



Produktinformation

Artikelnummer
374 373

Pfannendurchmesser
Ø ca. 28 cm

Bodendurchmesser
Ø ca. 17 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

Diese hochwertige Pfanne aus geschmiedetem Aluminium - innen mit Antihaftbeschichtung Greblon® C3+, außen mit Keramikbeschichtung Greblon® DK2 - ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Sie ist auch für den Gebrauch im **Backofen bei max. 180 °C** geeignet. Für Induktionskochstellen ist die Pfanne nicht geeignet.

Mit ihrem hohen Rand ist die Pfanne ideal zum Zubereiten von Wok- und Pastagerichten.

Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Beim Gebrauch im Backofen verwenden Sie immer Topfklappen, wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch der Griff werden sehr heiß.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Zum Gebrauch von Aluminium-Kochgeschirr

- Die hochwertige Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie in der Pfanne ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer der Pfanne und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in der Pfanne.

- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der inneren Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft sein.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.
- Der Boden der Pfanne ist keramikbeschichtet und hinterlässt daher keine typischen Aluminium-Spuren auf dem Kochfeld. Bewegen Sie die Pfanne dennoch nicht zu stark auf dem Kochfeld, da sonst kleinste Staub- und Sandpartikel Kratzer verursachen können. Heben Sie die Pfanne zum Versetzen stets etwas an.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Pfannenboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sandkörner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramik-Kochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Pfannenboden gelangen.

Pflege Tipps

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihaftbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Lassen Sie insbesondere den Pfannenboden vor dem erneuten Gebrauch gründlich trocknen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.

- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Spinat-Fusilli mit Paprikasauce

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 30 Min.
Pro Portion: ca. 740 kcal

Zutaten:

Salz, 400 g Fusilli, 3 Frühlingszwiebeln, 400 g junger Blattspinat, 250 g Kirschtomaten, 1 Glas gegrillte Paprika (ca. 200 g Abtropfgewicht), 100 g getrocknete Tomaten (in Öl), 1 Knoblauchzehe, 100 ml Sahne, 100 ml Gemüsebrühe, schwarzer Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 50 g Vitalkerne (z.B. Sesam, Sonnenblumen-, Pinienkerne), 50 g schwarze Oliven, 2 EL gehobelter italienischer Hartkäse

Zubereitung:

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Die Fusilli darin nach Packungsangabe bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Während die Nudeln kochen, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, weiß und hellgrüne Teile schräg in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Grillpaprika und getrocknete Tomaten abtropfen lassen, grob würfeln und anschließend im Mixer fein pürieren. Mit Sahne und Brühe in einem Topf verrühren, erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce warm halten. Inzwischen das Öl in der Pasta-Pfanne erhitzen. Vitalkerne, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 1 Min. anbraten. Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. zusammenfallen lassen. Nudeln, Oliven und Kirschtomaten unterheben. Alles bei mittlerer Hitze noch ca. 2 Min. dünsten. Die Nudeln mit der Paprikasauce anrichten und mit dem gehobelten Käse garniert servieren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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



www.tchibo.de/anleitungen

en Product information

Product number Pan diameter Base diameter
374 373 Ø approx. 28 cm Ø approx. 17 cm

The product number can also be found on the base of the pan!

This high-quality pan made of forged aluminum - lined on the inside with a non-stick Greblon® C3+ coating and on the outside with a Greblon® DK2 ceramic coating - is suitable for use on gas, electric and ceramic hobs. It is also suitable for use in the **oven at max. 180 °C**. The pan is not suitable for induction hobs.

Thanks to its tall rim, the pan is ideal for making wok and pasta dishes.

You can save energy by selecting a hob ring that matches the diameter of the base of the pan. As soon as the pan has reached the correct temperature, you can turn the hob down to a lower setting.

WARNING - risk of burns/fire

- If you use the pan in the oven, always use oven gloves to handle the pan! Both the pan and the handle can get very hot.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude out around the base of the pan.
- Never leave a pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.
- Let the pan cool down completely before cleaning it.

Information about using aluminium cookware

- The high-quality, non-stick coating ensures that nothing sticks or burns onto the pan. To protect this coating, do not use sharp or pointed utensils when cooking. Only use kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic. Metal cooking utensils will shorten the service life of the pan and can scratch its surface. Do not cut anything directly in the pan.
- High temperatures may cause the pan to discolour. This is normal and does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the pan.

- Avoid overheating: heating the pan while it is empty or until all the liquid in the food evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the inner coating and may impair the non-stick properties.
- To serve, place the hot pan on a level, heat-resistant mat.
- The base of the pan is coated with ceramic and will therefore not leave the usual traces of aluminum on the hob. Nevertheless, do not move the pan over the hob too forcefully, as dust and sand particles could cause scratches. Lift the pan slightly before you move it.
- Check before use that both the base of the pan and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand, e.g. from vegetables, can leave scratches on ceramic hobs if they get underneath the base of the pan.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pan before using it for the first time. Then lightly grease the non-stick coating, for example with a drop of cooking oil.
- The pan is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing the pan. After use, clean the pan with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar. Allow the bottom of the pan in particular to dry completely before using it again.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the pan. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pan is very dirty.
- Always dry the pan immediately after washing to avoid stains.

Spinach fusilli with bell pepper sauce

For 4 people | Preparation time: 30 min.
Per portion: approx. 740 kcal

Ingredients:

Salt, 400 g fusilli, 3 spring onions, 400 g baby spinach, 250 g cherry tomatoes, 1 jar grilled bell peppers (approx. 200 g drained), 100 g dried tomatoes (in oil), 1 clove garlic, 100 ml cream, 100 ml vegetable stock, black pepper, 2 tbsp olive oil, 50 g seeds (e.g. sesame, sunflower seeds, pine nuts), 50 g black olives, 2 tbsp grated italian hard cheese

Preparation:

Bring plenty of water to the boil in a large pot and add salt. Cook the fusilli according to the packaging instructions until it is "al dente", then drain the pasta in a sieve. While the pasta is cooking, clean the spring onions and cut the white and light green parts into 2-3 cm wide pieces. Sort, wash and spin-dry the spinach. Wash the cherry tomatoes and then cut them in half. Peel the garlic and chop it into small cubes. Drain the grilled peppers and dried tomatoes, dice them roughly and then puree finely in a mixer. Mix together with the cream and vegetable stock in a pot, heat up the mixture and season with salt and pepper. Keep the sauce warm. In the meantime, heat the oil in the pasta pan. Fry the seeds, spring onions and garlic for on a high heat for approx. 1 minute. Add the spinach and wilt on a medium heat for 2-3 minutes. Stir in the pasta, olives and cherry tomatoes. Steam everything on a medium heat for around another 2 minutes. Serve the pasta with the bell pepper sauce and garnish with the grated cheese.

Recipe:

Approved copyright for Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved

If you have any questions about the product, please do not hesitate to contact us.

Made exclusively for: Tchibo GmbH,
Überseering 18, 22297
Hamburg, Germany



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

fr Fiche produit

Référence 374 373 Diamètre de la poêle Ø env. 28 cm Diamètre de la base Ø env. 17 cm

La référence de l'article figure également sur la base de la poêle!

Cette poêle haut de gamme en aluminium forgé, dotée d'un revêtement intérieur antiadhésif Greblon® C3+ et d'un revêtement extérieur en céramique Greblon® DK2, est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson à gaz, électriques et vitrocéramiques. Elle convient également à une utilisation au **four à une température maximale de 180 °C**. La poêle ne convient pas aux plaques à induction. Grâce à son bord haut, cette poêle est idéale pour préparer des plats façon wok et des pâtes.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que la poêle a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Si vous passez la poêle au four, utilisez toujours des maniques pour la saisir! La poêle et la poignée deviennent très chaudes.
- Si vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du fond de la poêle.
- Ne laissez jamais la poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu d'huile ou de graisse alimentaire, utilisez un extincteur adapté.
- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.

Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium

- Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour préserver ce revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. N'utilisez dans la poêle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les accessoires de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la poêle et peuvent en rayer la surface.

Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la poêle.

- La poêle est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement de votre poêle.
- Évitez toute surchauffe: le fait de faire réchauffer la poêle à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériel. La couleur du revêtement pourrait s'en trouver altérée et les propriétés antiadhésives, détériorées.
- Pour servir lorsque la poêle est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- La base de la poêle est recouverte d'un revêtement en céramique et ne laisse donc aucune trace caractéristique de l'aluminium sur la plaque de cuisson. Néanmoins, ne déplacez pas trop la poêle sur la plaque de cuisson, sinon même les plus petites particules de poussière et de sable risquent de provoquer des éraflures. Soulevez toujours légèrement la poêle lorsque vous la déplacez.
- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la poêle et la table de cuisson sont propres. Le sel, le sucre ou les grains de sable provenant p. ex. des légumes que vous avez nettoyés peuvent rayer les plaques de cuisson - vitrocéramiques en particulier - lorsque vous passez la poêle dessus.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la poêle, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Cette poêle est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous conseillons le lavage à la main, plus respectueux des qualités de votre poêle. Quand vous avez fini de vous servir de la poêle, nettoyez-la à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle doux et une éponge douce, p. ex. Laissez bien sécher la poêle, notamment la base, avant toute utilisation ultérieure.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer,

de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer la poêle, même en cas de fortes salissures.

- Après le nettoyage, essuyez immédiatement la poêle pour éviter les taches.

Fusilli aux épinards et sauce aux poivrons

Pour 4 personnes | Temps de préparation: 30 min. | Par portion: env. 740 kcal

Ingrédients:

Sel, 400 g de Fusilli, 3 oignons nouveaux, 400 g de pousses d'épinards, 250 g de tomates cerises, 1 verre de poivrons grillés (env. 200 g poids égoutté), 100 g de tomates séchées (à l'huile), 1 gousse d'ail, 100 ml de crème liquide, 100 ml de bouillon de légumes, poivre noir, 2 c.s. d'huile d'olive, 50 g de graines (par ex. sésame, tournesol, pignons de pin), 50 g d'olives noires, 2 c.s. de fromage italien à pâte dure, râpé

Préparation:

Faire bouillir une grande quantité d'eau dans une grande casserole et ajouter du sel. Cuire les Fusilli jusqu'à ce qu'elles soient «al dente» en suivant les instructions du paquet, les verser dans une passoire et laisser égoutter. Pendant la cuisson des pâtes, nettoyer et laver les oignons nouveaux, couper les parties blanches et vert clair en biais en morceaux de 2-3 cm de large. Trier les épinards, les laver et les essorer. Laver et couper les tomates cerises en deux. Peler l'ail et le couper en petits dés. Egoutter les poivrons grillés et les tomates séchées, les couper grossièrement en dés, puis les mixer finement. Les incorporer avec la crème et le bouillon de légumes dans une casserole, chauffer, saler et poivrer. Réserver la sauce au chaud. Pendant ce temps, chauffer l'huile dans la poêle à pâtes puis faire revenir les graines, les oignons de printemps et l'ail à feu vif pendant 1 minute environ. Ajouter les épinards et les laisser réduire à feu moyen pendant 2-3 min. Incorporer les pâtes, les olives et les tomates cerises. Laisser cuire le tout à feu moyen pendant encore 2 min. environ. Dresser les pâtes avec la sauce aux poivrons et servir garni de fromage râpé.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH © 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

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



www.fr.tchibo.ch/notices

CS Informace o výrobku

Číslo výrobku Průměr pánve Průměr dna
374 373 Ø 28 cm Ø 17 cm
Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Tato kvalitní pánve z kovaného hliníku – uvnitř s nepřilnavým povrstvením Greblon® C3+, zevně s keramickým povrstvením Greblon® DK2 – je vhodná pro plynové, elektrické a sklokeramické sporáky. Je vhodná také k používání v **troubě do max. 180 °C**. Pánev není vhodná k používání na indukčních plotýnkách!

S jejím vysokým okrajem se pánve ideálně hodí k přípravě receptů pro pánev wok a těstovinových jídel.

Při smažení budete šetřit energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pánve. Jakmile pánve dosáhne správné teploty, můžete ohřev plotýnky nastavit na menší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Při používání v peči troubě používejte při manipulaci s pání vždy chňapky! Pánev i rukojeť se silně zahřejí.
- Při používání na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno pánve.
- Pánev s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru. Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.
- Před zahájením čištění nechte pánev úplně vychladnout.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Kvalitní nepřilnavý povrch pánve zajišťuje, že se pokrm nebude usazovat ani připekat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. V páni používejte výhradně kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pánve a může poškrábat její povrch. Přímou v páni také nekrájejte.
- Působením vysokých teplot může pánve změnit barvu. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nesnižuje to kvalitu ani funkci pánve.

- Vyvarujte se přehřívání: Zahříváním prázdné pánve nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení vnitřní povrchové vrstvy a snížení její nepřilnavosti.
- Pokud budete pokrmu servírovat v horké páni, postavte ji vždy na rovný a žáruvzdorný podklad.
- Dno pánve je keramicky povrstveno a nezanechává na varné desce ony typické hliníkové stopy. Přesto páni na varné desce zbytečně nepohybujte, protože přitom mohou vznikat škrábance od drobných částí prachu a písku. K přemístění pánve vždy trochu nadzvedněte.
- Před použitím dbejte na to, aby byly dno pánve a varná deska čisté. Když se pod dno pánve dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím uvařte v páni vodu. Potom nepřilnavý povrch namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Pánev je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Po použití pánve umyjte horkou vodou, jemným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Především dno pánve nechte po dalším používání pánve důkladně uschnout.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby. V žádném případě nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.
- Po umytí pánve ihned utřete, aby se na ní nevytvořily skvrny.

Těstoviny fusilli (spirálky)
se špenátem a paprikovou omáčkou
Pro 4 osoby | doba přípravy: 30 minut
každá porce obsahuje: přibližně 740 kcal
Přísady:

sůl, 400 g těstovin fusilli, 3 jarní cibulky, 400 g lístků mladého špenátu, 250 g cherry rajčat, 1 sklenice grilované papriky (asi 200 g po odkapání), 100 g sušených rajčat (v oleji), 1 stroužek česneku, 100 ml šlehačky, 100 ml zeleninového vývaru, černý pepř, 2 lžice olivového oleje, 50 g směsi semínek (např. sezamových, slunečnicových nebo piniových oříšků), 50 g černých oliv, 2 lžice strouhaného italského tvrdého syra

Příprava:

V hrnci přivedeme k varu dostatečné množství vody a osolíme ji. Těstoviny fusilli vaříme ve vodě podle návodu na obalu, dokud nebudou uvařené al dente, neboli na skus, scedíme a necháme okapat. Zatímco se těstoviny vaří, očistíme si jarní cibulku, omyjeme ji a nakrájíme bílé a světlé zelené části zešikma na kousky široké 2-3 cm. Špenát očistíme, omyjeme a odstředíme do sucha. Cherry rajčata omyjeme a rozpůlíme. Česnek oloupeme a nakrájíme na kostičky. Grilovanou papriku a sušená rajčata necháme okapat, nakrájíme na větší kostky a následně namixujeme v mixéru na jemné pyré. Smícháme v hrnci se šlehačkou a vývarem, ohřejeme, osolíme a opepříme. Omáčku udržujeme teplou. Mezitím si ohřejeme olej v páni na těstoviny. Směs semínek, jarní cibulku a česnek opražíme v páni na těstoviny po dobu přibližně 1 minuty na silném ohni a za stálého míchání. Přidáme špenát a necháme jej podusit na středním ohni po dobu 2-3 minut dokud neztratí svůj objem. Přidáme těstoviny, olivy a cherry rajčata. Všechno dusíme na středním ohni po dobu ještě přibližně 2 minut. Těstoviny servírujeme s paprikovou omáčkou a posypané strouhaným sýrem.

Recept:

Povoleno právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

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



www.tchibo.cz/navody

PI Informacje o produkcie

Numer artykułu Średnica patelni Średnica dna
374 373 Ø ok. 28 cm Ø ok. 17 cm

Numer artykułu znajduje się również na dnie patelni!

Ta wysokiej jakości patelnia z kutego aluminium - z powłoką antyadhezyjną Grelblon® C3+ od wewnątrz i powłoką ceramiczną Grelblon® DK2 na zewnątrz - nadaje się do stosowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na szklano-ceramicznych płytach kuchennych. Patelnia nadaje się również do użytku w piekarniku w **temperaturze do maks. 180°C**. Nie nadaje się ona do stosowania na kuchenkach indukcyjnych. Dzięki wyjątkowo wysokiemu brzegowi patelnia idealnie nadaje się do przyrządzania potraw z woka i makaronów. Aby oszczędzać energię podczas smażenia, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy dna patelni. Gdy tylko patelnia osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Używając patelni w piekarniku, zawsze chwyć ją przez łapkę do garneków! Zarówno patelnia, jak i jej rączka nagrzewają się do wysokich temperatur.
- W przypadku używania patelni na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno patelni.
- Nie należy nigdy zostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Jeżeli na patelni nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczanej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia patelni należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

Uwagi dotyczące używania naczyń aluminiowych do gotowania

- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przylegać do patelni ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas używania patelni ostrych ani spiczastych przedmiotów. Używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność patelni i mogą przyczynić się do powstania zadrapań na jej powierzchni. Nie kroić potraw bezpośrednio na patelni.

- Wskutek działania wysokich temperatur patelnia może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe patelni.
- Należy unikać przegrzania: Nie nagrzewać pustej patelni i unikać całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
- Serwując potrawy prosto z gorącej patelni, należy stawiać ją zawsze na równej podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Spód patelni jest pokryty powłoką ceramiczną, dzięki czemu patelnia nie pozostawia na płycie grzewczej śladów typowych dla patelni z aluminium. Nie należy jednak zbyt mocno przesunąć patelni na płycie grzewczej, ponieważ wówczas nawet najmniejsze cząsteczki kurzu i piasku mogą spowodować zarysowania. Należy zawsze lekko unieść patelnię, aby ją przesunąć.
- Przed użyciem upewnij się, że spód patelni oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po czyszczeniu warzyw, mogą spowodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód patelni.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem zagotować w patelni wodę. Następnie natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju jadalnego.
- Patelnia nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Po użyciu umyć patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp. Przed ponownym użyciem dokładnie osuszyć zwłaszcza dno patelni.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchni środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych lub spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
- Aby uniknąć powstawania plam, wysuszyć patelnię zaraz po myciu.

Szpinakowe fusilli (świderki)

z sosem paprykowym

Dla 4 osób | czas przyrządzania: 30 minut
wartość kaloryczna jednej porcji:
ok. 740 kcal

Składniki:

sól, 400 g makaronu fusilli, 3 cebule siedmiolatk, 400 g młodych liści szpinaku, 250 g pomidorów koktajlowych, 1 słoik grillowanej papryki w zalewie (waga po odsączeniu: ok. 200 g), 100 g suszonych pomidorów (w oleju), 1 żąbek czosnku, 100 ml śmietany, 100 ml wywaru warzywnego, czarny pieprz, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek, 50 g ziaren (z.B. ziaren sezamu, ziaren słonecznika, orzechów piniowych), 50 g czarnych oliwek, 2 łyżki stołowe cienkich plasterków twarogu włoskiego sera

Przyrządzanie:

Zagotować dużą ilość wody w dużym garnku, posolić, gdy zacznie wrzeć. Makaron ugotować al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu, wraz z wodą wylać na sitko i odsączyć. W czasie, gdy makaron się gotuje, oczyścić i umyć cebulę, a następnie białe i jasnozielone części pokroić ukośnie na kawałki o szerokości 2-3 cm. Szpinak przebrać, umyć i odwirować. Pomidorki koktajlowe umyć i przekroić na pół. Czosnek obrać i drobno posiekać. Odcedzić grillowaną paprykę i suszone pomidory, pokroić w dużą kostkę, a następnie dokładnie rozdrobnić za pomocą miksera. Wymieszać w garnku ze śmietaną i bulionem, podgrzać i doprawić solą i pieprzem. Utrzymać temperaturę sosu. W międzyczasie podgrzać olej na patelni do makaronu. Mieszanke ziaren, cebulę i czosnek podsmażyć przez ok. 1 minutę na dużym ogniu, ciągle mieszając. Dodać szpinak i smażyć na średnim ogniu przez kolejne 2-3 minuty, dopóki szpinak nie zmniejszy swojej objętości. Dodać makaron, oliwki i pomidorki koktajlowe, wymieszać i dusić na średnim ogniu jeszcze przez ok. 2 minuty. Makaron podawać z sosem paprykowym i cienkimi platkami sera.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

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



www.tchibo.pl/instrukcje

sk Informácia o výrobku

Číslo výrobku Priemer panvice Priemer dna
374 373 Ø cca 28 cm Ø cca 17 cm

Číslo výrobku nájdete na dne panvice!

Táto kvalitná panvica z kovaného hliníka - zvnútra s nepriľnavou vrstvou Greblon® C3+, zvonka s keramikou povrchovou vrstvou Greblon® DK2 - je vhodná na použitie na plynových, elektrických a sklokeramických sporákoch.

Je vhodná aj na použitie **v rúre na pečenie do teploty max. 180 °C**. Panvica nie je vhodná na indukčné varné dosky.

Vďaka vysokému okraju sa panvica ideálne hodí na prípravu cestovinových a wokových pokrmov.

Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá zodpovedá priemeru dna panvice. Akonáhle dosiahla grilovacia panvica správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Pri varení v rúre na pečenie používajte na manipuláciu s panvicou vždy chňapky! Horúca bude nielen panvica, ale aj rukoväť.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno panvice.
- Nikdy nenechávajte liatinovú panvicu s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.
- Pred čistením nechajte panvicu úplne vychladnúť.

O používaní hliníkového riadu

- Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu nepriľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V panvici používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť panvice a môže rozškrabať jej povrch. Priamo v panvici tiež nikdy nič nekrájajte.
- Panvica sa môže v dôsledku vysokých teplôt sfarbiť.

Nie je to chyba materiálu a nie je tým nijak ovplyvnená ani kvalita či funkčnosť panvice.

- **Zabráňte prehriatiu:**
Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhézne vrstvy.
- Na servírovanie položte horúcu grilovaciu panvicu vždy na rovný a teplovzdorný podklad.
- Dno panvice má keramickú vrstvu a preto nezanecháva typické hliníkové stopy na varnej doske. Napriek tomu panvicu po varnej doske príliš nepohybujte, pretože malé čisatočky prachu a piesku by na nej mohli spôsobiť škrabance. Pri presúvaní panvicu trochu nadvihnite.
- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno panvice i varná doska čisté. Soľ, cukor alebo zrnká piesku, napr. z čistenia zeleniny, môžu obzvlášť na sklokeramických varných doskách spôsobiť škrabance, keď sa dostanú pod dno panvice.

Rady na ošetrovanie

- Vyvarťte panvicu pred prvým použitím vodou. Nepriľnavú vrstvu potom mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Panvica je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame však šetrné ručné umývanie. Po použití panvicu umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Predovšetkým nechajte dno panvice dôkladne vysušiť.
- Na čistenie používajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.
- Po umytí panvicu vždy hneď osušte, aby sa na nej nevytvorili fláky.

Špenátové cestoviny fusilli s paprikovou omáčkou

pre 4 osoby | doba prípravy: 30 min
jedna porcia cca 740 kcal

Prísady:

soľ, 400 g cestovín fusilli, 3 jarné cibulky, 400 g mladých špenátových listov, 250 g cherry rajčín, 1 pohár zavárané grilovanej papriky (cca 200 g váha po odkvapkaní), 100 g sušených rajčín v oleji, 1 strúčik cesnaku, 100 ml smotany, 100 ml zeleninového vývaru, čierne korenie, 2 PL olivového oleja, 50 g jadierok (napr. sezamové, slnečnicové, píniové), 50 g čiernych olív, 2 PL strúhaného talianskeho tvrdého syra

Príprava:

Vo veľkom hrnci nechajte zovrieť dostatočné množstvo vody a pridajte do nej soľ. Vo vriacej vode uvarte cestoviny fusilli podľa údajov na balení, prelejte ich cez sitko a nechajte odkvapať. Počas varenia cestovín očistite jarné cibulky a ich biele a zelené časti nakrájajte šikmo na 2 - 3 cm široké kúsky. Preberte špenátové listy, umyte ich a osušte. Cherry rajčiny umyte a rozrežte na polovicu. Olúpte cesnak a nakrájajte ho na malé kocky. Rílovanú papriku a sušené rajčiny nechajte odkvapať, na hrubo ich pokrájajte a následne v mixéri rozmixujte na jemno. V hrnci zmiešajte so smotanou a vývarom, zohrejte a ochuťte soľou a korením. Omáčku udržiajte teplú. Medzitým zohrejte v panvici na cestoviny olej. Jadierka, jarnú cibuľku a cesnak v ňom na silnej teplote za stáleho miešania cca 1 minútu opečte. Pridajte špenát a na strednej teplote ho cca 2 - 3 minúty poduste. Primiešajte cestoviny, olivy a cherry rajčiny. Všetko poduste na strednej teplote ešte cca 2 minúty. Cestoviny servírujte s paprikovou omáčkou a strúhaným syrom.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

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



www.tchibo.sk/navody

Cikkszám
374 373Serpényő átmérője
Ø kb. 28 cmAlj átmérője
Ø kb. 17 cm

A cikkszámot megtalálja a serpenyő alján is!

Ez a kiváló minőségű, belül Greblon® C3+ tapadásgátló bevonattal, kívül Greblon® DK2 kerámia bevonattal ellátott kovácsolt alumínium serpenyő gáz-, villany- és üveggerámia főzőlapon is használható. A serpenyő **max. 180 °C-ig a sütőben** is használható. Indukciós főzőlapon nem használható!

Magas falának köszönhetően a serpenyő ideális wok- és tésztaételek elkészítésére.

Az energiatakarékos főzés érdekében válasszon a serpenyő aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor a serpenyő elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- A serpenyő sütőben való használata esetén mindig használjon edényfogót, amikor megfogja a serpenyőt! A serpenyő és a nyele is nagyon felforrósodik.
- A serpenyő gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl a serpenyő aljánál.
- A serpenyőben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a serpenyőt.

Az alumínium főzőedények használatáról

- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a serpenyő aljára, és nem ég le. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében főzés közben soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyat. A serpenyőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik a serpenyő élettartalmát és megkarcolhatják a felületét. Közvetlenül a serpenyőben ne vágjon fel élelmiszert.

- A serpenyő nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja a serpenyő minőségét és funkcióját.
- Kerülje az edény túlhevítését: Az üres serpenyő felfelmelegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.
- A tároláshoz a serpenyőt mindig egy egyenes, hőálló felületre helyezze.
- A serpenyő alján kerámia bevonat van, így nem hagy nyomot a főzőlapon, mint a többi alumínium edény. Ennek ellenére ne mozgassa túl hevesen a főzőlapon, mert a finom por- vagy homokszemcskék is karcosítást okozhatnak. Ha átrakja a serpenyőt, mindig emelje meg egy kissé.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő alja és a főzőfelület tiszta-e. A só-, cukor- vagy pl. a zöldségpuccalásból származó homokszemcskék főleg az üveggerámia főzőlapon karcosítást okozhatnak, ha rátapadnak a serpenyő aljára.

Ápolási tippek

- Az első használat előtt forraljon fel vizet a serpenyőben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- A serpenyő mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. A használat után tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel, kímélő mosogatószerrel és puha szivaccsal, vagy hasonlóval. A következő használat előtt hagyja alaposan megszáradni.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Erős szennyeződés esetén sem szabad éles vagy hegyes tárgyat használni a szennyeződés eltávolítására.
- A foltok elkerülése érdekében tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a serpenyőt.

Spenótos fusili paprikaszósszal
4 személyre | Elkészítési idő: 30 perc.
Adagonként: kb. 740 kcal

Hozzávalók

só, 400 g fusili tészta, 3 zöldhagyma, 400 g fiatal spenótlevél, 250 g kockát-paradicsom, 1 üveg grillpaprika (kb. 200 g nettó súly), 100 g aszalt paradicsom (olajban), 1 gerezd fokhagyma, 100 ml tejszín, 100 ml zöldségalaplé, feketebors, 2 ek. olívaolaj, 50 g vitél magkeverék (pl. szeszám-, napraforgó-, fenyőmag), 50 g fekete olívaolaj, 2 ek. reszelt olasz keménysajt

Elkészítés:

Forraljon fel vizet egy nagy edényben, sózza meg. Főzze a tésztát a csomagoláson megadottak szerint al dente, majd öntse szűrőbe és csepegtesse le. Amíg a tészta fő, pucolja meg a zöldhagymát, mossa meg, majd a fehér és világoszöld részeket vágja fel ferdén, 2-3 cm-es szeletekre. A spenótot tisztítsa meg, mossa meg és szárítsa meg. A kockát-paradicsomokat mossa meg és felezze el. Hámozza meg a fokhagymát és vágja apróra. Csepegtesse le a grillpaprikát és az aszalt paradicsomot, aprítsa fel, majd pürésítse turmixgéppel. Keverje el egy edényben a tejszínnel és a zöldség-alaplével, forralja fel és fűszerezze sóval, borssal. Tartsa melegen a szószot. Eközben melegítse fel az olajat a serpenyőben. Kevergetve pirítsa benne a magkeveréket, a zöldhagymát és a fokhagymát nagy hőfokon, kb. 1 percig. Adja hozzá a spenótot, és közepes hőfokon 2-3 perc alatt fonnyassza meg. Keverje hozzá a tésztát, az olívaolajokat és a kockát-paradicsomot. Párolja az egészet közepes hőfokon még kb. 2 percig. Tálalja a tésztát a paprikaszósszal és a reszelt sajttal.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

A termékkel kapcsolatos kérdések esetén forduljon hozzánk bizalommal.
Made exclusively for: Tchibo GmbH,
Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany, www.tchibo.hu



www.tchibo.hu/utmutatok

tr Ürün Bilgisi

Ürün numarası
374 373

Tava çapı
Ø yakl. 28 cm

Taban çapı
Ø yakl. 17 cm

Ürün numarasını tava tabanında bulabilirsiniz!

Bu alüminyumdan dövülmüş yüksek kaliteli tavanın iç kısmı yapışmaz greblon® C3+ ile kaplıdır, dış kısmı ise greblon® DK2 ile kaplıdır ve tava gazlı, elektrikli ve cam seramik ocak kullanımı için uygundur. Aynı zamanda **maks. 180 °C 'deki fırında** kullanım için de uygundur. Tava indüksiyonlu ocaklar için uygun değildir.

Tava, yüksek kenarıyla wok ve makarna tarifleri için idealdir.

Enerji tasarruflu pişirme için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tava doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düşmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/Yangın UYARISI

- Fırındaki kullanımda tavaayı daima bir ısı eldiveni ile tutun! Hem tava hem de kulpu çok ısınmaktadır.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tava tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tavaayı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağ asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınına, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Tavaayı temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Alüminyum pişirme gereçlerinin kullanımı

- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasını sağlamaktadır. Kiplamayı korumak için yemek pişirirken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında tavanın içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tavanın ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tavanın içinde kesmeyin.
- Tava yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değıştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tavanın kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.

- Aşırı ısınmayı önleyin:
Tavanın boşken ısıtılması veya yemeğın suyunu çekmesi nedeniyle malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamada renk atması ve yapışmazlık özelliğinde azalma meydana gelebilir.
- Sıcak tavaayı servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine koyun.
- Tavanın altında seramik katman vardır ve bu yüzden ocağın üzerinde tipik alüminyum izleri bırakmaz. Yine de tavaayı çok sert hareket ettirmeyin, çünkü en küçük toz veya kum parçaları çizik oluşturabilirler. Tavanın yerini değıştirmek için tavaayı biraz havaya kaldırın.
- Kullanımdan önce tava altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebze temizlerken oluşan kum tanecikleri tavanın alt tabanına yapıştığında özellikle cam seramik ocak yüzeylerinde çizikler oluşturabilir.

Bakım önerileri

- İlk kullanımdan önce tavanın içinde su kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Tava bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Kullandıktan sonra tavaayı sıcak su, yumuşak bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Tekrar kullanmadan önce özellikle tava tabanını iyice kurulaayın.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Leke oluşumunu önlemek için tavaayı yıkadıktan hemen sonra kurulaayın.

Kırmızı biber soslu ıspanaklı burgu makarnası

4 kişilik | Hazırlama süresi: 30 dak.

Porsiyon başına: yakl. 740 kcal

Malzemeler:

Tuz, 400 g burgu makarna, 3 yeşil soğan, 400 g taze ıspanak yaprağı, 250 g kiraz domates, 1 bardak ızgarada pişirilmiş biber (yakl. 200 g damlatma ağırlığı), 100 g kurutulmuş domates (yağ içinde), 1 diş sarımsak, 100 ml krema, 100 ml sebze suyu, karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 50 g kuruyemiş çekirdek (örn. susam, ayçiçeğı çekirdeğı, çam fıstığı), 50 g siyah zeytin, 2 yemek kaşığı rendelenmiş sert İtalyan peyniri

Hazırlanışı:

Büyük bir tencerede bolca su kaynatıp tuz ekleyin. Burgu makarnayı al dente pişirin, süzün ve suyunun akmasını bekleyin. Makarna pişerken yeşil soğanları temizleyin, yıkayın, beyaz ve açık yeşil kısımlarını eğik olarak 2 - 3 cm kalın parçalara kesin. İspanağı ayıklayın, yıkayın ve sallayarak kurulaayın. Kiraz domatesleri yıkayın ve yarıya bölün. Sarımsağı soyun ve küçük kareler şeklinde kesin. ızgarada pişirilmiş biberlerin ve kuru domateslerin suyunu süzün, kabaca bölün ve mikserde püre şekline getirin. Krema ve sebze suyuyla bir tencerede karıştırın, ısıtın, tuz ve karabiber ekleyin. Sosu sıcak tutun. Bu sırada yağı makarna tavasında ısıtın. Karışık kuruyemiş çekirdeklerini, yeşil soğanı ve sarımsağı yüksek sıcaklıkta karıştırın ve yakl. 1 dak. kavurun. İspanağı ekleyin ve orta ısıda 2 - 3 dak. küçülmesini bekleyin. Makarnayı, zeytinleri ve kiraz domatesleri ekleyip karıştırın. Hepsini orta ısıda yakl. 2 dak. daha pişirin. Makarnayı biber sosuyla birlikte hazırlayın ve rendelenmiş peynirle süsleyip servis edin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar