



Gusseisen-Bräterpfanne

Cast-iron roasting pan

Poêle à rôtir en fonte

Litinová pánev na pečení

Brytfanna żeliwna

Liatinový pekáč

Öntöttvas sütőedény

Dökme demir kızartma tavası

(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető
(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Bräterpfanne ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Diese Bräterpfanne ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet. Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Diese Bräterpfanne ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Die Bräterpfanne wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Pfanne, aber auch Griffe und Deckel, nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie die Bräterpfanne nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.

WARNUNG vor Brand

- Wenn Sie die Bräterpfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Lassen Sie einen Topf 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.

VORSICHT - Sachschaden

- Wenn Sie die Bräterpfanne auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Pfanne. Setzen Sie die Bräterpfanne immer vorsichtig ab.
Schieben Sie die Bräterpfanne nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Bräterpfanne bzw. der Deckel zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Bräterpfanne nach der Entnahme vom Herd oder aus dem Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Bräterpfanne sowie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Bräterpfanne und den Deckel trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie die Bräterpfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie die Bräterpfanne auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann die Bräterpfanne beschädigen.
- **Mit Deckel** können Sie die Bräterpfanne bis max. 230 °C im Backofen verwenden. Ohne Deckel können Sie die Bräterpfanne auch bei höheren Temperaturen im Backofen einsetzen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in der Bräterpfanne und benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Bräterpfanne. Zu schnelles Abkühlen kann die Pfanne beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Bräterpfanne und den Deckel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie die Bräterpfanne und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie Bräterpfanne und Deckel nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser in der Bräterpfanne, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie die Bräterpfanne anschließend wie beschrieben.
- Bräterpfanne und Deckel sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Deckelknauf sich gelockert hat. Drehen Sie den Knauf dann ggf. wieder fest.

Rehrücken mit Schwarzwurzeln und Kürbispüree

Zubereitungszeit: 50 Min. Pro Portion: ca. 525 kcal, 35 g Eiweiß, 42 g Kohlenhydrate, 20 g Fett

Zutaten für 4 Personen:

480 g Rehrücken	200 ml Milch
4 Wacholderbeeren	1/2 TL Zimtpulver
1 TL Espressobohnen (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g Schwarzwurzeln
4 EL Rapsöl	1 frisch gebrühter Espresso, ca. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
Salz	1 TL Zucker
Pfeffer	200 ml trockener Rotwein
1 Hokkaido-Kürbis (1 kg Fruchtfleisch)	20 g kalte Butter

Zubereitung:

1. Den Rehrücken kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Wacholderbeeren zusammen mit den Espressobohnen in einem Mörser fein zerstoßen, dann mit 3 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer in eine Tasse geben und verrühren. Den Rehrücken einmal quer halbieren und mit dem Espresso-Wacholder-Öl rundum einreiben.
2. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Dabei Einmalhandschuhe tragen, damit der klebrige Saft der Schwarzwurzeln die Hände nicht verfärbt.
3. Die Kürbiswürfel in kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 Min. weich garen. Die Kürbiswürfel in ein Sieb abgießen, durch eine Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Milch erhitzen, zum Kürbis geben und unterrühren, so dass ein cremiges Püree entsteht. Alternativ Milch und Kürbisstücke mit einem Pürierstab pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und zugedeckt warm halten.
4. Während der Kürbis gart, die Schwarzwurzeln parallel in reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. garen, dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben, mit dem restlichen Öl (1 EL) mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Inzwischen eine Pfanne stark erhitzen und den Rehrücken darin anbraten, dabei im Minutentakt weiterdrehen, damit das Fleisch rundum bräunt und innen gleichmäßig gart. Das Fleisch in 4-5 Min. medium braten. Den Rehrücken aus der Pfanne auf einen Teller heben und zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
6. Den Espresso mit dem Zucker verrühren. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Espresso ablöschen. Dann den Wein in die Pfanne gießen und bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die kalte Butter in die Sauce geben und unterschlagen. Den Bratensaft vom Fleisch in die Sauce geben, diese mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Das Fleisch quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit Schwarzwurzeln, Püree und Sauce auf vier Tellern anrichten.

Tipp: Auch wenn das Putzen der Schwarzwurzeln ein bisschen mühsam ist, es lohnt sich! Schwarzwurzeln aus dem Glas können geschmacklich mit dem frisch zubereiteten Gemüse nicht mithalten.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

This roasting pan is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute right up to the edge of the pan, releasing it evenly to cook the food inside. The roasting pan is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs as well as for use in the oven. You can save energy by selecting the hob ring that matches the diameter of the base of the pan. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This roasting pan is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds following a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which, however, in no way impair the quality or function of the product.



WARNING - risk of burns

- The roasting pan becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar when touching the pan, handles or lid.
Do not put the roasting pan on a hob ring that is too large in diameter, as this may cause the handles to become burning hot.

WARNING - fire hazard

- If you use the roasting pan for frying, stewing or deep-frying, never leave the pan of hot fat unattended.
Hot fat ignites very easily. Risk of burns!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion!
Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage

- If you use the roasting pan on ceramic hobs, bear in mind the weight of the pan.
Always put it down carefully. Do not push the pan across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the roasting pan or lid may shatter or the enamel layer may crack.
- After removing the hot roasting pan from the hob or oven, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces may become damaged.

Prior to first use

- Clean the roasting pan and the lid with hot water and mild washing-up liquid before using it for the first time. Remove all labels. Rinse the roasting pan and the lid off with clear water and wipe them dry.

During use

- Do not heat the roasting pan when it is empty. This can overheat the material. As a result, the coating may become discoloured.
- If you are using the roasting pan on an induction hob, only heat it up to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the roasting pan.
- You can use the roasting pan **with its lid** in the oven up to a temperature of max. 230 °C. The roasting pan can be used in the oven at higher temperatures without the lid.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils; do not cut food inside the roasting pan and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not add cold water to the hot roasting pan. Cooling it down too quickly may damage the pan.
- Clean the roasting pan and the lid after use with hot water and a mild washing-up liquid. Do not use a scouring sponge of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the roasting pan and the lid immediately after cleaning. Do not store the roasting pan and the lid when wet, as this may cause a rust film to form on the non-enamelled edges. If this does happen, remove using a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If anything sticks to the pan, heat a little water in the roasting pan, add 2-3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the roasting pan as described above.
- The roasting pan and the lid are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Check from time to time whether the lid knob has worked loose. If so, turn it to tighten it again.

Saddle of venison with salsify and pumpkin purée

en

Preparation time: 50 min. Per portion: approx. 525 kcal, 35 g protein, 42 g carbohydrate, 20 g fat

Ingredients to serve 4 people:

480 g saddle of venison	200 ml milk
4 juniper berries	1/2 tsp ground cinnamon
1 tsp espresso beans (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g black salsify
4 tbsp rapeseed oil	1 freshly brewed espresso, approx. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
salt	1 tsp sugar
pepper	200 ml dry red wine
1 Hokkaido pumpkin (1 kg flesh)	20 g cold butter

Method:

1. Rinse the saddle of venison with cold water and pat it dry with kitchen roll. Finely crush the juniper berries and espresso beans with a pestle and mortar and then combine them in a cup along with 3 tbsp of rapeseed oil, salt and pepper. Cut the venison joint in half across its width and rub the espresso, juniper berry and oil mixture all over the meat.
2. Wash and scrub the pumpkin, cut it in half, remove the seeds and chop it into cubes approx. 2 cm in size. Wash and peel the salsify and chop it into 1 cm pieces. Wear disposable gloves while doing so to prevent your hands from becoming stained due to the sticky juices of the salsify.
3. Boil the pumpkin in a covered pot of salted water at a moderate temperature for 10 minutes until soft. Drain the pumpkin using a sieve and then mash it in the pot using a potato masher. Heat up the milk, add it to the pumpkin and combine to form a creamy purée. Alternatively, combine the milk and pumpkin with a stick blender. Season the purée with salt, pepper and cinnamon and cover it to keep it warm.
4. While the pumpkin is still cooking, cook the black salsify in a covered pot of salted, boiling water for approx. 8 minutes, then drain it using a sieve before placing it back into the pot. Add the remaining oil (1 tbsp) and coat the salsify, seasoning with salt and pepper to taste.
5. Meanwhile, heat a saucepan to a high temperature and sear the saddle of venison, turning it every minute so that it browns on all sides while also cooking evenly on the inside. The meat should be cooked medium within 4-5 minutes. Then take the venison out of the pan, place it onto a plate and cover it before leaving it to rest for approx. 5 minutes.
6. Combine the espresso with the sugar. Deglaze the pan used for searing with the espresso and then add the wine to the same pan before cooking it at a high temperature until it reduces by half. Add the cold butter to the sauce and stir to combine. Add the meat juices to the sauce and add salt and pepper (and sugar, if necessary) to taste. Cut the meat across its width into slices around 2 cm thick and divide it between four plates, serving it with the salsify, purée and sauce.

Tip: Although washing fresh salsify may require a little effort, it is worth it!

Salsify from a jar cannot compare with freshly prepared vegetables.

Recipe:

Approval for print reproduction for Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

All rights reserved

Chère cliente, cher client!

Cette poêle à rôtir est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette poêle est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four. Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la poêle. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'allure de chauffe et continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette poêle à rôtir est en fonte. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



AVERTISSEMENT: risque de brûlures

- Lors de la cuisson, la poêle à rôtir devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la poêle, les poignées et le couvercle!
Ne placez pas la poêle sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de brûler.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Si vous utilisez la poêle pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
Ne laissez jamais une poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.
La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Si vous utilisez la poêle sur une plaque vitrocéramique, pensez que la poêle est lourde.
Aussi, posez toujours la poêle avec précaution. Ne déplacez pas la poêle en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la poêle tombe ou reçoit un choc important, la poêle ou le couvercle peuvent casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la poêle sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson ou du four! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle et le couvercle à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la poêle et le couvercle à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la poêle à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la poêle sur une plaque à induction, chauffez la poêle par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la poêle.
- Vous pouvez passer la poêle **et son couvercle** au four à une température maximum de 230 °C. Sans couvercle, la poêle peut être utilisée au four à des températures plus élevées.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en matériau résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la poêle et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement la poêle, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la poêle et le couvercle à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez la poêle et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la poêle et le couvercle encore humide, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans la poêle en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez la poêle de la manière décrite.
- La poêle et le couvercle ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Vérifiez de temps en temps si le pommeau du couvercle ne s'est pas desserré. Revissez le pommeau le cas échéant.

Selle de chevreuil, salsifis noirs et purée de potiron

Préparation: 50 min. Par portion: env. 525 kcal, 35 g de protéines, 42 g de glucides, 20 g de lipides

Ingrédients pour 4 personnes:

480 g de selle de chevreuil	200 ml de lait
4 baies de genièvre	1/2 c.c. de cannelle en poudre
1 c.c. de grains d'expresso (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g de salsifis noirs
4 c.s. d'huile de colza	1 expresso fraîchement préparé environ 25 ml (Tchibo BARISTA espresso)
Sel / Poivre	1 c.c. de sucre
1 potiron Hokkaido (1 kg de pulpe)	200 ml de vin rouge
	20 g de beurre froid

Préparation:

1. Rincez la selle de chevreuil à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant. Écrasez finement les baies de genièvre et les grains d'expresso dans un mortier, puis mettez-les dans une tasse avec 3 cuillères à soupe d'huile de colza, du sel et du poivre et mélangez. Coupez la selle de chevreuil en deux dans le sens de la largeur et frottez-la sur toute sa surface avec l'huile au genièvre et expresso.
2. Lavez, nettoyez et coupez le potiron en deux, retirez les graines et coupez-le en cubes d'environ 2 cm. Lavez et épluchez les salsifis et coupez-les en morceaux de 1 cm. Pour cela, portez des gants jetables afin de ne pas tacher vos mains avec le jus collant des salsifis.
3. Faites cuire les cubes de potiron dans de l'eau bouillante salée, à couvert, à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez les cubes de potiron dans une passoire, passez-les au presse-purée et remettez-les dans la casserole. Faites chauffer le lait, ajoutez-le au potiron et mélangez-le pour obtenir une purée crémeuse. Autre possibilité: réduire en purée le lait et les morceaux de potiron avec un mixeur plongeant. Assaisonnez la purée avec du sel, du poivre et de la cannelle et gardez-la au chaud, couverte.
4. Pendant la cuisson du potiron, faites cuire les salsifis en parallèle dans une grande quantité d'eau bouillante salée, à couvert, à feu moyen pendant environ 8 min. Égouttez les salsifis dans une passoire, remettez-les dans la marmite, mélangez-les avec le reste de l'huile (1 cuillère à soupe) et assaisonnez-les de sel et de poivre.
5. Pendant ce temps, faites chauffer fortement une poêle et faites-y saisir la selle de chevreuil, en la retournant toutes les minutes pour que la viande dore de tous côtés et cuise uniformément à l'intérieur. Faites cuire la viande 4-5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit à point. Retirez la selle de chevreuil de la poêle, placez-la dans une assiette, couvrez-la et laissez-la reposer pendant environ 5 minutes.
6. Mélangez l'expresso avec le sucre. Déglacez le jus de la poêle avec l'expresso. Versez ensuite le vin dans la poêle et faites-le réduire de moitié à feu vif. Ajouter le beurre froid à la sauce et l'incorporer en fouettant. Ajoutez le jus de la viande récupéré dans l'assiette à la sauce et assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et éventuellement un peu de sucre. Coupez la viande dans le sens de la largeur en tranches de 2 cm d'épaisseur et disposez-les sur quatre assiettes avec le salsifis noir, la purée de potiron et la sauce.

Conseil: Même si le nettoyage des salsifis est un peu fastidieux, cela en vaut la peine! Les salsifis noirs en bocal ne peuvent rivaliser avec le goût des légumes fraîchement préparés.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

tato pánev je vyrobena ze smaltované litiny. Materiál s tlustými stěnami pohlcuje obzvlášť velké množství horka, ukládá jej, rozděluje jej až k okrajům pánve a pak jej rovnoměrně odevzdává pokrmům určeným k vaření nebo pečení. Tato pánev je vhodná k používání na plynových a elektrických sporácích, ale i na indukčních a sklokeramických varných deskách a v troubě. energii můžete šetřit tím, že při vaření zvolíte plotýnku s průměrem odpovídajícím dnu pánve. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dál vařit na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato pánev je vyrobena z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Pánev je během používání horká! Pánve, ale také jeho úchyty a pokličky se dotýkejte pouze chňapkami nebo podobnými předměty!
Pánev nestavte na plotýnky nebo varná místa s příliš velkým průměrem, protože jinak budou úchyty nažhaveně horké.

VÝSTRAHA před požárem

- Pokud pánev použijete k pečení, smažení nebo fritování:
Nenechávejte ji s horkým tukem nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Když budete pánev používat na sklokeramické varné desce, myslete na její vlastní hmotnost.
Pánev pokládejte vždy opatrně. Pánvi nikdy neposouvajte po sklokeramické varné desce.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo silném nárazu se mohou pánev nebo poklička rozbít nebo může prasknout smaltovaný povrch.
- Po sejmutí pánve ze sporáku nebo jeho vyjmutí z trouby jej postavte na žáruvzdorný podklad!
V opačném případě by se mohly plochy citlivé na teplo poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte pánev a pokličku horkou vodou a trochou šetrného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny štítky. Potom pánev i pokličku opláchněte čistou vodou a důkladně utřete.

Během používání

- Pánev nezahřívejte prázdnou. Tím by mohlo dojít k přehřátí materiálu. Následkem může být zbarvení povrchové vrstvy.
- Když budete používat pánev na indukční varné desce, ohřívejte ji na požadovanou teplotu jen postupně. Příliš rychlé zahřátí nebo přehřátí může pánev poškodit.
- **S pokličkou** můžete pánev používat v troubě do max. 230 °C. Bez pokličky můžete pánev používat v troubě i při vyšších teplotách.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. Nepoužívejte žádné kovové předměty, nekrájejte pokrmy přímo v pánvi a k čištění nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horké pánve nelijte studenou vodu. Příliš rychlé zchlazení může pánev poškodit.
- Po použití umyjte pánev a pokličku horkou vodou a šetrným prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houbičky.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky, tvrdé kartáče apod.
- Po umytí pánve a pokličky vždy hned utřete. Pánev a pokličku neuklízejte, pokud jsou vlhké, protože jinak by se mohla na nesmaltovaných hranách tvořit náletová rez. Pokud se vytvoří, odstraňte ji vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Když se někdy přece jen něco začne usazovat: Zahřejte v pánvi trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a nechte vodu krátce povařit. Následně pánev umyjte tak, jak bylo popsáno výše.
- Pánev a poklička nejsou vhodné do myčky nádobí.
- Čas od času zkontrolujte, jestli se neuvolnil úchyt pokličky. Pokud se uvolnil, tak jej opět pevně přišroubujte.

Čas na přípravu: 50 min. Jedna porce: cca 525 kcal, 35 g bílkovin, 42 g sacharidů, 20 g tuku

Příklady pro 4 osoby:

480 g srnčího hřbetu	1/2 lžičky skořice
4 bobulky jalovce	800 g černého kořene
1 lžička kávových zrn (Tchibo BARISTA Espresso)	1 čerstvě spařeného espresso, cca 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
4 lžíce řepkového oleje	1 lžička cukru
sůl	200 ml suchého červeného vína
pepř	20 g studeného másla
1 dýně hokaido (1 kg dužiny)	
200 ml mléka	

Příprava:

1. Srnčí hřbet opláchneme studenou vodou a osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou. Kuličky jalovce dohromady s kávovými zrny rozdrtíme v hmoždíři, poté dáme 3 lžíce řepkového oleje, sůl a pepř do hrníčku a rozmícháme. Srnčí hřbet příčně rozpůlíme a espresso-jalovcový olej do něj kolem dokola vmasírujeme.
2. Dýni umyjeme, očistíme, rozpůlíme a vybereme jádra, poté nakrájíme na kostky velké cca 2 cm. Černý kořen umyjeme, oloupáme a nakrájíme na kousky asi 1 cm dlouhé. Přitom si vezmeme jednorázové rukavice, aby nám lepkavá šťáva nezbarvila ruce.
3. Kostky dýně vaříme přiklopené na středním ohni 10 min. do měkka. Potom je slijeme a lisem na brambory prolisujeme zpátky do hrnce. Ohřejeme mléko, přidáme do hrnce a promícháme až vznikne krémové pyré. Alternativně můžeme dýni s mlékem rozmixovat tyčovým mixérem. Pyré okořeníme solí, pepřem a skořicí a udržujeme teplé.
4. Zatímco se dýně vaří, dáme černý kořen do hrnce s větším množstvím vroucí osolené vody a přiklopený vaříme na středním ohni cca 8 minut, poté scedíme, v hrnci smícháme se zbylým olejem (1 lžící), osolíme a opepříme..
5. Mezitím rozpálíme pánev a srnčí hřbet na ní po všech stranách orestujeme, v minutovém taktu otáčíme, aby se všechny strany opekly a jádro rovnoměrně zahřálo. To trvá pro stupeň medium 4-5 minut. Srnčí hřbet vyjmeme na předeřtý talíř a necháme cca 5 minut odpočinout.
6. Espresso smícháme s cukrem. Výpek na pánvi jím zředíme a uvolníme. Přilijeme víno a necháme při vysoké teplotě svařit na polovinu. Do omáčky zašleháme studené máslo a přidáme šťávu z masa, ochutíme solí, pepřem a příp. ještě cukrem. Maso nakrájíme napříč na 2 cm tlusté plátky a rozdělíme společně s černým kořenem, pyré a omáčkou na 4 talíře.

Tip: Ačkoliv je čištění černého kořene poněkud obtížné, vyplatí se! Černý kořen ze sklenice se chuťově s čerstvě uvařeným nedá srovnat.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena

Ta brytfanna wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprzodza aż po brzeg brytfanny, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Brytfanna nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku. Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy brytfanny. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Brytfanna wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni brytfanny możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe brytfanny.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Brytfanna nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Brytfanny, jak i również uchwyty i pokrywki należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
Brytfanny nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużym promieniu, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- W przypadku używania brytfanny do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu nie należy jej zostawiać nigdy bez nadzoru.
Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie należy nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko eksplozji!
Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając brytfanny na płycie szklano-ceramicznej, należy mieć na uwadze masę własną brytfanny. Brytfannę należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwając brytfanny po powierzchni płyty szklano-ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku silnego uderzenia brytfanna lub pokrywka może się stłuc względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu gorącej brytfanny z kuchenki lub wyjęciu z piekarnika odstawić ją na podkładce odpornej na wysokie temperatury! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć brytfannę i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać brytfannę i pokrywkę czystą wodą i wytrzeć je do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej brytfanny. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki brytfanny.
- Używając brytfanny na płycie indukcyjnej, należy ją nagrzewać etapami aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia brytfanny.
- Brytfannę **z pokrywką** można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 230°C. Brytfannę bez pokrywy można nagrzewać w piekarniku również do wyższych temperatur.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w brytfannie, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącej brytfanny nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie stygnięcie może doprowadzić do uszkodzenia brytfanny.
- Po użyciu brytfanny i pokrywy należy umyć je w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć brytfannę i pokrywkę do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnej brytfanny i pokrywy. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać w brytfannie niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić brytfannę w opisany tutaj sposób.
- Brytfanna i pokrywa nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy uchwyt pokrywy się nie poluzował. Jeśli tak się stało, należy ponownie przykręcić uchwyt.

Comber sarni z czarnym korzeniem i purée dyniowym

Czas przyrządzania: 50 minut. Każda porcja to: ok. 525 kcal, 35 g białka, 42 g węglowodanów, 20 g tłuszczu

Składniki dla 4 osób:

480 g combru sarniego	200 ml mleka
4 jagody jałowcowe	1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
1 łyżeczka ziaren kawy espresso (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g czarnego korzenia (wężyrmordu)
4 łyżki oleju rzepakowego	1 świeżo zaparzone espresso, ok. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
sól	1 łyżeczka cukru
pieprz	200 ml wytrawnego, czerwonego wina
1 dynia Hokkaido (1 kg mięszu)	20 g zimnego masła

Przyrządzanie:

1. Comber sarni opłukać pod zimną wodą, a następnie osuszyć za pomocą papieru kuchennego. Jagody jałowcowe i ziarna kawy espresso rozetrzeć w moździerzu, a następnie umieścić w filiżance z 3 łyżkami oleju rzepakowego, solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Comber sarni przekroić w poprzek na pół, a następnie natrzeć przygotowanym wcześniej olejem na bazie espresso i jagód jałowcowych.
2. Dynię umyć, oczyścić, przepołować, usunąć pestki, a następnie pokroić w kostkę o wielkości ok. 2 cm. Czarne korzenie umyć, obrać, a następnie pokroić na 1-centymetrowe kawałki. Założyć do tej czynności rękawice jednorazowe, tak aby kleisty sok czarnych korzeni nie zafarbował dłoni.
3. Kostki dyni gotować przez 10 minut w przykrytym naczyniu na średnim stopniu grzania w osolonej wodzie, tak aby zmiękły. Potem przelać kostki dyni przez sito, a następnie przecisnąć przez prasę do ziemniaków z powrotem do garnka. Podgrzać mleko, dodać do dyni i dokładnie wymieszać, tak aby powstało kremowe purée. Alternatywnie można zblendować mleko i kawałki dyni do postaci purée za pomocą blendera. Doprawić dyniowe purée solą, pieprzem i cynamonem, a następnie utrzymywać jego temperaturę pod przykryciem.
4. W czasie gotowania dyni równolegle przez 8 minut gotować również czarne korzenie w przykrytym naczyniu na średnim stopniu grzania w dużej ilości osolonej wody, a następnie przelać przez sito, umieścić z powrotem w garnku, wymieszać z pozostałym olejem rzepakowym (1 łyżka) i przyprawić do smaku solą oraz pieprzem.
5. W międzyczasie mocno nagrzać patelnię i podpiec na niej comber sarni, obracając przy tym mięso co minutę, tak aby zostało przyrumienione z każdej strony, a w środku równomiernie upieczone. Piec mięso przez 4-5 minut do stanu średnio wypieczonego. Przełożyć upieczony comber z patelni na talerz, przykryć i odstawić na ok. 5 minut.
6. Wymieszać espresso z cukrem. Pozostały na patelni sos spod pieczeni zasypać espresso. Następnie wlać do patelni czerwone wino i na wysokim stopniu grzania pozwolić się wygotować do połowy objętości. Dodać do sosu zimne masło i dokładnie wymieszać. Dodać do sosu sok z mięsa, a następnie doprawić sos do smaku solą, pieprzem i ewentualnie odrobiną cukru. Pokroić mięso poprzecznie na plastry o grubości 2 cm, a następnie wraz z czarnymi korzeniami, purée i sosem przyrządzić na czterech talerzach.

Rada: Mimo że oczyszczanie czarnych korzeni jest nieco mozolne, to z pewnością opłaca się to zrobić! Czarne korzenie ze słoika mogą pod względem smaku nie dorównywać świeżo przyrządzonym warzywom.

Tento pekáč je vyrobený zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju pekáča a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Tento pekáč je vhodný na plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné dosky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie. Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna pekáča. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Tento pekáč je vyrobený z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobných metódy v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



VAROVANIE pred popáleninami

- Pekáč sa počas používania zohreje a je horúci! Pekáča, ako aj držadiel a pokrievky sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
- Pekáč nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá pekáča hrnca môžu rozžeraviť.

VAROVANIE pred požiarom

- Ak pekáč používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie: Nikdy nenechávajte pekáč s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

- Ak používate pekáč na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť pekáča. Pekáč ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte pekáč po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa liatinový pekáč, resp. pokrievka môže rozbiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúci pekáč, ktorý vezmete zo sporáka alebo ho vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte pekáč a pokrievku horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Pekáč a pokrievku opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

Počas používania

- Nezhrievajte prázdny pekáč. Môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate pekáč na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ho na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže pekáč poškodiť.
- Pekáč **s pokrievkou** môžete používať v rúrach na pečenie do maximálnej teploty 230 °C. Bez pokrievky môžete pekáč používať v rúrach na pečenie aj pri vyšších teplotách.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo v pekáči a na čistenie nepoužívajte tvrdé špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúceho pekáča nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže pekáč poškodiť.
- Po použití umyte pekáč a pokrievku horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení pekáč a pokrievku ihneď osušte. Neodkladajte pekáč a pokrievku, keď sú ešte mokré. Na nesmaltovaných hranách sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Zohrejte v pekáči malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku na pečenie a privedte vodu na krátku dobu do varu. Následne pekáč vyčistíte podľa popisu.
- Pekáč a pokrievka nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Skontrolujte občas, či sa držadlo pokrievky neuvolnilo. Príp. držadlo pokrievky znovu pevne dotiahnite.

Srnčí chrbát s čiernym koreňom a tekvicovým pyrénom

sk

Čas prípravy: 50 min Jedna porcia: cca 525 kcal, 35 g bielkovín, 42 g sacharidov, 20 g tuku

Prísady pre 4 osoby:

480 g srnčieho chrbta	200 ml mlieka
4 borievky	1/2 ČL mletej škorice
1 ČL zrník espressa (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g čierneho koreňa
4 PL repkového oleja	1 čerstvo pripravené espresso, cca 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
soľ	1 ČL cukru
čierne korenie	200 ml suchého červeného vína
1 hokkaido tekvica (1 kg dužiny)	20 g studeného masla

Príprava:

1. Srnčí chrbát opláchnite studenou vodou a vysušte papierovou kuchynskou utierkou. Borievky spolu so zrnkami espressa rozdrvte najemno v maziari a potom zmiešajte v šálke s 3 PL repkového oleja, soľou a korením. Srnčí chrbát rozrežte priečne na polovicu a natrite zo všetkých strán pripravenou marinádou z espressa, borievky a oleja.
2. Tekvicu umyte, očistite, rozpoľte, zbavte jadierok a nakrájajte na cca 2 cm veľké kocky. Čierny koreň umyte, ošúpte a nakrájajte na 1 cm veľké kúsky. Použite pritom jednorazové rukavice, aby vám lepkavá šťava čierneho koreňa nezafarbila ruky.
3. Kocky tekvice varte do mäka vo vriacej slanej vode pri strednej teplote cca 10 minút. Kocky tekvice preced'te cez sito a pretlačte cez lis na zemiaky. Zohrejte mlieko, pridajte k tekvici a miešajte, kým nevznikne krémové pyrén. Alternatívne môžete tekvicu s mliekom rozmixovať pomocou ponorného tyčového mixéra. Pyrén ochuťte soľou, korením a škoricou a prikryté udržiavajte teplé.
4. Súčasne s varením tekvice pripravujte čierny koreň v dostatočnom množstve vriacej slanej vody pri strednej teplote cca 8 minút, potom preced'te cez sito a dajte naspäť do hrnca, ochuťte zvyšným olejom (1 PL), soľou a korením.
5. Medzičasom v poriadne rozohriatej panvici opečte srnčí chrbát, otáčajte ho pritom v minútových intervaloch, aby sa mäso opieкло zo všetkých strán a tiež rovnomerne prepieklo vo vnútri. Mäso stredne prepečte cca 4 - 5 min. Srnčí chrbát preložte z panvice na tanier a prikrytý nechajte odpočívať ešte cca 5 min.
6. Zmiešajte pripravené espresso s cukrom. Espressom zalejte výpek v panvici. Pridajte víno a pri strednej teplote nechajte zredukovať na polovicu. Do omáčky pridajte studené maslo a miešajte, kým sa nespojí s omáčkou. K omáčke pridajte šťavu z mäsa, dochuťte soľou, korením a prípadne trochou cukru. Mäso priečne nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a naservírujte spolu s čiernym koreňom, tekvicovým pyrénom a omáčkou na štyroch tanieroch.

Tip: Aj keď je čistenie čierneho koreňa trochu namáhavé, oplatí sa to! Zaváraný čierny koreň sa čerstvo pripravenému nevyrovná.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Ez az sütőedény zománczott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel, amelyet tárol és egészen az edény pereméig elosztja, majd egyenletesen leadja az edényben található fővő vagy sülő ételnek. Ez a sütőedény gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben is használható. Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot.

Amint az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A sütőedény öntöttvasból készült. Az öntöttvas termékeket egy hagyományos gyártási eljárás során homokfomában készítik. Ezért a felületen kisebb egyenetlenségek fordulhatnak elő, amelyek azonban a termék funkcióját vagy minőségét semmi esetre sem befolyásolják.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a sütőedény felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
Ne helyezze a sütőedényt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel ebben az esetben a fogantyúk tűzforróra femeledhetnek.

VIGYÁZAT - tűzveszély

- Ha a sütőedényben süt, dinsztel vagy zsiradékban süt:
Soha ne hagyja az edényt a forró zsiradékkal felügyelet nélkül.
A forró zsiradék könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ha a sütőedényt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe a sütőedény súlyát.
Mindig óvatosan helyezze a főzőlapra. Ne tolja a sütőedényt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, a sütőedény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután a forró sütőedényt levette a tűzhelyről vagy kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze!
A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a sütőedényt és a fedőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra a sütőedényt és a fedőt.

Használat közben

- Ne melegítse a sütőedényt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha a sütőedényt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse az edényt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat a sütőedényben.
- A sütőedény **a fedővel** max. 230 °C-ig a sütőben is használható. Fedő nélkül a sütőedényt magasabb hőmérsékleten is használhatja a sütőben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül a sütőedényben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró sütőedénybe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja a sütőedényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a sütőedényt és a fedőt. Ne tegye el az edényt, ha még nedves, különben az edény és a fedő nem zománczott szélein levegőn képződő rozsda alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet az edényben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és röviden forralja fel a vizet. Ezt követően a leírtak szerint tisztítsa meg a sütőedényt.
- A sütőedény és a fedő nem tisztítható mosogatógépben.
- Alkalmanként ellenőrizze, hogy a fedő gombja nem lazult-e meg. Szükség esetén ismét csavarja szorossra.

Őzgering feketegyökérrel és sütőtökpürével

Elkészítési idő: 50 perc Adagonként: kb. 525 kcal, 35 g fehérje, 42 g szénhidrát, 20 g zsír

Hozzávalók 4 személyre:

480 g őzgerinc	200 ml tej
4 borókabogyó	1/2 teáskanál fahéjpor
1 teáskanál eszpresszó bab (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g feketegyökér
4 evőkanál repceolaj	1 frissen főzött eszpresszó, kb. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
só	1 teáskanál cukor
bors	200 ml száraz vörösbor
1 hokkaido tök (1 kg pép)	20 g hideg vaj

Elkészítés:

1. Öblítsük le az őzgerincet hideg vízzel, majd konyhai papírtörülővel töröljük szárazra. A borókabogyó az eszpresszó babkal ót mozsárban apróra törjük, majd egy csészébe 3 evőkanál repceolajjal, sóval és borssal, és összekeverjük. Az őzgerincet vágjuk egyszer keresztben ketté, majd dörzsöljük be az egészet a kávé-borókás olajjal.
2. A tököt megmossuk, megtisztítjuk, félbevágjuk, kimagozzuk és kb. 2 cm-es kockákra vágjuk. Mossuk meg és hámozzuk meg a feketegyökeret, majd vágjuk 1 cm-es darabokra. Viseljük eldobható kesztyűt, hogy a feketegyökér ragacos leve ne szennyezze be a kezünket.
3. A tökkockákat forrásban lévő sós vízben, lefedve, közepes lángon 10 percig főzzük, amíg megpuhulnak. A kockákat szűrőben lecsepegtetjük, majd krupplinyomón átnyomjuk vissza a lábasba. Melegítsük fel a tejet, adjuk hozzá a sütőtököt, és keverjük bele, hogy krémes pürét kapjunk. Alternatívaként a tejet és a sütőtökdarabokat botmixerrel pürésíthetjük. Ízesítsük a pürét sóval, borssal és fahéjjal, majd fedjük le, hogy melegen tartsuk.
4. Amíg a sütőtök fő, a feketegyökeret párhuzamosan bő, forrásban lévő sós vízben, lefedve, közepes lángon kb. 8 percig főzzük, majd szitán lecsepegtetjük, visszatesszük a lábasba, összekeverjük a maradék olajjal (1 evőkanál), és sóval, borssal ízesítjük.
5. Közben a sütőedényt erősen felhevítjük, és percenként megforgatva megpirítjuk benne az őzgerincet, hogy a hús mindenütt megbarnuljon és belül egyenletesen átsüljön. 4-5 perc alatt közepesen átsütjük. Vegyük ki az őzgerincet a sütőedényből egy tányérra, és hagyjuk lefedve pihenni kb. 5 percig.
6. Keverjük össze az eszpresszót a cukorral. A sütőedényben lévő szaftra öntsük rá a kávé. Ezután öntsük a bort a sütőedénybe, és nagy lángon pároljuk el a felét. Adjuk hozzá a hideg vajat a mártáshoz, és keverjük fel. Adjuk a hússzaftot a mártáshoz, és ízesítsük sóval, borssal, esetleg egy kis cukorral. Vágjuk a húst keresztben 2 cm vastag szeletekre, és négy tányéron rendezzük el a feketegyökérrel, a pürével és a mártással együtt.

Tipp: Még ha a feketegyökér tisztítása kicsit macerás is, megéri! A befőttésüvegben tartósított fekete-gyökér ízben nem veheti fel a versenyt a frissen elkészített zöldséggel.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Bu kızartma tavası emaye dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tavanın her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu kızartma tenceresi gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda ayrıca fırında kullanım için uygundur. Enerji tasarruflu pişirme için tava tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Doğru sıcaklığa ulaşıldıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu kızartma tavası dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.



Yanma **UYARISI**

- Kızartma tavası kullanım esnasında ısınır! Tavayı, kulbunu ve kapağını sadece mutfak beziyle vb. tutun!
Kızartma tavasını, çapı büyük olan ocak gözüne yerleştirmeyin, aksi halde kulplar çok fazla ısınabilir.

Yangın **UYARISI**

- Tavayı roto, buğulama veya kızartma için kullanacaksınız:
Tencereyi asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın.
Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır!
Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Kızartma tavasını cam seramik ocağın üzerinde kullanacaksanız tavanın ağırlığını da hesaba katın.
Tavayı her zaman dikkatlice bırakın.
Kızartma tavasını cam seramik yüzeyin üzerinden kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye kızartma tavası kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak tavayı ocaktan aldıktan veya fırından çıkardıktan sonra sicağa dayanıklı bir altılığın üzerine yerleştirin! Aksi halde sicağa dayanıklı olmayan yüzeyler hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Kızartma tavaını ve kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve kızartma tavaını ve kapağını kurulayın.

Kullanım sırasında

- Kızartma tavaını boşken ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Eğer tavayı indüksiyonlu bir ocak üzerinde kullanırsanız erişmek istediğiniz sıcaklık için sıcaklığı kademe kademe yükseltin. Hızlı ısıtma veya aşırı ısıtma tavaya hasar verebilir.
- Kızartma tavaını, **kapağı ile birlikte** fırında maks. 230 °C'ye kadar kullanabilirsiniz. Tavayı, üzerinde kapak olmadığına daha yüksek ısılarda da fırında kullanabilirsiniz.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini tavanın içinde kesmeyin ve temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.

Kullanım sonrası

- Sıcak kızartma tavaına soğuk su doldurmayın. Çok hızlı soğutulduğunda tava hasar görebilir.
- Tavayı ve kapağı kullandıktan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için temizleme fırçası gibi tahriş edici araçlar ya da sert kimyasallar kullanılmamalıdır.
- Tavayı ve kapağı temizledikten sonra hemen kurulayın. Tavayı ve kapağı nemliken kaldırmayın. Aksi halde emaye kaplaması olmayan kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Eğer tavanın dibi tutarsa: Tavada biraz su ısıtıp, 2-3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Tavayı ardından açıldığında gibi temizleyin.
- Tava ve kapak, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Ara ara kapak kulpunun gevşeyip gevşemediğini kontrol edin. Kulpu ardından gerekirse tekrar sıkın.

Hazırlama süresi:

50 dak. Her bir porsiyon: **yakl. 525 kcal, 35 g protein, 42 g karbonhidrat, 20 g yağ**

4 kişilik malzeme:

480 g Karaca sırtı	200 ml süt
4 Ardıç meyvesi	1/2 TK tarçın tozu
1 TK Espresso çekirdeđi (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g İskornıça
4 YK kolza yađı	1 taze demlenmiř Espresso, yakl. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
Tuz	1 TK řeker
Karabiber	200 ml kuru kırmızı řarap
1 Hokkaido balkabađı (1 kg posa)	20 g sođuk tereyađı

Hazırlanışı:

1. Karaca sırtını sođuk suyla durulayın ve mutfak kađıdıyla kurulayın. Espresso çekirdekleri ile birlik-te ardıç meyvelerini bir havanda iyice ezin, ardından 3 yemek kařıđı kolza yađı, tuz ve karabiber ile bir kaba ekleyin ve karıřtırın. Karaca sırtını bir kez ikiye bölün ve espresso ardıç yađını her tarafına sürün.
2. Kabađı yıkayın, temizleyin, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve yakl. 2 cm'lik küpler halinde kesin. İskornıçaları yıkayın, soyun ve 1 cm'lik parçalar halinde kesin. İskornıçaların yapıřkan suyunun ellerinizi lekelememesi için tek kullanımlık eldivenler takın.
3. Küpler halindeki kabakları kaynayan tuzlu suda, üstü kapalı řekilde ve orta ateřte yumuřayana kadar 10 dak. piřirin. Küpler halindeki kabakları bir süzgeç içinde boşaltın, bir patates presi kullanarak tekrar tencereye bastırın. Sütü ısıtın, kabađı ilave edin ve krem kıvamında bir püre yapmak için karıřtırın. Alternatif olarak sütü ve kabak parçalarını el blenderi ile püre haline getirin. Püreyi tuz, karabiber ve tarçınla tatlandırın üstü kapalı řekilde sıcak tutun.
4. Kabak piřerken, üzerini örtüp iskorııııayı bol kaynayan tuzlu suda, üzeri kapađı olarak orta ateřte yakl. 8 dakika piřirin, ardından süzgeçten geçirip tekrar tencereye alın, kalan yađ (1 yemek kařıđı) ile karıřtırın ve tuz ve karabiberle tatlandırın.
5. Bu sırada bir tavayı ısıtın ve içinde karaca sırtını kızartın, etin her tarafı kızaracak ve içi eřit piřecek řekilde dakikada bir çevirin. Eti 4-5 dak. orta kızarıklıkta piřirin. Karaca sırtını tavadan bir tabađa alın ve üzerini kapatarak yakl. 5 dak. dinlenmeye bırakın.
6. Espressoyu řeker ile karıřtırın. Tavadaki kızartmanın üzerine espresso dökün. Ardından řarabı tavaya ilave edin ve yüksek ateřte yarı piřene kadar piřirin. Sođuk tereyađını sosa ilave edin ve çırpın. Et sularını sosun içine ekleyin ve bunu tuz, karabiber ve gerekirse biraz řekerle tatlandırın. Eti enlemesine 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin ve iskorıııııa, püre ve sos ile birlikte dört tabađa yerleřtirin.

Öneri: İskornıçaları temizlemek biraz zahmetli olsa da buna deđecektir! Kavanozdan çıkan iskorıııııalar lezzet bakımından taze hazırlanmıř sebzelerle rekabet edemez.

Tarif

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Artikelnummer	Leergewicht (inkl. Deckel)	Füllmenge	Bodendurchmesser
Product number	Empty weight (incl. lid)	Filling quantity	Diameter of the base
Référence	Poids à vide (couvercle inclus)	Contenance	Diamètre de la base
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost (včetně pokličky)	Plnicí množství	Průměr dna
Numer artykułu	Ciężar pustej brytfanny (wraz z pokrywką)	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky)	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Súlyja üresen (fedővel)	Űrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Net ağırlık (kapak dahil)	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
618 553	~ 6,98 kg	~ 4,4 L	Ø ~ 21 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

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

La référence figure également sur la base de la poêle!

Číslo výrobku najdete také na dně pánve!

Numer artykułu znajduje się również na dnie brytfanny!

Číslo výrobku nájdete na dne pekáča!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référéce | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 618 553
