



Gusseisen-Bräterpfanne Cast-Iron Roasting Pan Poêle à rôtir en fonte Litinový pekáč Brytfanna želiwna Liatinový pekáč Öntöttvas sütőedény Dökme demir kızartma tavası

(de) Produktinformation und Rezept

(fr) Fiche produit et recette

(pl) Informacja o produkcie i przepis

(hu) Termékismertető és recept

(en) Product information and recipe

(cs) Informace o výrobku a recept

(sk) Informácia o výrobku a recept

(tr) Ürün bilgisi ve tarif

Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

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



WARNUNG vor Verbrennungen

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

WARNUNG vor Brand

- Wenn Sie die Bräterpfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Lassen Sie einen Topf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt.
Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr!
Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT – Sachschaden

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Während des Gebrauchs

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

Nach dem Gebrauch

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

Zutaten:

2 große Auberginen	5 große reife Tomaten
1 rote Zwiebel	Olivensöl
2 Zehen Knoblauch	1 EL getrockneter Oregano
1 Bund glattblättrige Petersilie	3 EL Kräuter- oder Balsamico-Essig
2 EL eingelegte Kapern	Nach Geschmack Schale und Saft einer halben Bio-Zitrone
1 Handvoll grüne Oliven mit Stein	

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Auberginen in große Stücke. Schälen Sie die Zwiebel und den Knoblauch und hacken Sie beides fein. Hacken Sie die Petersilie samt Stängeln fein. Zerkleinern Sie die Tomaten grob.
2. Entfernen Sie die Steine aus den Oliven (Tipp: Kaufen Sie vorzugsweise Oliven mit Stein; diese haben weitaus mehr Aroma als Oliven, die bereits entsteint zu kaufen sind.) und hacken Sie sie gemeinsam mit den abgossenen Kapern grob.
3. Erhitzen Sie 3-4 EL Olivenöl in der Bräterpfanne und fügen Sie die Auberginen hinzu. Würzen Sie das Ganze mit Oregano und etwas Meersalz. Braten Sie die Mischung bei hoher Hitze ca. 5 Minuten kräftig an.
4. Geben Sie die fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch dazu und braten Sie alles für weitere 5 Minuten an.
5. Fügen Sie anschließend die grob gehackten Oliven und Kapern hinzu und löschen Sie das Ganze mit dem Essig Ihrer Wahl ab. Sobald der Essig verkocht ist, geben Sie die Tomaten mit in die Bräterpfanne und lassen Sie die Mischung ca. 15 Minuten köcheln. Geben Sie nach der Hälfte der Zeit etwa die Hälfte der gehackten Petersilie dazu. Die restliche Petersilie behalten Sie zum Garnieren zurück.
6. Schmecken Sie das Ganze vor dem Servieren noch einmal mit Salz, Pfeffer und Essig/Öl ab. Garnieren Sie die Caponata mit der restlichen Petersilie und streuen Sie nach Geschmack noch etwas Zitronenabrieb darüber.
Tipp: Wer dem Gericht noch etwas mehr Frische verleihen möchte, gibt noch einige Tropfen frisch gepressten Zitronen-Saft über die Caponata.

Dazu schmeckt Ciabatta oder Baguette.

Dear Customer

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

Your Tchibo Team

Information about the material

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



WARNING - risk of burns

- The roasting pan becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar when touching the pan, handles or lid.

Do not put the roasting pan on a hob ring that is too large in diameter, as this may cause the handles to become burning hot.

WARNING - fire hazard

- If you use the roasting pan for frying, stewing or deep-frying, never leave the pan of hot fat unattended.

Hot fat ignites very easily. Risk of burns!

- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion!

Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage

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

Prior to first use

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

During use

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

After use

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

Ingredients:

2 large aubergines	5 large ripe tomatoes
1 red onion	olive oil
2 cloves garlic	1 tbsp dried oregano
1 bunch flat-leaf parsley	3 tbsp herb or balsamic vinegar
2 tbsp pickled capers	zest and juice of half an organic lemon to taste
1 handful green olives with stone	

Preparation:

1. Cut the aubergines into large pieces. Peel the onion and garlic and chop both finely. Finely chop the parsley with its stems. Roughly chop the tomatoes.
2. Remove the stones from the olives and roughly chop them along with the drained capers (tip: it is best to buy olives with the stone still in, as they are more flavoursome than olives that have already had their stones removed).
3. Heat 3-4 tbsp olive oil in the roasting pan and add the aubergines. Season with oregano and a little sea salt. Fry the mixture intensively on a high heat for approx. 5 minutes.
4. Add the finely chopped onions and garlic and fry everything for another 5 minutes.
5. Then add the roughly chopped olives and capers and douse the ingredients with the vinegar of your choice. Once the vinegar has boiled down, add the tomatoes to the roasting pan and allow the mixture to simmer for around 15 minutes. Once around half of the time has passed, add half of the chopped parsley. Keep the remaining parsley for garnishing.
6. Season the mixture once more with salt, pepper and vinegar/oil before serving. Garnish the caponata with the remaining parsley and sprinkle a little lemon zest on top to taste.
Tip: If you would like to make the dish a little more refreshing, you can sprinkle a few drops of freshly squeezed lemon juice over the caponata.

Serve with ciabatta or baguette.

Chère cliente, cher client!

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

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

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

**AVERTISSEMENT:** risque de brûlures

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

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

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

PRUDENCE: risque de détérioration

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

Avant la première utilisation

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

Pendant l'utilisation

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

Après l'utilisation

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

Caponata d'aubergines

Ingrédients:

2 grosses aubergines	5 grosses tomates mûres
1 oignon rouge	Huile d'olive
2 gousses d'ail	1 c.s. d'origan séché
1 bouquet de persil plat	3 c.s. de vinaigre balsamique ou aux herbes aromatiques
2 c.s. de câpres marinées	À votre convenance, le zeste et jus d'un demi-citron bio
1 poignée d'olives vertes non dénoyautées	

Préparation:

1. Coupez les aubergines en gros morceaux. Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement. Hachez finement le persil avec les tiges. Hachez grossièrement les tomates.
 2. Dénoyautez les olives (conseil: achetez de préférence des olives non dénoyautées, beaucoup plus savoureuses que les olives déjà dénoyautées) et hachez-les grossièrement avec les câpres égouttées.
 3. Chauffez 3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la poêle et ajoutez les aubergines. Assaisonnez avec de l'origan et du sel de mer. Faites frire le mélange à feu vif pendant environ 5 minutes.
 4. Ajoutez l'oignon et l'ail hachés finement et faites revenir pendant 5 minutes.
 5. Ajoutez ensuite les olives et les câpres grossièrement hachées et déglacez avec le vinaigre de votre choix. Une fois le vinaigre évaporé, ajoutez les tomates dans la poêle et laissez le mélange mijoter pendant environ 15 minutes. À mi-temps, ajoutez environ la moitié du persil haché. Réservez le reste de persil pour la garniture.
 6. Avant de servir, assaisonnez à votre convenance avec du sel, du poivre et du vinaigre/huile. Garnissez la Caponata avec le reste de persil et parsemez si vous le souhaitez avec un peu de zeste de citron.
Conseil: pour donner encore plus de fraîcheur au plat, versez quelques gouttes de jus de citron fraîchement pressé sur la Caponata.
- Ce plat se déguste à merveille avec de la baguette ou du ciabatta.

Vážení zákazníci,

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

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tento pekáč 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

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

VÝSTRAHA před požárem

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

POZOR na věcné škody

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

Před prvním použitím

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

Během používání

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

Po použití

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

Přísady:

2 velké lilky	5 velkých zralých rajčat
1 červená cibule	olivový olej
2 stroužky česneku	1 lžíce sušeného oregána
1 svazek hladkolisté petržele	3 lžíce bylinkového nebo balsamického octa
2 lžíce naložených kaparů	podle chuti kůra a šťáva
1 plná hrst zelených oliv s peckou	z poloviny bio citronu

Příprava:

1. Lilek nakrájíme na velké kusy. Cibuli a česnek oloupeme a obojí nasekáme na jemno. Petržel nasekáme na jemno i se stonky. Rajčata nakrájíme na hrubo.
 2. Olivы vypeckujeme (tip: kupujeme olivy přednostně s peckou; ty mají mnohem víc aroma než olivy, které jsou k dostání již vypeckované) nasekáme je na hrubo společně se scezenými kapary.
 3. Zahřejeme 3-4 lžíce olivového oleje v pekáči a přidáme lilky. Celou směs okořeníme oregánem a trochou mořské soli. Směs smažíme na silném ohni po dobu přibližně 5 minut.
 4. Přidáme na jemno nasekanou cibuli a česnek a všechno smažíme po dobu dalších 5 minut.
 5. Následně přidáme na hrubo nasekané olivy a kapary a vše zalijeme octem své volby. Jakmile se ocet vyvaří, přidáme do pekáče rajčata a směs necháme po dobu přibližně 15 minut mírně vařit. Po polovině doby vaření přidáme zhruba polovinu nasekané petržele. Zbývající petržel si necháme na ozdobení.
 6. Než začneme hotový pokrm servírovat, dochutíme jej solí, pepřem, octem a olejem. Caponatu ozdobíme zbylou petrželí a podle chuti ještě posypeme trochou nastrouhané citronové kůry. Tip: Když budeme chtít dodat pokrmu ještě víc čerstvosti, přidáme do caponaty ještě několik kapek čerstvě vylisované citronové šťávy.
- K tomu chutná nejlépe ciabatta nebo francouzská bageta.

Drodzy Klienci!

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

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

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



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

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

OSTRZEŻENIE przed pożarem

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

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

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

Przed pierwszym użyciem

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

Podczas użytkowania

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

Po użyciu

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

Składniki:

2 duże bakłażany

1 czerwona cebula

2 ząbki czosnku

pieczek natki pietruszki płaskolistnej

2 łyżki marynowanych kaparów

garść zielonych oliwek z pestką

5 dużych, dojrzałych pomidorów

oliwa z oliwek

1 łyżka suszonego oregano

3 łyżki octu ziołowego lub balsamicznego

skórka i sok z połówki cytryny BIO

(według uznania)

Sposób przyrządzenia:

1. Bakłażany pokroić na duże kawałki. Cebulę i czosnek obrać, a następnie drobno posiekać. Natkę pietruszki wraz z łodyżkami drobno posiekać. Pomidory pokroić na duże kawałki.
2. Usunąć pestki z oliwek (porada: najlepiej kupować oliwki z pestkami; są one o wiele bardziej aromatyczne od oliwek, które nie posiadają pestek już w momencie zakupu) i posiekać je na większe kawałki wraz z odsączonymi kaparami.
3. Na patelni rozgrzać 3-4 łyżki oliwy z oliwek i dodać bakłażany. Przyprawić oregano i solą morską. Smażyć na dużym ogniu przez około 5 minut.
4. Dodać drobno posiekaną cebulę wraz z czosnkiem i smażyć jeszcze przez 5 minut.
5. Następnie dodać grubo posiekane oliwki wraz z kaparami i wlać ulubiony ocet. Gdy ocet się wygotuje, dodać pomidory. Gotować na małym ogniu przez około 15 minut. Po upływie połowy czasu gotowania dodać mniej więcej połowę posiekanej natki pietruszki. Pozostałą część zachować do udekorowania potrawy.
6. Przed podaniem doprawić do smaku solą, pieprzem i octem/oliwą. Caponatę udekorować pozostałą natką i ewentualnie posypać startą skórką cytryny. Porada: aby potrawa była bardziej orzeźwiająca, należy ją skropić kilkoma kroplami świeżo wyciśniętego soku z cytryny.

Podawać z ciabattą lub bagietką.

Vážení zákazníci!

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

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

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



VAROVANIE pred popáleninami

- Pekáč sa počas používania zohreje a je horúci! Pekáča, ako aj držiadiel a pokrievky sa dotýkajte iba chňapkami a pod!

Pekáč nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držiadlá pekáča hrnca môžu rozžeraviť.

VAROVANIE pred požiarom

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

POZOR - Vecné škody

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

Pred prvým použitím

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

Počas používania

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

Po použití

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

Prísady:

2 veľké baklažány	5 veľkých zrelých rajčín
1 červená cibuľa	olivový olej
2 strúčiky cesnaku	1 PL sušeného oregana
1 zväzok petržlenovej vňate	3 PL bylinkového alebo balzamikového octu
2 PL zaváraných kapár	podľa chuti kôra a šťava z polovice biocitróna
1 hrst' zelených olív s kôstkou	

Príprava:

1. Baklažány nakrájajte na veľké kúsky. Olúpajte cibuľu a cesnak a na jemno ich nakrájajte. Petržlen aj so stonkami pokrájajte najemno. Rajčiny pokrájajte nahrubo.
 2. Olivy odkôstkujte (Tip: Kúpte si radšej olivy s kôstkami; majú viac arómy ako olivy, ktoré sú už odkôstkované.) a spolu s odkvapkanými kaparmi ich pokrájajte nahrubo.
 3. 3 - 4 PL olivového oleja zohrejte v pekáči a pridajte baklažány. Ochuťte oreganom a trochu morskou soľou. Zmes silne opečte pri vysokej teplote cca 5 minút.
 4. Pridajte na jemno pokrájanú cibuľu a cesnak a opekajte ďalších 5 minút.
 5. Následne pridajte na hrubo pokrájané olivy a kapary a zalejte octom podľa vášho výberu. Akonáhle sa ocot prevarí, pridajte do pekáča rajčiny a zmes poduste cca 15 minút. Po uplynutí polovice času dusenia pridajte polovicu posekanej vňate. Zvyšnú vňať si nechajte na ozdobenie.
 6. Pred servírovaním dochuťte ešte raz soľou, korením a octom/olejom. Caponatu ozdobte zvyšnou petržlenovou vňaťou a podľa chuti posypte postrúhanou citrónovou kôrou.
Tip: Keď chcete caponate pridať ešte viac čerstvosti, pokvapkajte ju trochu čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy.
- Chutí k tomu taliansky chlieb ciabatta alebo bageta.

Kedves Vásárlónk!

Ez az sütőedény 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 található fővő vagy sült ételnek. Ez a sütőedény gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben is használható. Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amint az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

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



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a sütőedény felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
Ne helyezze a sütőedényt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel akkor a fogantyúk tűzforrók lehetnek.

VIGYÁZAT - tűzveszély

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

Az első használat előtt

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

Használat közben

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

Használat után

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

Hozzávalók:

2 nagy padlizsán	5 nagy érett paradicsom
1 vöröshagyma	olívaolaj
2 gerezd fokhagyma	1 ek. szárított oregánó
1 csokor sima levelű petrezselyem	3 ek. fűszer- vagy balzsamecet
2 ek. konzerv kapribogyó	ízlés szerint egy fél kezeletlen citrom
1 marék magos zöld olajbogyó	héja és leve

Elkészítés:

1. Vágja a padlizsánokat nagyobb darabokra. Tisztítsa meg a vöröshagymát és a fokhagymát, majd vágja mindkettőt apróra. Aprítsa fel a petrezselymet a szárával együtt. Vágja nagyobb kockákra a paradicsomot.
 2. Magozza ki az olajbogyót (tipp: ha lehet, magos olajbogyót vásároljon, mert ezek sokkal aromásabbak, mint a magozottan kaphatóak), majd vágja fel nagyobb darabokra a lecsepegtetett kapribogyókkal együtt.
 3. Hevítsen fel 3-4 ek. olívaolajat a sütőedényben, tegye bele a padlizsánt. Fűszerezze oregánóval és egy kevés tengeri sóval. Pirítsa a keveréket nagy lángon kb. 5 percre.
 4. Adja hozzá az apróra vágott hagymát és fokhagymát, majd pirítsa az egészet további 5 percre.
 5. Ezután adja hozzá a durvára vágott olaj- és a kapribogyót, és öntse rá a kívánt ecetet is. Amint az ecet elpárolgott, tegye a paradicsomot is a sütőedénybe, majd lassú tűzön főzze az egészet kb. 15 percre. A főzési idő felénél adja hozzá az aprított petrezselyem felét. A maradék petrezselymet tegye félre a tálaláshoz.
 6. Tálalás előtt igény szerint fűszerezze az ételt sóval, borssal, ecettel vagy olajjal. Díszítse a padlizsánragut a maradék petrezselyemmel, ízlés szerint szórjon rá reszelt citromhéjat. Tipp: Ha szeretné, hogy a caponata még frissebb ízű legyen, csepegtessen egy kevés frissen facsart citromlevet.
- Ciabatta vagy bagett illik hozzá.

Değerli Müşterimiz!

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

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

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



Yanma **UYARISI**

- Kızartma tavası kullanım esnasında ısınır! Tavayı, kulbunu ve kapağını sadece mutfak bezi vb. ile tutun!

Kızartma tavasını, çapı büyük olan ocak gözüne yerleştirmeyin, aksi halde kulplar çok fazla ısınabilir.

Yangın **UYARISI**

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

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

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

İlk kullanımdan önce

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

Kullanım sırasında

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

Kullanım sonrası

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

Malzemeler:

2 büyük patlıcan	5 büyük olgun domates
1 kırmızı soğan	Zeytinyağı
2 diş sarımsak	1 YK kuru kekik
1 demet düz yapraklı maydanoz	3 YK ot sirkesi veya balzamik sirke
2 YK salamura kaparı	İsteğe göre yarım organik limonun kabuğu ve suyu
1 avuç çekirdekli yeşil zeytin	

Hazırlanışı:

1. Patlıcanları büyük parçalar halinde doğrayın. Soğan ve sarımsakların kabuklarını ayıklayın ve ince doğrayın. Maydanozları saplarıyla beraber ince doğrayın. Domatesleri kaba parçalar halinde kesin.
2. Zeytinlerin çekirdeklerini ayırın (öneri: Zeytin satın alırken çekirdekli olmasını tercih edin; çekirdekli zeytinde, çekirdeksiz şekilde satılanlara kıyasla çok daha fazla aroma bulunur.) ve kabın içine konmuş kaparılarla birlikte kaba parçalar halinde doğrayın.
3. 3-4 YK zeytinyağını kızartma tavasında kızdırın ve patlıcanları ekleyin. Tüm malzemeyi kekik ve bir miktar deniz tuzuyla tatlandırın. Karışımı yüksek ısıda yakl. 5 dakika iyice kavurun.
4. İnce doğranmış soğan ve sarımsağı katın ve tüm malzemeyi 5 dakika daha kavurun.
5. Ardından kaba parçalar halinde doğranmış zeytinleri ve kaparıleri katın ve tüm malzemenin üzerine seçtiğiniz sirkeyi dökün. Sirke kaynadığında domatesleri kızartma tavasına katın ve karışımı yakl. 15 dakika pişmeye bırakın. Sürenin yarısından sonra doğranmış maydanozların yaklaşık yarısını ekleyin. Kalan maydanozu süslemek için ayırın.
6. Servis etmeden önce tüm malzemenin tuz, karabiber ve sirke/yağ ile tadına bir defa daha bakın. Caponatayı kalan maydanozla süsleyin ve isteğe göre üzerine bir miktar daha rendelenmiş limon kabuğu ekin.
Öneri: Yemeğe daha da lezzet katmak isterseniz caponata üzerine birkaç damla taze sıkılmış limon suyu dökebilirsiniz.

Yanında Ciabatta veya Fransız ekmeği iyi gider.

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	Prázdna hmotnosť (včetně pokličky)	Plnicí množství	Průměr dna
Numer artykułu	Ciężar pustej brytfanny (wraz z pokrywką)	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky)	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Súly üresen (fedővel)	Úrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Net ağırlık (kapak dahil)	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
359 001	~ 6,5 kg	~ 4,5 L	Ø ~ 20,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

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

La référence figure également sur la base de la poêle!

Číslo výrobku najdete na dně pekáče!

Numer artykułu można znaleźć również na dnie brytfanny!

Číslo výrobku nájdete tiež na spodnej strane pekáča!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tava tabanında da bulabilirsiniz!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

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

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku nás kontaktujte.

W przypadku pytań dotyczących produktu można się z nami skontaktować.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa s dôverou obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürün ile ilgili sorularınız varsa, bize danışın.

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



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:

359 001

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