



2 in 1 Gusseisen-Topf und -Pfanne

de Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Topf und Pfanne sind aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Topf- oder Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Topf und Pfanne sind für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen und auf dem Grill geeignet. Topf und Pfanne sind hitzebeständig bis +400 °C.

Energiesparend kochen und braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen oder -braten.

Damit Sie Topf und Pfanne gleich ausprobieren können, finden Sie hier auch zwei leckere Rezepte.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Topf und Pfanne sind 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

- Topf und Pfanne werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Topf und Pfanne, aber auch die Griffe nur mit Topflappen o.Ä. an!

Stellen Sie den Topf und die Pfanne nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können. Dasselbe gilt für den Gebrauch im Backofen und auf dem Grill.

WARNUNG vor Brand

- Lassen Sie den Topf und die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!

- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr!
Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT - Sachschaden

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie Topf und Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie Topf und Pfanne trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie Topf und Pfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie den Topf und die Pfanne auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie den Topf bzw. die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Topf bzw. die Pfanne beschädigen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in dem Topf oder der Pfanne, 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 bzw. die heiße Pfanne. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf bzw. die Pfanne beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie Topf und Pfanne 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 Topf und Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie den Topf und die Pfanne 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 dem Topf bzw. der Pfanne, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie den Topf bzw. die Pfanne anschließend wie beschrieben.
- Topf und Pfanne sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Rezepte

Tortilla (12 Stück)

- 500 g Dinkelmehl (Typ 405)
- 500 ml kochendes Wasser
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

1. 500 g Dinkelmehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen.
2. Kochendes Wasser in die Mulde gießen und die Masse mit einem Löffel zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Abschließend den etwas abgekühlten Teig mit den Händen verkneten.
3. Teig in 12 gleiche Portionen aufteilen.
4. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und die einzelnen Teigportionen mit einem Nudelholz flach zu Fladen ausrollen.
5. Pfanne ohne Öl auf dem Herd erhitzen und die einzelnen Fladen von beiden Seiten jeweils etwa eine Minute anbräunen.

Enchiladas (8 Stück)

- 500 g Rinder- und Schweinehackfleisch
- 1 rote Zwiebel
- 2 rote Paprikaschoten
- 300 g Mais aus der Dose
- 400 g Kidneybohnen aus der Dose
- 4 Strauchtomaten
- 450 g stückige Tomaten aus der Dose
- 1 TL Chilipulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 8 Tortillafladen (siehe Rezept oben, alternativ auch als Fertigprodukt zu kaufen)

- 100 g geriebener Cheddarkäse
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Hackfleisch in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken und mit dem Hackfleisch zusammen glasig anbraten.
3. Paprika und Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Mais und Bohnen in den Topf hinzugeben und kurz mitbraten.
4. Bei mittlerer Temperatur die gestückelten Tomaten aus der Dose nach und nach hinzugeben.
5. Mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn es etwas schärfer sein darf, mit mehr Chilipulver nachwürzen.
6. Die Tortillafladen ausbreiten und die Hackfleisch-Bohnenmasse gleichmäßig darauf verteilen, aufrollen, in eine gefettete Auflaufform nebeneinander platzieren und mit Käse bestreuen.
7. Die Enchiladas für ca. 15 Minuten im Backofen backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Tipp: Für Vegetarier das Hackfleisch einfach durch Sojahack ersetzen.

Enchiladas schmecken besonders gut heiß aus dem Ofen zusammen mit einem frischen Salat und einer leckeren Salsa.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Leergewicht Topf / Pfanne	Bodendurchmesser Topf / Pfanne	Füllmenge Topf / Pfanne
~ 3,3 kg / ~ 3,1 kg	Ø ~ 19 cm / Ø ~ 19 cm	2,9 L / 1,5 L

Artikelnummer: 611 375

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topf- und Pfannenboden!