



Auflaufform

Casserole Dish

Plat à gratin

Zapékací forma

Forma do zapiekania

Zapekacia misa

Sütőforma

Fırın kabı

de Produktinformation und Rezept

en Product information and recipe

fr Fiche produit et recette

cs Informace o výrobku a recept

pl Informacje o produkcie i przepis

sk Informácia o výrobku a recept

hu Termékismertető és recept

tr Ürün bilgisi ve tarif

de Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Auflaufform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftes Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Die Auflaufform ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet!
 - Fetten Sie die Auflaufform vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
 - Gehen Sie mit der heißen Auflaufform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
 - Stellen Sie die heiße Auflaufform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
 - Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Zubereiten von Speisen oder Reinigen der Form, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.
 - Vermeiden Sie ein Überhitzen der Auflaufform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
 - Setzen Sie die Auflaufform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.
-

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Auflaufform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Auflaufform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille – wie Glas – an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Auflaufform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Auflaufform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Auflaufform vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Auflaufform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Auflaufform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Kartoffelgratin

Für 1 Auflaufform (ca. 4 Portionen)

Zubereitung: 30 Min. | Backen: ca. 50 Min. | ca. 370 kcal pro Portion

Zutaten

40 g Butter	etwas Muskatnuss
800 g mehligkochende Kartoffeln	200 ml Sahne
Salz	200 ml Milch
frisch gemahlener Pfeffer	

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Form mit etwas Butter ausfetten. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Sahne und Milch mischen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Die restliche Butter in Stückchen darauf verteilen. Das Gratin im heißen Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen. Wenn die Sahnemischung am Rand hochkocht, das Gratin sanft mit einem Pfannenwender flach drücken, damit alle Kartoffeln gleichmäßig in der Flüssigkeit garen. Das Gratin weitere 20 Min. backen.
3. Um zu prüfen, ob das Gratin fertig ist, mit einem spitzen Messer in die Mitte stechen. Wenn das leicht geht und die Kartoffeln weich sind, das Gratin aus dem Ofen holen. Vor dem Portionieren ca. 10 Min. mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Anschließend das Kartoffelgratin mit einem scharfen Messer in vier Stücke schneiden, mit dem Pfannenwender herausheben und auf Tellern anrichten.

Rezept:

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

Dear Customer

en

Your new casserole dish made of triple-enamelled metal can be used to prepare sweet or savory dishes such as casseroles, gratin, etc.

In order to enjoy this enamel product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- The casserole dish has been designed for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +400°C. Only use it for its intended purpose! It is not suitable to be used in the microwave!
- Grease the dish with a little butter, margarine or oil before use.
- Take care when handling the hot casserole dish. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the hot casserole dish on a suitable, heat-resistant surface.
- To protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects while cooking or cleaning the dish as this could scratch the enamel surface.
- Avoid overheating the casserole dish. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the casserole dish to shock temperatures. Never place the hot dish on a cold or wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.

Cleaning and care

- Clean the casserole dish with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every further use.
- The casserole dish is dishwasher-safe, but we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar. These may scratch the enamel, causing it - like glass - to lose its shine.
- Scratches in the surface of the enamel can lead to it losing its shine, but this does not impact the function of the casserole dish. You can continue to use it normally.
- Clean the casserole dish as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Let the casserole dish cool down sufficiently before cleaning.
- Leave stubborn or burnt-on remaining bits of food to soak before cleaning. These can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible brushes.
- Dry the casserole dish immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any calcification stains can be very easily removed with a vinegar solution.
- Store the casserole dish in a dry place.
- When using metal, e.g. stainless steel, cutlery, black flecks may appear on the white enamel surface due to metal abrasion. These flecks can be removed with a special enamel cleaner.

Potato gratin

en

For 1 casserole dish (approx. 4 servings)

Preparation: 30 min. | Baking time: approx. 50 min. | approx. 370 kcal per serving

Ingredients

40 g butter	a little nutmeg
800 g potatoes (floury texture)	200 ml cream
salt	200 ml milk
freshly ground pepper	

Preparation

1. Preheat oven to 200°C (top/bottom heat; fan-assisted: 180°C).
Grease the dish with a little butter. Peel the potatoes, slice thinly and layer them over one another in the dish like roof tiles. Season each layer with salt, pepper and nutmeg.
2. Mix the cream and milk and pour evenly over the potatoes. Cut the remaining butter into pieces and distribute over the potatoes. Bake the gratin in the preheated oven (middle shelf) for approx. 30 minutes.
If the cream mixtures starts to bubble up the sides, use a spatula to gently press down on the gratin so that the potatoes cook evenly in the liquid. Bake for a further 20 minutes.
3. To check whether the gratin is done, insert a sharp knife into the middle. If it is easy to insert and the potatoes are soft, remove the gratin from the oven. Cover with aluminium foil and let sit for approx. 10 minutes before serving. Then cut the potato gratin into four pieces and use a spatula to place each portion on a plate.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

All rights reserved

Votre nouveau plat à gratin en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés.

Afin que cet article en email vous donne longtemps satisfaction, lisez et respectez impérativement les conseils suivants d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article et d'excellents résultats!

L'équipe Tchibo

Conseils importants pour l'utilisation

- Le plat à gratin est uniquement conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas à d'autres fins! Il ne peut pas être utilisé au micro-ondes!
- Avant d'utiliser le plat à gratin, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le plat à gratin avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez des maniques pour éviter tout **risque de brûlures**.
- Posez toujours le plat chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Pour protéger le revêtement en email, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu durant la préparation ou le nettoyage sous peine de rayer le revêtement en email.
- Evitez de surchauffer le plat à gratin et ne le faites jamais chauffer à vide.
- Evitez les chocs thermiques: veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite le plat à gratin. Ne posez jamais le plat à gratin sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en email.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le plat à gratin à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle.
- Le plat à gratin est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- N'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement, ce qui enlèverait à l'émail - comme c'est le cas du verre - son éclat.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien aux qualités de cuisson du plat à gratin qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à gratin si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours le plat à gratin refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper le plat à gratin avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le plat à gratin juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le plat à gratin dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée blanche. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Gratin de pommes de terre

Pour 1 plat (env. 4 portions)

Préparation: 30 min | Cuisson: env. 50 min | env. 370 kcal par portion

Ingrédients

40 g de beurre	Poivre du moulin
800 g de pommes de terre à chair farineuse	Un peu de noix de muscade
Sel	200 ml de crème
	200 ml de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante). Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Graisser le plat avec un peu de beurre et y disposer les rondelles de pomme de terre en les faisant se chevaucher. Assaisonner entre chaque couche avec sel, poivre et muscade.
2. Mélanger la crème et le lait et verser le mélange uniformément sur les pommes de terre puis y répartir le reste du beurre en petits morceaux. Cuire le gratin à four très chaud (grille du milieu) pendant 30 minutes. Si le mélange crème-lait bout et remonte sur les bords, tasser délicatement le gratin avec une spatule pour que toutes les pommes de terre cuisent uniformément dans le liquide. Remettre le gratin au four pendant 20 minutes.
3. Pour vérifier si le gratin est cuit, enfoncer la pointe d'un couteau au centre du gratin. Si le couteau pénètre facilement et que les pommes de terre sont cuites, sortir le gratin du four. Couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de servir. Découper le gratin en quatre parts avec un couteau coupant, les sortir avec une spatule et les disposer sur les assiettes.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tous droits réservés

v této nové zapékací formě z třikrát smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy apod.

Přečtěte si tento návod k použití a bezpodmínečně dbejte pokynů k používání, čištění a ošetřování v něm uvedených, abyste mohli mít z tohoto smaltovaného výrobku dlouho radost.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, aby se Vám s ním vždy vše podařilo!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Tato zapékací forma je vhodná pouze k používání v troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jiným účelům! Není vhodná k použití v mikrovlnné troubě!
- Zapékací formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou zapékací formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou zapékací formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Na ochranu smaltované vrstvy zapékací formy nepoužívejte během přípravy pokrmů ani čištění žádné ostré ani špičaté předměty, protože jinak by mohly ve smaltovaném povrchu vzniknout škrábance.
- Vyvarujte se přehřívání zapékací formy. Zapékací forma se nesmí zahřívát, pokud je prázdná.
- Zapékací formu nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou formu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V opačném případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formu horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Zapékací forma je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt – stejně tak jako sklo – ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékací formy. Zapékací formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Zapékací formu umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete zapékací formu umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Zapékací formu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Zapékací formu uchovávejte na suchém místě.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smaltu.

Gratinované brambory

cs

Na 1 zapékací formu (přibližně 4 porce)

Příprava: 30 min. | Pečení: cca 50 min. | cca 370 kcal na jednu porci

Přísady

40 g másla	čerstvě namletý pepř
800 g moučných brambor (varný typ C)	trocha muškátového oříšku
sůl	200 ml šlehačky
	200 ml mléka

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 180 °C). Formu vymažeme trochou másla. Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a ty poklademe do formy ve vrstvách jako tašky na střeše. Každou vrstvu osolíme, opeříme a ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem.
2. Smícháme šlehačku s mlékem a rovnoměrně nalijeme na brambory. Nahoru rozdělíme kousky zbývajícího másla. Pečeme v horké troubě (na středním roštu) po dobu přibližně 30 minut.
Když začne směs se šlehačkou po stranách bublat, obracečkou zatlačíme všechny brambory do formy naplocho tak, aby se rovnoměrně pekly v tekutině. Pečeme po dobu dalších 20 minut.
3. Pokud chceme zkontrolovat, jestli je pokrm již hotový, pícháme do středu pokrmu nožem. Když půjde nůž do pokrmu zapíchnout snadno a brambory už budou měkké, vytáhneme gratinované brambory z trouby. Před rozkrájením na porce necháme po dobu přibližně 10 min. odpočívat zakryté alobalem. Následně nakrájíme gratinované brambory ostrým nožem na čtyři kousky, vyndáme je pomocí obracečky a naservírujeme je na talíře.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všechna práva vyhrazena

pl Drodzy Klienci!

W nowej formie do zapiekania z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzić słodkie lub pikantne potrawy, jak np. zapiekanki.

By móc dłużej cieszyć się tym emaliowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości w użytkowaniu tego produktu, a także udanych wypieków.

Zespół Tchibo

Istotne wskazówki dotyczące użytkowania

- Forma do zapiekania przeznaczona jest wyłącznie do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Nie nadaje się do stosowania w mikrofalówce!
- Przed użyciem natłuścić formę odrobiną masła, margaryny lub olejem spożywczym.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać podkładek kuchennych lub rękawic. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gdy forma jest gorąca, należy stawiać ją wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- W celu ochrony emaliowanej powłoki formy, podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia formy nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, gdyż może to skutkować zadrapaniem emaliowanej powłoki.
- Należy unikać przegrzewania formy. Nie nagrzewać jej, kiedy jest pusta.
- Nie należy poddawać formy działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać jej, gdy jest gorąca, na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym należy umyć formę gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu keksówka nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność formy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż forma wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć formę bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali szlachetnej, na białej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Gratin z ziemniaków

Na 1 formę (ok. 4 porcji)

Zubereitung: 30 minut | Pieczenie: ok. 50 minut | każda porcja to ok. 370 kcal

Składniki

40 g masła	gałka muskatołowa
800 g ziemniaków	200 ml słodkiej śmietany
sól	200 ml mleka
świeżo zmielony pieprz	

Sposób przygotowania

1. Nagrząć piekarnik do 200°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 180°C). Natłuścić formę niewielką ilością masła. Obrać ziemniaki, pokroić na cienkie plastry i ułożyć dachówkowo w formie. Każdą warstwę przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.
2. Wymieszać śmietanę i mleko, a następnie równomiernie polać nimi ziemniaki. Na wierzchu rozłożyć pozostałe masło podzielone na małe kawałki. Piec w gorącym piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 30 minut. Jeżeli sos śmietanowy będzie podnosił się po bokach, delikatnie wyrównać go łydką do patelni, aby wszystkie ziemniaki były nim równomiernie przykryte. Piec jeszcze przez 20 minut.
3. By sprawdzić, czy zapiekanka jest gotowa, wetknąć spiczasty nóż w jej środek. Jeżeli wchodzi łatwo, a ziemniaki są miękkie, wyjąć zapiekankę z piekarnika. Przed podzieleniem na porcje przykryć ją folią aluminiową i pozostawić na 10 minut. Następnie podzielić zapiekankę ostrym nożem na cztery kawałki, wyjąć je łydką i podać na talerzach.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

sk

Vaša nová zapekacia misa z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov, ako sú nákypy, zapekané cestoviny a pod.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na použitie

- Zapekacia misa je vhodná na používanie v rúrach na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely! Nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre!
 - Pred použitím vymastite zapekaciu misu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
 - S horúcou zapekacou misou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
 - Horúcu zapekaciu misu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
 - Na ochranu smaltovanej vrstvy nepoužívajte pri príprave jedál alebo pri čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety, pretože pri tom môžete poškriabať smaltovaný povrch.
 - Zabráňte prehriatiu zapekacej misy. Nezohrievajte prázdnu zapekaciu misu.
 - Nevystavujte zapekaciu misu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu zapekaciu misu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
-

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekáciu misu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacia misa je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacej misy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekáciu misu vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekáciu misu dostatočne vychladnúť.
- Ak sa na zapekacej mise nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál, namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Zapekáciu misu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Zapekáciu misu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na bielom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Zapekané zemiaky

sk

Na 1 zapekáciu misu (cca 4 porcie)

Príprava: 30 min. | Pečenie: cca 50 min. | na porciu cca 370 kcal

Prísady

40 g masla	čerstvo pomleté čierne korenie
800 g zemiakov múčnatého varného typu	trochu muškátového orieška
soľ	200 ml smotany
	200 ml mlieka

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 180 °C).
Vymastite zapekáciu misu trochou masla. Olúpte zemiaky, nakrájajte ich na tenké plátky a poukladajte ich do zapekacej misy ako škridle na streche. Každú vrstvu dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.
2. Zmiešajte smotanu a mlieko a touto zmesou rovnomerne polejte zemiaky. Navrch poukladajte zvyšok masla nakrájaného na kúsky. Zapekané zemiaky pečte v horúcej rúre na pečenie (stredná poloha) cca 30 minút. Pri prekypení smotanovej zmesi ponad okraj zatlačte zapekané zemiaky obracačkou naplocho tak, aby ste dosiahli rovnomernú tepelnú úpravu zemiakov, ktoré sú v nej ponorené. Zapekané zemiaky pečte ďalších 20 minút.
3. Na kontrolu dopečenia zapekaných zemiakov zapichnete do stredu nôž. Keď preniká do mäkkých zemiakov zľahka, vyberte zapekané zemiaky z rúry na pečenie. Pred delením na porcie ich nechajte odstáť cca 10 minút zakryté alobalom. Následne rozkrájajte zapekané zemiaky ostrým nožom na štyri kusy, vyberte ich obracačkou a uložte na tanier.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všetky práva vyhradené

hu Kedves Vásárlónk!

Az új, tripla zománcozású fém sütőformájában édes vagy sós ételek, mint gartin vagy felfűjt készíthetők.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- A sütőforma csak sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig használható a sütőben. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
Mikrohullámú sütőben való használatra nem alkalmas!
- Használat előtt zsírozza ki a sütőformát egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel az ételt a sütőformában, mert ezáltal megkarcolódhat a zománcbevonat.
- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-különbségnek. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus zománcos csillogást.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiarészecskés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít a fényességéből.
- Bár a zománCFelszínen keletkező karcolások csökkentik az edény fényét, a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs, vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformát tárolja száraz helyen.
- Fémekkel történő érintkezés (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománCFelületen. Ezek a foltok speciális zománctisztítóval eltávolíthatók.

1 sütőformához (kb. 4 adag)

Elkészítés: 30 perc | Sütési idő: kb. 50 perc | Adagonként kb. 370 kcal

Hozzávalók

40 g vaj	egy kevés szerecsendió
800 g lisztes burgonya	200 ml tejszín
só	200 ml tej
frissen őrölt bors	

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Kenje ki a formát egy kevés vajjal. Pucolja meg a burgonyát, vágja fel vékony szeletekre, és cserépszerűen helyezze be a szeleteket a formába. Minden réteget fűszerezzen sóval, borssal és szerecsendióval.
2. Keverje össze a tejszínt és a tejet, és egyenletesen öntse rá a burgonyára. A maradék vajat darabokban ossza el a tetején. Süsse a gratint a forró sütő középső sínén kb. 30 percig.
Amikor a tejszínes keverék a szélén felfő, nyomkodja le a gratint egy serpenyőlapáttal, hogy az összes burgonya egyenletesen, a folyadékban puhuljon meg. Süsse a gratint további 20 percig.
3. Szúrjon egy hegyes kést a közepébe, hogy ellenőrizze, hogy a gratin átsült-e. Ha a kés könnyen átmegy a burgonyán és a burgonyaszeletek puhák, akkor vegye ki a gratint a sütőből. A tálalás előtt alufóliával letakarva pihentesse kb. 10 percig. Majd szeletelje fel a gratint négy darabba, egy serpenyőlapáttal vegye ki és helyezze a táányérokra.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

tr

Üç katlı emaye kaplı metalden olan yeni fırın kabınızla güveçler, gratenler vs. gibi tatlı veya tuzlu yiyecekler hazırlanır.

Emaye ürününüzü uzun süreli kullanabilmeniz için aşağıdaki kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili önemli bilgileri kesinlikle okuyup dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım için önemli bilgiler

- Fırın kalıbı sadece fırında kullanım için uygundur. +400 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada kullanım için uygun değildir!
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı, margarin veya pişirme yağı ile yağlayın.
- Sıcak fırın kalıbını çok dikkatli kullanın. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni ile tutun. **Yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak fırın kalıbını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığı üzerine koyun.
- Emaye yüzeyi korumak için hazırlarken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Emaye yüzeyde çizikler oluşabileceği için fırın kalıbının içinde yemekleri kesmeyin.
- Fırın kalıbının fazla ısınmasından kaçının. Boş durumdayken ısıtılmamalıdır.
- Fırın kalıbını şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı, örn. soğuk ve ıslak altlığı üzerine hiçbir zaman koymayın. Aksi halde emaye yüzeyi zarar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak özenli şekilde elde yıkamayı tavsiye ediyoruz. Böylece emaye yüzeyin kendine özgü parlaklığını elde edersiniz.
- Temizlemek için aşındırıcı deterjanlar ve keskin veya sivri, örn. tel sünger veya fırça, bulaşık teli, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. gibi yardımcı nesneler kullanmayın. Bunlar kaplamanın çizilmesine yol açar ve böylece emaye - cam gibi - parlaklığını yitirir.
- Emaye yüzeyindeki çizikler parlaklığının kaybolmasına neden olsa da fırın kalıbının işlevselliğini kısıtlamaz. Sınırsız bir şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Fırın kalıbını mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, böylece yemek artıkları kolayca çıkarılabilir. Fırın kalıbını temizlemeden önce yeterince soğumaya bırakın.
- Zorlu veya yanmış yemek artıklarını temizlemeden önce suda bekletin. Daha sonra yumuşak bir süngerle veya yumuşak ve esnek kıllı bir fırçayla hafifçe temizleyin.
- Doğal kireç kalıntılarını engellemek için fırın kalıbını yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Sirkeli su ile olası kireç lekeleri sorunsuz bir şekilde çıkarılır.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Beyaz emaye yüzeyde, örn. paslanmaz çatal ve bıçakların sebep olduğu metal aşınma nedeniyle siyah lekeler oluşabilir. Bu lekeler özel emaye temizleyiciyle giderilebilir.

Patates grateni

tr

Bir fırın kabı (yakl. 4 porsiyon için)

Hazırlanışı: 30 dakika | Pişirme: yakl. 50 dak. | Her bir porsiyon için yakl. 370 kcal

İçindekiler

40 g tereyağı	Bir miktar muskat cevizi
800 g mumsu patates	200 ml krema
Tuz	200 ml süt
Taze öğütülmüş karabiber	

Hazırlanışı

1. Fırını 200 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) ısıtın. Kalıbı tereyağ ile yağlayın. Patatesleri soyun, ince dilim halinde kesin ve üst üste binecek şekilde kaba dizin. Her sırayı tuz, karabiber ve muskat ceviziyle tatlandırın.
2. Kremayla sütü karıştırın ve eşit olarak patateslerin üzerine dökün. Kalan tereyağını parçacık halinde üzerine dağıtın. Grateni sıcak fırında (fırının orta bölümünde) yakl. 30 dak. pişirin. Krema karışımı kenardan taşmaması ve tüm patateslerin sıvının içerisinde eşit pişmesi için spatula ile hafifçe üstüne bastırın. Grateni 20 dak. daha pişirin.
3. Gratenin piştiğini kontrol etmek için sivri bir bıçağı gratenin ortasına batırın. Kolay batıyorsa ve patatesler yumuşak ise grateni fırından çıkara-
bilirsiniz. Porsiyonları oluşturmada önce yakl. 10 dak. jelatin kağıdı ile örtüp bekletin. Daha sonra patates grateni keskin bir bıçakla dört parçaya kesin, spatulayla kaldırarak çıkartın ve tabaklara koyun.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tüm haklar saklıdır



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 | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası:
372 798

Made exclusively for:

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