



Skleněné zapékačí formy

 **Informace o výrobku a recepty**

Vážení zákazníci,

ve Vašich nových skleněných zapékačích formách můžete připravovat, uchovávat, zamrazovat a také přepravovat a servírovat potraviny. S dodávanými víky budou Vaše potraviny zabaleny vzduchotěsně a vodotěsně.

Pozorně si přečtěte pokyny, které jsme pro Vás sestavili. Abyste mohli své nové skleněné zapékačí formy ihned vyzkoušet, připravili jsme pro Vás jeden recept pro každou z obou velikostí.

Přejeme Vám hodně radosti s Vašimi novými skleněnými zapékačími formami a dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny



Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a všechny fólie.

- Skleněné zapékačí formy se hodí nejen pro přípravu a ohřívání, ale také pro přepravu a zamrazování pokrmů.
Je možné je používat v klasické troubě i mikrovlnné troubě a také v lednici a mrazničce.
- Tyto **skleněné zapékačí formy** odolávají teplotám od -40 °C do +300 °C.
Víka odolávají teplotám od -20 °C do +80 °C.
- Při ohřívání v klasické a mikrovlnné troubě používejte skleněné zapékačí formy vždy **bez** víka. Než budete skleněné zapékačí formy zakrývat víkem, nechte je a pokrmy vychladnout.
- Před nasazením vík se přesvědčte, že jsou v nich správně usazená těsnění.
- Skleněné zapékačí formy neumisťujte do otevřeného ohně, na horké desky sporáku, na dno trouby nebo jiné zdroje tepla.
- Když budete ve skleněných zapékačích formách ohřívát nebo vařit potraviny, dotýkejte se jich pouze v kuchyňských rukavicích apod. Hrozí nebezpečí popálení!

- Pokud chcete skleněné zapékací formy vytáhnout z trouby, dobře je uchopte, aby Vám nemohly vyklouznout z rukou.
- Skleněné zapékací formy chraňte před silnými nárazy.
- Horké skleněné zapékací formy nesmíte chladit šokem, protože sklo by mohlo prasknout. Hrozí nebezpečí poranění!
Horké skleněné zapékací formy nikdy nepokládejte např. na chladnou nebo vlhkou podložku.
- Skleněné zapékací formy pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči teplu.
- Před prvním použitím skleněné zapékací formy a víka vyčistěte a po každém použití je opláchněte horkou vodou a trochou mycího prostředku. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky. Potom všechny díly dobře osušte.
Skleněné zapékací formy i víka lze mýt v myčce na nádobí. Víka neumisťujte přímo nad topná tělesa myčky.
- Chcete-li dosáhnout důkladného vyčištění, sejměte z vík těsnění. Víka a těsnění nechte řádně oschnout a teprve poté těsnění znovu nasadíte.
- Může se stát, že se těsnění z vík uvolní. Jedná se o běžný jev a nemá negativní vliv na kvalitu nebo funkčnost vík. Těsnění stačí pouze znovu nasadit a použít víka jako obvykle.
- Potraviny s intenzivní vlastní barvou (např. mrkve) mohou způsobit zabarvení spodní strany vík. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

Recepty

Pro velkou formu: cuketovo-rajčatový nákyp

Přísady

1 zelená cuketa	100 ml olivového oleje
1 žlutá cuketa	1/2 citrónu (vymačkaná šťáva)
1 cibule	2 větvičky rozmarýnu
1 masité rajče	sůl, pepř
50 g parmazánu	

Příprava

1. Předehřejte troubu na 190 °C (horkovzdušná trouba). Vymažte skleněnou zapékací formu.
2. Nakrájejte cukety a rajčata na kolečka o tloušťce asi 1 cm. Oloupejte a nejmenno nasekejte cibuli. Otrhejte z větvičky a nasekejte nejmenno lístky rozmarýnu.
3. Rozehřejte na pánvi 1 lžíci olivového oleje, přidejte cibuli a nechte ji zeskloupat. Smíchejte zeleninu se zbytkem olivového oleje, citrónovou šťávou, solí, pepřem a rozmarýnem.
4. Dejte cibuli do zapékací formy a rozprostřete. Do zapékací formy střídavě navrstvěte v řadách kolečka rajčat a zelené a žluté cukety.
5. Zakryjte zapékací formu hliníkovou fólií a pečte ve vyhřáté troubě 30 minut.
Odstraňte hliníkovou fólii, nastrouhejte na zeleninu parmazán a zapékejte dalších 15 minut.

Pro malou zapékací formu: nákyp z růžičkové kapusty a mletého masa

Přísady

3 čajové lžičky másla	100 ml mléka
2 šalotky	300 g míchaného mletého masa
600 g mražené růžičkové kapusty	1 čajová lžička kajenského pepře
300 g riccoty nebo čerstvého sýra	1 svazek tymiánu
100 g bílého čedaru	sůl, pepř

Příprava

1. Předehřejte troubu na 190 °C (horkovzdušná trouba). Vymažte skleněnou zapékací formu.
2. Rozpusťte v pánvi máslo. Najemno nasekejte šalotku a osmažte společně s mletým masem přibližně 5 minut.
3. Přidejte růžičkovou kapustu a opékejte přibližně 5 minut.
4. Snižte teplotu a přidejte do pánve mléko. Vmíchejte riccotu nebo čerstvý sýr a přidejte kajenský pepř. Dochuťte solí a pepřem.
5. Otrhejte z větviček lístky tymiánu a vmíchejte je do směsi. Naplňte směs do zapékací formy. Nastrouhejte sýr a navrstvěte jej nahoru.
6. Pečte ve vyhřáté troubě asi 15 minut.



Sklenené formy na zapekanie

(sk) Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Vo svojich nových sklenených formách na zapekanie môžete piecť, uschovávať, zamrazovať, ale aj prepravovať a servírovať potraviny. S príslušnými vekami sú vaše potraviny zabalené vzduchotesne a zabezpečené proti pretečeniu.

Pozorne si prečítajte upozornenia, ktoré sme pre vás zostavili. Aby ste si mohli svoje nové sklenené formy na zapekanie ihneď vyskúšať, pripravili sme pre vás recept pre každú z oboch veľkostí.

Želáme vám veľa radosti s vašimi novými sklenenými formami na zapekanie a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia



Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál a všetky fólie.

- Sklenené formy na zapekanie sú vhodné na pečenie a zohrievanie, ako aj na prepravu a zamrazovanie jedál.
Sú vhodné na používanie v rúrach a v mikrovlnnej rúre, ako aj v chladničke a v mrazničke.
- **Sklenené formy na zapekanie** sú odolné proti teplotám od -40 °C do +300 °C.
Veká sú odolné proti teplotám od -20 °C do +80 °C.
- Sklenené formy na zapekanie pri zohrievaní v rúre a v mikrovlnnej rúre vždy používajte **bez** veka.
Pred nasadením veka nechajte sklenené formy na zapekanie a pokrmy vychladnúť.
- Pred nasadením veka sa uistite, že tesnenia sú v ňom správne nasadené.
- Neumiestňujte sklenené formy na zapekanie do otvoreného plameňa, na horúce varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Sklenené formy na zapekanie, v ktorých zohrievate, resp. varíte potraviny, chytajte iba kuchynskými chňapkami a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Keď vyberáte sklenené formy na zapekanie z rúry, pevne ich držte, aby sa vám nevyšmykli z rúk.
- Chráňte sklenené formy na zapekanie pred tvrdými nárazmi.
- Horúce sklenené formy na zapekanie sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu ich skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
Horúce sklenené formy na zapekanie nikdy nekladte na studený alebo mokrý podklad.
- Horúce sklenené formy na zapekanie položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite sklenené formy na zapekanie a veká horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, ostré predmety alebo drsné špongie. Následne diely dôkladne osušte.
Sklenené formy na zapekanie vrátane veka sú vhodné aj na umývanie v umývačkách riadu. Veká však neukladajte priamo nad vyhrievacie tyče.
Na obzvlášť dôkladné čistenie odoberte tesnenia z veka. Nechajte veko a tesnenia úplne vyschnúť, skôr ako znova nasadíte tesnenia.
- Môže sa stať, že tesnenia sa uvoľnia z veka. Je to normálny jav a neobmedzuje kvalitu a funkčnosť veka. Jednoducho ho znova nasadte a používajte veko ďalej ako zvyčajne.
- Potraviny obsahujúce intenzívne farbivá (napr. mrkva) môžu spôsobiť sfarbenie na spodnej strane veka. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu veka.

Recepty

do veľkej formy na zapekanie: cukety zapekané s paradajkami

Prísady

1 zelená cuketa	100 ml olivového oleja
1 žltá cuketa	1/2 citróna (vytlačená šťava)
1 cibuľa	2 vetvičky rozmarínu
1 mäsitá paradajka	soľ, korenie
50 g parmezánu	

Príprava

1. Predohrejte rúru na pečenie na 190 °C (cirkulácia vzduchu). Vymastite sklenenú formu na zapekanie.
2. Cukety a paradajku nakrájajte na asi 1 cm kolieska. Očistite cibuľu a nakrájajte ju nadrobno. Ihličky rozmarínu othrajte z vetvičiek a nakrájajte ich nadrobno.
3. Zohrejte na panvici 1 PL olivového oleja a orestujte v ňom cibuľu do sklovita. Zeleninu zmiešajte so zvyšným olivovým olejom, citrónovou šťavou, soľou, korením a rozmarínom.
4. Vo forme na zapekanie rozvrstvíte orestovanú cibuľu. Na ňu striedavo navrstvíte plátky paradajky, zelenej a žltej cukety ukladané v radoch.
5. Formu na zapekanie prikryte alobalom a pečte v predohriatej rúre na pečenie 30 minút. Odstráňte alobal, zeleninu posypte nastrúhaným parmezánom a pečte ešte 15 minút.

do malej formy na zapiekanie: ružičkový kel zapekaný s mletým mäsom

Prísady

3 ČL masla	100 ml mlieka
2 šalotky	300 g miešaného mletého mäsa
600 g mrazeného ružičkového kelu	1 ČL kajanského korenia
300 g syra ricotta alebo nátierkového syra	1 zväzok tymiánu
100 g bieleho syra Cheddar	soľ, korenie

Príprava

1. Predohrejte rúru na pečenie na 190 °C (cirkulácia vzduchu). Vymastite sklenenú formu na zapiekanie.
2. Rozpustite maslo v panvici. Šalotku nakrájajte nadrobno a spolu s mletým mäsom ju restujte asi 5 minút.
3. Pridajte ružičkový kel a opekajte 5 minút.
4. Znížte teplotu a do panvice pridajte mlieko. Vmiešajte ricottu alebo nátierkový syr a kajanské korenie. Dochuťte soľou a korením.
5. Otrhajte tymián z vetvičiek a pridajte ho k zmesi. Zmesou naplňte formu na pečenie. Posypte nastrúhaným syrom.
6. Pečte v predohriatej rúre na pečenie asi 15 minút.