Tchibo

Gusseisen-Bräter
Cast-Iron Pot
Marmite en fonte
Litinový hrnec
Garnek żeliwny
Liatinový hrniec
Öntöttvas sütőedény
Dökme demir tencere

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 116286CE05X6XI · 2021-07

de Liebe Kundin, lieber Kunde!

Dieser Topf ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Topfrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Dieser Topf 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 Topfbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Dieser Topf 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

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

WARNUNG vor Brand

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Topf 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 den Topf und den Deckel trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie den Topf nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie den Topf auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie den Topf nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Topf beschädigen.
- Den Topf **mit Deckel** können Sie bis max. 230 °C im Backofen verwenden. Ohne Deckel können Sie den Topf auch bei höheren Temperaturen im Backofen einsetzen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt im Topf, 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 den heißen Topf. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Topf 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 den Topf und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie Topf 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 im Topf, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie den Topf anschließend wie beschrieben.
- Topf 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.

de

Kohlrouladen mit Hack-Sauerkraut-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

Salz
8 große Weißkohlblätter
1 Brötchen oder 2 Scheiben Toast
200 g Sauerkraut
(frisch oder aus der Dose)
1 große Zwiebel
3-4 EL Butterschmalz
1 Ei (Größe M)
400 g gemischtes Hackfleisch
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1/2 TL getrockneter Majoran
edelsüßes Paprikapulver
1 EL gehackte Petersilie
1/2 L Rinderbrühe
1 TL Speisestärke
100 g Crème fraîche
Küchengarn (bei Bedarf)

Zubereitung:

1. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen, salzen. Die Kohlblätter darin portionsweise 3–5 Min. weich garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kalt abbrausen und trocken tupfen. Wenn die Mittelrippen der Blätter sehr dick sind, eventuell flacher schneiden.
2. Brötchen oder Toast in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Sauerkraut gut ausdrücken und etwas kleiner schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze goldgelb braten, vom Herd nehmen.
3. Brötchen oder Toast aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und fein zerzupfen. Mit Ei, Sauerkraut, Zwiebel und dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Paprika und Petersilie würzen. Mit den Händen gründlich vermengen.
4. Je zwei Kohlblätter übereinanderlegen und je ein Viertel der Hack-Sauerkraut-Füllung darauf-geben, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die seitlichen Ränder über die Füllung schlagen, dann die Kohlblätter von unten her straff zu Rouladen aufrollen. Bei Bedarf mit Küchengarn zusammenbinden.
5. Das übrige Butterschmalz im Bräter schmelzen. Darin die Rouladen rundherum braun anbraten. Die Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren lassen.
6. Rouladen aus dem Bräter nehmen und abdecken. Speisestärke mit 3–4 EL kaltem Wasser verrühren und unter die Brühe mischen. Aufkochen und 3–4 Min. bei großer Hitze einkochen lassen. Crème fraîche einrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Rouladen einlegen, heiß werden lassen und mit Salzkartoffeln servieren.

Tipp: Sie können das Sauerkraut auch weglassen. Nehmen Sie stattdessen 100 g mehr Hackfleisch. Kohlrouladen samt Sauce lassen sich auch wunderbar einfrieren.

Rezept:
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer

This pot is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute right up to the top of the pot, releasing it evenly to cook the food inside. The pot 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 pot. 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 pot is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds according to a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which in no way impair the quality or function of the product.

⚠

WARNING – risk of burns

- The pot becomes hot during use! Always use oven gloves or similar protection when touching the pot, handles or lid!
  Do not put the pot on a hob ring that is too large in diameter, or the handles may become burning hot.

WARNING – fire hazard

- If you use the pot for frying, stewing or deep-frying, never leave a pot 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 pot on a ceramic hob, bear in mind the weight of the pot.
  Always put it down carefully. Do not push the pot across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the pot may shatter or the enamel layer may crack.
- After removing the hot pot from the hob or the oven, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces could otherwise become damaged.

Prior to first use

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

During use

- Do not heat the pot when it is empty. This can overheat the material. As a consequence, the coating can become discoloured.
- If you are using the pot on an induction hob, only heat it to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the pot.
- You can use the pot **with its lid** in an oven up to a temperature of max. 230 °C. The pot 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 items inside the pot and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not pour cold water into the hot pot. Cooling it down too fast may damage the pot.
- Clean the pot and the lid after use with hot water and mild washing-up liquid. Do not use a sponge scourer of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the pot and the lid immediately after cleaning. Do not store the pot and the lid when wet, as a rust film may form on the non-enamelled edges. Remove this if necessary with a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If food sticks to the pot: heat a little water in the pot, add 2–3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the pot as described above.
- The pot and the lid is not dishwasher-safe.
- Check from time to time whether the knob on the lid has become loose. If so, turn it to tighten it again.

Stuffed cabbage leaves with mince and sauerkraut filling

en

Ingredients for 4 people:

Salt
8 large white cabbage leaves
1 bread roll or 2 slices of bread
200 g sauerkraut
(fresh or tinned)
1 large onion
3-4 tbsp clarified butter
1 egg (size M)
400 g mixed mince
Pepper
Freshly grated nutmeg
1/2 tsp dried marjoram
Sweet paprika powder
1 tbsp chopped parsley
1/2 L beef stock
1 tsp cornflour (starch)
100 g crème fraîche
Kitchen twine (if needed)

Method:

1. Fill a large pot with plenty of water, bring to the boil and add salt. Cook the cabbage leaves in the water in batches for 3-5 minutes until they are soft. Use a slotted spoon to remove them, rinse under cold water and pat them dry. If the middle ridge is very thick, cut the leaves slightly flatter.
2. Soak the bread roll or slices of bread in a bowl of cold water. Squeeze the liquid out of the sauerkraut and chop it up into smaller pieces. Peel and chop the onion finely. Melt 1 tbsp of clarified butter in a small pan and then add the onion, cooking on a medium heat until the onion turns golden brown. Remove from the heat.
3. Remove the bread roll or slices of bread from the water, squeeze out excess moisture and tear into small pieces. Place into a bowl with the egg, sauerkraut, onion and mince and generously season with salt, pepper, nutmeg, marjoram, paprika and parsley. Mix thoroughly using your hands.
4. Place two cabbage leaves on top of one another and fill with a quarter of the mince and sauerkraut filling, leaving a small border around the edges of the leaves. Tuck the side edges over the filling, and then roll up the cabbage leaves from bottom to top, keeping the leaves taut. If necessary, use kitchen twine to bind the rolled leaves together.
5. Melt the rest of the clarified butter in the roasting pot. Add the stuffed cabbage leaves and fry gently on all sides until brown. Pour in the stock and leave to simmer on a low heat with the lid on for around 40 minutes.
6. Remove the stuffed cabbage leaves from the roasting pot and cover. Mix the cornflour with 3-4 tbsp of cold water and stir into the stock. Bring to the boil and leave to reduce for 3-4 minutes on a high heat. Stir in the crème fraîche and season with salt, pepper and paprika to taste. Place the stuffed cabbage leaves in the sauce and allow to heat through before serving with boiled potatoes.

Tip: You can leave out the sauerkraut if you wish. Instead, use 100 g more mincemeat.
The stuffed cabbage leaves and the sauce also freeze very well.

Recipe:
Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved

(fr) Chère cliente, cher client!

Cette marmite 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 marmite 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 marmite. 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 marmite est en fonte émaillée. 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 brûlure

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

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Si vous utilisez la marmite pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
  Ne laissez jamais une marmite 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 marmite sur une plaque vitrocéramique, pensez que la marmite est lourde. Aussi, posez toujours la marmite avec précaution. Ne déplacez pas la marmite en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la marmite tombe ou reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la marmite 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 surface délicates.

Avant la première utilisation

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

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la marmite à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la marmite sur une plaque à induction, chauffez la marmite par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la marmite.
- Vous pouvez passer la marmite **et son couvercle** au four à une température maximum de 230 °C. Sans couvercle, la marmite 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 marmite 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 marmite, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la marmite 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 marmite et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la marmite 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 marmite 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 marmite de la manière décrite.
- La marmite 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.

Feuilles de chou farcies

Ingrédients (pour 4 personnes):

sel
8 grandes feuilles de chou blanc
1 petit pain ou 2 tranches de pain de mie
200 g de chou fermenté (frais ou en boîte)
1 grand oignon
3-4 cs de beurre décanté
1 œuf (taille M)
400 g de viande hachée mixte
poivre
noix de muscade frais râpée
1/2 cc de marjolaine séchée
paprika doux en poudre
1 cs de persil haché
1/2 l de bouillon de bœuf
1 cc d'amidon alimentaire
100 g de crème fraîche
fil culinaire (si nécessaire)

Préparation:

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée et plongez-y quelques feuilles de chou pendant 3 à 5 minutes. Sortez les feuilles avec un écumoire, passez-les sous l'eau froide et séchez-les délicatement. Si les nervures centrales des feuilles sont très épaisses, vous pouvez éventuellement les couper pour les aplatir. Répétez la procédure pour toutes les feuilles.
2. Faites ramollir le petit pain ou les tranches de pain de mie dans de l'eau froide. Égouttez le chou fermenté et coupez-le un peu plus finement. Épluchez l'oignon et ciselez-le. Faites fondre 1 cs de beurre décanté dans une petite poêle, faites dorer les oignons à feu moyen, puis retirez la poêle.
3. Sortez le petit pain ou le pain de mie de l'eau, égouttez-le et écrasez-le bien. Versez le tout dans un bol de cuisine et ajoutez l'œuf, le chou fermenté, l'oignon et la viande haché. Assaisonnez avec le sel, le poivre, la noix de muscade, la marjolaine, le paprika en poudre et le persil. Malaxez bien le tout à la main.
4. Superposez deux feuilles de chou et déposez-y le quart de la farce en laissant un petit bord. Rabattez les bords sur la farce, puis roulez les feuilles de chou par le bas, en serrant bien, de façon à former des paupiettes. Si nécessaire, utilisez du fil culinaire.
5. Faites fondre le reste de beurre décanté dans la marmite. Déposez-y les paupiettes et faites-les dorer de tous les côtés. Versez le bouillon et laissez cuire la préparation à feu doux pendant env. 40 minutes.
6. Sortez les paupiettes de la marmite et réservez-les en prenant soin de les recouvrir. Mélangez l'amidon alimentaire dans 3 à 4 cs d'eau froide et incorporez ce mélange au bouillon. Portez à ébullition et laissez cuire 3 à 4 minutes à feu vif. Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez la sauce en ajoutant du sel, du poivre et du paprika. Replacez les paupiettes dans la sauce, faites-les chauffer et servez le tout accompagné de pommes de terre.

Conseil: vous pouvez également faire la farce sans utiliser de chou fermenté. Dans ce cas, prévoyez 100 g de viande hachée en plus. Les paupiettes et la sauce se congèlent sans aucun problème.

Recette:
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés

Vážení zákazníci,

tento hrnec je vyroben ze smaltované železné litiny. Jeho silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji hrnce a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Tento hrnec je vhodný pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě.

Energii můžete šetřit tím, že při pečení zvolíte plotýnku s průměrem, který odpovídá dnu hrnce. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dále péct na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tento hnec je vyroben 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

- Hrnec se při pečení zahřívá! Dotýkejte se hrnce i jeho rukojetí jen prostřednictvím chňapky apod.! Nestavte hrnec na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha hrnce mohou rozpálit.

VÝSTRAHA před požárem

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

POZOR na věcné škody

- Budete-li hrnec používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost hrnce. Vždy ho opatrně pokládejte. Neposouvejte hrnec po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se hrnec může rozbít nebo může oprýskat smaltovaná vrstva.
- Když horký hrnec sejmete s plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte ho na teplovzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte hrnec a pokličku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Hrnec a pokličku vypláchněte čistou vodou a vytřete ho dosucha.

Během používání

- Hrnec nezahřívejte, je-li prázdný. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li hrnec používat na indukční plotýnce, pak jej na požadovanou teplotu zahřívejte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může hrnec poškodit.
- Hrnec **s poklicí** můžete v pečicích troubách používat do teploty max. 230 °C. Bez poklice můžete hrnec používat v pečicí troubě i při vyšších teplotách.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo vhrnci, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horkého hrnce nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může hrnec poškodit.
- Po použití umyjte hrnec a pokličku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Hrnec a pokličku hned po umytí vždy osušte. Hrnec a pokličku neukládejte vlhké. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud v hrnci něco ulpělo: Ohřejte v hrnci trochu vody, přidejte 2–3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak hrnec vyčistěte podle předchozího popisu.
- Hrnec a poklička nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Čas od času zkontrolujte, zda se neuvolnilo držadlo poklice. Případně držadlo znovu utáhněte.

Zelné závitky plněné mletým masem a kysaným zelím

CS

Přísady pro 4 osoby:

sůl
8 velkých listů bílého hlávkového zelí
1 houska nebo 2 plátky toastového chleba
200 g kysaného zelí
(čerstvé nebo konzervované)
1 velká cibule
3-4 lžíce přepuštěného másla
1 vajíčko (velikost M)
400 g směsi vepřového a hovězího mletého masa
pepř
čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek
1/2 lžičky sušeného majoránu
mletá sladká paprika
1 lžíce sekané petrželové natě
1/2 litru hovězího vývaru
1 lžička škrobu
100 g zakysané smetany Crème fraîche
kuchyňská nit (pokud bude třeba)

Příprava:

1. Ve velkém hrnci přivedeme k varu dostatečné množství vody a osolíme ji. Listy zelí vložíme po porcích do vroucí vody a povaříme je přibližně 3–5 min. do měkka. Listy zelí vyjmeme naběračkou na pěnu, zchladíme proudem studené vody a osušíme. Pokud mají listy zelí uprostřed velmi silná žebra, tak je případně seřízneme tak, aby byly plošší.
2. Housku nebo plátky toastového chleba namočíme do studené vody v míse, aby změkly. Kysané zelí dobře vymačkáme a nakrájíme na trochu menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. 1 lžíci přepuštěného másla necháme rozpustit v pánvičce, usmažíme na něm cibuli do zlatova na středně silném ohni, a odejmeme z plotýnky.
3. Housku nebo plátky toastového chleba vyjmeme z vody, dobře vymačkáme a rozmělníme. Dáme do mísy společně s vajíčkem, kysaným zelím, cibulí a mletým masem, a silně okořeníme solí, pepřem, muškátovým oříškem, majoránkou, paprikou a petrželkou. Rukama důkladně promísíme.
4. Na každý ze čtyř závitků na sebe položíme dva listy hlávkového zelí a na ně dáme čtvrtku směsi z mletého masa a kysaného zelí, přičemž kolem dokola necháme malý okraj volný. Boční okraje přeložíme na náplň a potom zavineme listy zelí směrem zespodu do pevných závitků. Pokud bude třeba, závitky svážeme kuchyňskou nití.
5. V pekáči necháme rozpustit zbylé přepuštěné máslo. Závitky v něm ze všech stran opečeme do hněda. Přilijeme hovězí vývar, přikryjeme pokličkou a necháme dusit na mírném ohni přibližně 40 min.
6. Závitky vyjmeme z hrnce a zakryjeme je. Smícháme škrob se 3–4 lžícemi studené vody a přimícháme do vývaru. Přivedeme k varu a necháme přibližně 3–4 min. povařit na prudkém ohni. Vmícháme kysanou smetanu Crème fraîche a omáčku dochutíme solí, pepřem a paprikou. Do směsi vložíme závitky, necháme je ohřát a podáváme s osolenými vařenými bramborami.

Tip: Kysané zelí můžeme podle chuti také vynechat. Místo něj pak přidáme 100 g mletého masa. Zelné závitky můžeme také výborně zamrazit.

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

(pl) Drodzy Klienci!

Ten garnek wykonany jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzeg garnka, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Garnek 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 garnka. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

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

⚠

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Garnek nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Garnka, jak i również uchwytów oraz pokrywki należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
  Garnka nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia lub smażenia w głębokim tłuszczu:
  Nigdy nie pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru.
  Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko eksplozji! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia pożarów olejów i tłuszczów spożywczych.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Używając garnka na palniku ceramicznym, należy mieć na uwadze masę własną garnka. Garnek należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwać garnka po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia garnek może się stłuc, względnie warstwa emalii może odprysnąć.
- Po zdjęciu garnka z palnika lub po wyjęciu go z piekarnika, umieścić gorący garnek na żaroodpornym podłożu! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

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

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustego garnka. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki garnka.
- Używając garnka na płycie indukcyjnej, należy nagrzewać go stopniowo aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia garnka
- Garnek **z pokrywką** można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 230°C. Garnek bez pokrywki 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 garnku, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącego garnka nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia garnka.
- Po użyciu garnka i pokrywki 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 garnek i pokrywkę do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnego garnka i pokrywki. 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 garnku niewielką ilość wody, dodać 2–3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić garnek w opisany tutaj sposób.
- Garnek i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy uchwyt pokrywki się nie poluzował. Jeśli tak się stało, należy ponownie przykręcić uchwyt.

pl

Gołąbki z farszem z mięsa mielonego i kiszonej kapusty

Składniki dla 4 osób:

sól
8 dużych liści białej kapusty
1 bułka lub 2 kromki chleba tostowego
200 g kiszonej kapusty
(świeżej lub z puszki)
1 duża cebula
3–4 łyżki klarowanego masła
1 jajko (rozmiar M)
400 g mieszanego mięsa mielonego
pieprz
świeżo mielona gałka muszkatołowa
1/2 łyżeczki suszonego majeranku
słodka papryka w proszku
1 łyżka siekanej pietruszki
1/2 l bulionu wołowego
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
100 g crème fraîche (gęstej, tłustej śmietany)
nić kuchenna (w razie potrzeby)

Przygotowanie:

1. W garnku zagotować sporą ilość osolonej wody. Zaparzać w niej po kolei liście kapusty przez 3–5 minut. Liście wyciągać szumówką, schłodzić zimną wodą i osuszyć. Jeżeli środkowe nerwy liści są zgrubiałe, należy je okroić.
2. Zamoczyć bułkę lub tosty w niewielkiej misce z zimną wodą. Kapustę kiszoną dobrze odcisnąć i pokroić na mniejsze kawałki. Obrać cebulę i pokroić w drobną kostkę. Rozpuścić łyżkę masła na małej patelni, usmażyć cebulę na średnim ogniu na złoto, zdjąć z kuchenki.
3. Wyciągnąć bułkę lub tosty z wody, dobrze odsączyć i rozdrobnić. Dodać jajko, kapustę kiszoną, cebulę i mięso mielone, posolić, popieprzyć, przyprawić gałką muszkatołową, majerankiem, papryką i pietruszką. Następnie dokładnie wymieszać ręką.
4. Układać na sobie po dwa liście kapusty. Na liściach położyć po ćwiartce porcji farszu zostawiając dookoła niewielki wolny brzeg. Zawinąć boki do środka a następnie zwinąć dolne liście kapusty ciasno w rulon. W razie potrzeby związać nicią kuchenną.
5. Pozostałe masło klarowane rozpuścić w garnku. Podsmażyć gołąbki z obydwu stron. Dodać bulion, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 40 min.
6. Wyciągnąć gołąbki z garnka i przykryć. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 3–4 łyżkami zimnej wody, a następnie dodać do bulionu. Zagotować i odparować przez 3–4 min. na dużym ogniu. Dodać crème fraîche, doprawić sos solą, pieprzem i papryką. Włożyć gołąbki, zagrzać i podawać z gotowanymi ziemniakami.

Rada: Wersja klasyczna – bez kapusty kiszonej. W tej wersji nie dodaje się kapusty kiszonej, lecz o 100 g więcej mięsa mielonego. Można przygotować większą ilość gołąbków i zamrozić razem z sosem.

Przepis:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

Tento liatinový hrniec je vyrobený zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju hrnca a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Tento liatinový hrniec je vhodný pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické dosky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie.

Úsporu energie dosiahnete výberom dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Tento hrniec je vyrobený z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobnej 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

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

VAROVANIE pred požiarom

- Ak hrniec používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:
  Nikdy nenechávajte hrniec 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 hrniec na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť hrnca.
  Hrniec ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte hrniec po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa liatinový hrniec resp. pokrievka môžu rozbiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúci hrniec, 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 hrniec a pokrievku horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Hrniec a pokrievku opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

Počas používania

- Nezohrievajte prázdny hrniec. Môže tým dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom by mohlo byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate hrniec na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ho na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže hrniec poškodiť.
- Hrniec **s pokrievkou** môžete používať v rúrach na pečenie do maximálnej teploty 230 °C. Bez pokrievky môžete liatinový hrniec 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 liatinovom hrnci a na čistenie nepoužívajte tvrdé špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúceho hrnca nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže hrniec poškodiť.
- Po použití umyte hrniec 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 hrniec a pokrievku ihneď osušte. Neodkladajte hrniec 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 hrnci malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku na pečenie a priveďte vodu na krátku dobu do varu. Následne hrniec vyčistite podľa popisu.
- Hrniec a pokrievka nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Skontrolujte občas, či sa držadlo pokrievky neuvoľnilo. Príp. držadlo pokrievky znovu pevne dotiahnite.

Kapustové zavitky s plnkou z mletého mäsa a kyslej kapusty

sk

Prísady pre 4 osoby

soľ

8 veľkých kapustných listov

1 žemľa alebo 2 plátky sendviča

200 g kyslej kapusty
(čerstvá alebo z konzervy)

1 veľká cibuľa

3-4 PL pretopeného masla

1 vajíčko (veľkosť M)

400 g zmesi hovädzieho a bravčového mletého mäsa

čierne korenie

čerstvo pomletý muškátový oriešok

1/2 ČL sušenej majoránky

sladká mletá paprika

1 PL posekanej petržlenovej vňati

1/2 l hovädzieho vývaru

1 ČL škrobovej múky

100 g crème fraîche (príp. kyslá smotana)

kuchynská niť (v prípade potreby)

Príprava:

1. Vo veľkom hrnci priveďte do varu dostatočné množstvo vody a osoľte ju. Po porciách v nej varte 3 – 5 minút kapustové listy, kým nezmäknú. Naberačkou na penu listy vyberte, opláchnite studenou vodou a osušte. Ak je hlúbik listov príliš hrubý, prípadne ho na plocho ukrojte.
2. Žemľu alebo sendvič nechajte namočiť v miske so studenou vodou. Kyslú kapustu dobre vytlačte a trochu pokrájajte na menšie časti. Cibuľu ošúpte a na jemno pokrájajte. 1 PL pretopeného masla nechajte roztopiť v malej panvici a opražte v ňom cibuľu pri strednej teplote do zlatista, potom zoberte zo sporáka.
3. Žemľu alebo sendvič vyberte z vody, dobre vyytlačte a na jemno rozdrobte. S vajíčkom, cibuľou a mletým mäsom vložte do misy, silne okoreňte soľou, korením, muškátovým orieškom, majoránkou a petržlenovou vňaťou. Rukami dobre premiešajte.
4. Po dva kapustové listy položte na seba a uložte na ne štvrtinu plnky z mletého mäsa a kyslej kapusty, pritom okolo nechajte malý voľný okraj. Bočné okraje ohnite nad plnku, potom kapustové listy z dola pevne zrolujte na závitky. V prípade potreby zviažte kuchynskou niťou.
5. Zvyšné pretopené maslo nechajte rozpustiť v pekáči. V ňom opečte závitky z každej strany do hneda. Pridajte vývar a všetko nechajte udusiť v prikrytom pekáči na malej teplote cca 40 minút.
6. Závitky vyberte z pekáča a prikryte. Škrobovú múku zmiešajte s 3 – 4 PL studenej vody a pridajte do vývaru. Priveďte do varu a nechajte povariť 3 – 4 minúty na vysokej teplote. Vmiešajte crème fraîche a omáčku dochuťte soľou, korením a paprikou. Vložte do nej závitky, nechajte ich zohriať a podávajte s varenými zemiakmi.

Tip: Kyslú kapustu môžete aj vynechať. Namiesto nej použite o 100 g viacej mletého mäsa. Kapustové závitky sa aj s omáčkou dajú výborne zamraziť.

Recept:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené

(hu) Kedves Vásárlónk!

Az edény zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel és tárol, illetve egészen az edény pereméig elosztja azt, majd egyenletesen leadja az edényben elkészítendő ételnek. Az edény gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben és grillsütőn is használható.

Az energiatakarékos sütés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, alacsonyabbra állíthatja a hőfokot.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

Az edény öntöttvasból készült. Az öntvénytermékeket egy tradicionális előállítási módszer szerint, homokformákban állítják elő. Emiatt előfordulhatnak kisebb egyenetlenségek az edény felületén, amelyek azonban nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.

⚠

VIGYÁZAT – égési sérülések

- Használat közben az edény felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
  Ne helyezze az edényt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel akkor a fogantyúk tűzforrók lehetnek. Ugyanez vonatkozik a sütőben és a grillsütőn történő használatra is.

VIGYÁZAT – tűzveszély

- Ha az edényben süt, dinsztel vagy olajban süt:
  A forró zsiradékot soha ne hagyja 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 az edényt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe az edény súlyát.
  Mindig óvatosan tegye fel a főzőlapra. Ne húzza az edényt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, az edény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután az edényt levette a tűzhelyről vagy a grillsütőről, illetve kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze! A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

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

Használat közben

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

Használat után

- A forró edénybe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja az edényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefét stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt és a fedőt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a nem zománcozott széleken szállórozsda 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 hagyja a vizet rövid ideig forrni. Majd a leírtak szerint tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő nem tisztítható mosogatógépben.
- Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy meglazult-e a fedő fogantyúja. Szükség esetén húzza meg szorosra a fogantyút.

hu

Töltött káposzta darált húsos-savanyú káposztás töltelékkel

Hozzávalók 4 személyre:

só

8 nagy fejes káposztalevél

1 zsemle vagy 2 szelet toast kenyér

200 g savanyú káposzta
(friss vagy konzerv)

1 nagy vöröshagyma

3-4 ek. vajzsír

1 tojás (M-es méret)

400 g vegyes darált hús

bors

frissen őrölt szerecsendió

1/2 tk. szárított majoranna

édes pirospaprika

1 ek. aprított petrezselyem

1/2 l marhahúsleves-alaplé

1 tk étkezési keményítő

100 g crème fraîche (tejföl)

konyhacérna (szükség esetén)

Elkészítés:

1. Egy nagy edényben forraljon fel bőséges mennyiségű vizet, sózza meg. Párolja meg benne puhára a káposztaleveleket adagonként, 3-5 perc alatt. Vegye ki őket egy hablapáttal, öblítse le hideg vízzel és törölgesse szárazra. Ha a levelek középső bordázata túl vastag, esetleg vágja el őket laposra.
2. Áztassa be hideg vízbe a zsemlét vagy a toastkenyereket egy tálban. A savanyú káposztát jól nyomkodja ki, és vágja kisebb darabokra. Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel. Olvasszon fel 1 evőkanál vajzsírt egy kis edényben, és közepes hőmérsékleten pirítsa benne aranysárgára a hagymát, majd vegye le a tűzről.
3. Vegye ki a zsemlét vagy a toastkenyereket a vízből, jól nyomkodja ki és tépje apró darabokra. Tegye egy tálba a tojással, savanyú káposztával, hagymával és darált hússal együtt, erőteljesen fűszerezze sóval, borssal, szerecsendióval, majorannával, pirospaprikával és petrezselyemmel. Kézzel alaposan gyúrja össze.
4. Helyezzen egymásra 2-2 káposztalevelet és tegye bele a darált húsos-savanyú káposztás töltelék negyedét, körben hagyjon szabadon egy kis szélet. Az oldalsó széleket hajtsa rá a töltelékre, majd a káposztaleveleket alulról kezdve szorosan tekerje fel. Szükség esetén kösse össze a töltött káposztákat konyhacérnával.
5. A megmaradt vajzsírt olvassza meg az edényben. Süsse benne körben barnára a töltött káposztákat. Öntse hozzá az alaplevet, és párolja alacsony hőmérsékleten, lefedve, kb. 40 percig.
6. Vegye ki a töltött káposztákat az edényből, és fedje le őket. Keverje össze az étkezési keményítőt 3–4 evőkanál hideg vízzel és adja az alapléhez. Forralja fel és 3–4 perc alatt magas hőmérsékleten főzze össze. Keverje hozzá a crème fraîche-t és fűszerezze a szószt sóval, borssal és pirospaprikával. Helyezze vissza a töltött káposztákat, melegítse meg és tálalja sós, főtt burgonyával.

Tipp: A savanyú káposztát el is hagyhatja. Használjon helyette 100 g-mal több darált húst.
A töltött káposzta a szósszal együtt könnyen lefagyasztható.

Recept:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

Bu tencere emaye kaplı dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tencerenin her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu tencere gazlı, elektrikli, indüksiyonlu ve cam seramik ocaklarda ve ayrıca fırın içinde ve ızgarada kullanım için uygundur.

Enerji tasarrufu için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz.
Doğru sıcaklığa ulaşıldıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu tencere 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**

- Tencere, kullanım esnasında çok ısınır! Tencereyi, kulpları ve kapağı da sadece mutfak bezi vs. ile tutun! Çapı, tencerenin çapından büyük olan ocak gözünün üzerinde tencereyi kullanmayın, kulplar aşırı ısınabilir.

Yangın **UYARISI**

- Tencereyi rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız:
  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

- Tencereyi cam seramik fırın üzerinde kullanacaksanız tencerenin ağırlığını da hesaba katın. Tencereyi her zaman dikkatlice bırakın. Tencereyi asla cam seramik yüzeyin üzerinde kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbede tencere kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak tencereyi ocaktan indirdikten veya fırından çıkardıktan sonra sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine yerleştirin! Sıcağa dayanıklı olmayan yüzeyler aksi halde hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Tencereyi ve kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve tencereyi ile kapağını kurulayın.

Kullanım sırasında

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

Kullanımdan sonra

- Sıcak bir tencereye soğuk su doldurmayın. Hızlı soğuma tencereye hasar verebilir.
- Tencereyi ve kapağını 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.
- Tencereyi ve kapağını temizledikten sonra hemen kurulayın. Tencereyi ve kapağını nemli olarak dolaba 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 tencerenin dibi tutarsa, biraz su ısıtıp, 2–3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Tencereyi ardından açıklandığı gibi temizleyin.
- Tencere ve kapak, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Ara ara kapağın kulpunun gevşeyip gevşemediğini kontrol edin. Kulpu ardından gerekirse tekrar sıkın.

Alman tipi kıymalı ekşili lahana sarması

tr

4 kişilik malzeme:

Tuz
8 büyük lahana yaprağı
1 küçük ekmek veya 2 dilim tost ekmeği
200 g ekşili lahana
(taze ya da konserve)
1 büyük soğan
3–4 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta (büyüklüğü M)
400 g kıyma
Karabiber
Taze çekilmiş muskat
1/2 çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk
Tatlı biber baharatı
1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 litre et suyu
1 çay kaşığı nişasta
100 g ekşi krema
İplik (gerekirse)

Hazırlanışı:

1. Büyük bir tencere içerisinde yeterince su kaynatılır, tuz atılır. İçerisinde lahana yaprakları porsiyonlar halinde 3–5 dak. hafif kaynatılır. Bir süzgeç kepçe ile çıkarılır, soğuk suya tutulur ve bir bezle ıslaklığı alınır. Yaprakların orta damarı çok kalınsa kesilerek daha yassı duruma getirilir.
2. Küçük ekmek veya tost ekmekleri bir kaptaki soğuk su içerisinde yumuşatılır.
   Ekşili lahana iyice bastırılır ve küçük parçalar halinde kesilir. Soğanın kabuğu soyulur ve küp şeklinde doğranır. 1 yemek kaşığı tereyağı küçük bir tava içerisinde eritilir, soğan eklenerek orta ısıda pembeleştirilir, ateşten alınır.
3. Küçük ekmek veya tost ekmekleri sudan çıkartılır, iyice bastırılır ve lime lime edilir.
   Yumurta, ekşili lahana, soğan ve kıymayla bir kap içerisine alınır, üzerine tuz, karabiber, muskat, mercanköşk, biber ve maydanoz eklenir. El ile iyice karıştırılır.
4. Lahana yaprakları ikişerli olarak birbirinin üzerine konur ve kıymalı ekşili harcın dörtte biri üzerlerine konur, bu esnada kenarlarda bir miktar yer açık bırakılır. Yan kenarlar harç üzerine sarılır, sonra lahana yaprakları alttan hareketle sıkı şekilde sarılır. Gerekli olursa iplik ile bağlanabilir.
5. Artan tereyağı tencerede eritilir. İçerisinde sarmalar çepeçevre kızartılır. Üzerine et suyu dökülür ve hepsinin üzeri örtülü şekilde hafif ısıda yakl. 40 dak. kendi buharıyla pişirilir.
6. Sarmalar tencereden alınır ve üzerleri örtülür. Nişasta 3–4 yemek kaşığı soğuk suyla karıştırılarak et suyunda karıştırılır. Kaynatılır ve 3–4 dak. kızgın ateşte suyunu çekmesi sağlanır. Ekşi krema eklenip karıştırılır, bu sos tuz, karabiber ve biber ile tatlandırılır. Sarmalar yerleştirilir, ısıtılır ve tuzlu suda haşlanmış patatesle servis edilir.

Öneri: Ekşili lahanayı çıkarabilirsiniz. Bunun yerine kıymayı 100 g daha fazla kullanabilirsiniz. Ayrıca soslu sarmalar mükemmel şekilde dondurulabilir.

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 pustego garnka (wraz z pokrywką)	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky)	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Súlya üresen (fedővel)	Űrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Net ağırlık (kapak dahil)	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
618 554	~ 6,46 kg	~ 5 L	Ø ~ 21,1 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!
The product number can also be found on the bottom of the pot!
La référence figure également sur la base de la marmite!
Číslo výrobku najdete na dně hrnce!
Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!
Čísla výrobkov nájdete tiež na spodnej strane hrnca!
A cikkszám az edény alján is megtalálható!
Ürün numaralarını tencere 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/kılavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 618 554