## Kåldolmar med köttfärs och surkål

### Ingredienser för 4 personer:

Salt

8 stora vitkålsblad

1 småfranska eller 2 skivor rostbröd

200 g surkål

(färsk eller på burk)

1 stor lök

3-4 msk skirat smör

1 ägg (storlek M)

400 g blandfärs

Peppar

Nyriven muskot

1/2 tsk torkad mejram

Paprikapulver

1 msk hackad persilja

1/2 l köttbuljong

1 tsk potatismjöl

100 g crème fraîche

Matlagningssnöre (vid behov)

### Tillagning:

1. Koka upp rikligt med vatten i en stor kastrull och salta. Koka kålbladen i omgångar i 3-5 minuter tills de mjuknar. Lyft upp dem med en hålslev, spola av dem med kallt vatten och torka av dem. Skär eventuellt bort bladnerven i mitten om den är mycket grov.
2. Lägg brödet i blöt i en skål med kallt vatten. Pressa ur saften ur surkålen och skär den i mindre bitar. Skala löken och skär den i små tärningar. Smält 1 msk skirat smör i en liten stekpanna och bryn löken på medelvärme. Lyft bort stekpannan från plattan.
3. Ta upp brödet ur vattenskålen, pressa ur allt vatten och riv det i små bitar. Lägg brödbitarna i en skål tillsammans med ägget, surkålen, löken och köttfärsen. Smaksätt med salt, peppar, muskot, mejram, paprika och persilja. Blanda allt till en smet med händerna.
4. Lägg ihop kålbladen två och två och fördela en fjärdedel av köttfärssmeten på varje portion, men lämna lite plats kvar i kanterna. Vik sidkanterna över fyllningen och rulla sedan ihop kålbladen till fasta kåldolmar. Bind ihop dem med matlagningssnöre vid behov.
5. Smält resten av smöret i grytan. Bryn kåldolmarna i smöret. Vänd på dem så att de bryns runt om. Häll över buljongen och låt rätten puttra på svag värme i ca. 40 min.
6. Ta upp kåldolmarna ur grytan och täck över dem. Blanda potatismjölet med 3-4 msk kallt vatten och rör ner blandningen i buljongen. Koka upp buljongen och låt såsen koka ihop på hög värme i 3-4 minuter. Tillsätt crème fraîche och smaka av såsen med salt, peppar och paprika. Lägg kåldolmarna i såsen och låt dem bli varma. Servera med kokt potatis.

**Tips:** Rätten kan även lagas utan surkål. Öka i så fall mängden köttfärs med 100 g. Kåldolmarna inklusive såsen kan även sparas i frysen.

Receipt:

Tryckt med Tchibo GmbH:s auktoriserade tryckrättighet

© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alla rättigheter förbehålls

Artikelnummer	Tomvikt (inkl. lock)	Volym:	Grytbottens diameter
<b>364 274</b>	~ 7,0 kg	~ 6,8 L	Ø ~ 27,5 cm oval
<b>364 275</b>	~ 5,5 kg	~ 5,0 L	Ø ~ 20,5 cm rund

---

Artikelnumret står även på grytans botten!

Kontakta oss om du har frågor som gäller produkten.



[www.tchibo.se/bruksanvisningar](http://www.tchibo.se/bruksanvisningar)

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.se](http://www.tchibo.se)