



Szklane formy do zapiekania

 **Informacje o produkcie i przepisy**

Drodzy Klienci!

Państwa nowe szklane formy do zapiekania umożliwiają przyrządzanie, przechowywanie i zamrażanie żywności, a także przenoszenie i serwowanie potraw. Dołączone w komplecie pokrywki zapewniają szczelne zapakowanie żywności w formach.

Należy uważnie przeczytać wskazówki, które dla Państwa zebraliśmy. Aby można było od razu wypróbować nowy produkt, przygotowaliśmy dla Państwa dwa przepisy - dla każdego rozmiaru formy.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowych szklanych form do zapiekania i... smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki



Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały opakowaniowe i wszystkie folie.

- Szklane formy do zapiekania nadają się zarówno do przyrządzania i podgrzewania potraw, jak i do ich transportu oraz zamrażania. Nadają się zarówno do użytku w piekarniku i kuchence mikrofalowej, jak i w lodówce i zamrażarce.
- Szklane formy** do zapiekania są odporne na temperatury z zakresu od -40°C do +300°C. **Pokrywki** są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +80°C.
- Przy podgrzewaniu potraw w piekarniku lub kuchence mikrofalowej szklane formy do zapiekania powinny być używane zawsze **bez** pokrywki. Przed nałożeniem pokrywek należy poczekać, aż szklane formy do zapiekania oraz zawarte w nich potrawy ostygną.
- Zanim pokrywki zostaną nałożone na formy upewnić się, że wszystkie uszczelki są prawidłowo osadzone w pokrywkach.
- Szklanych form do zapiekania nie wolno wystawiać na działanie otwartego ognia, stawiać na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeśli w formach do zapiekania podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwycić tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko oparzenia.
- Gdy szklane formy do zapiekania wyjmowane są z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wyszłygnęły się z rąk.

- Nie należy uderzać szklanych form do zapiekania o twardą powierzchnię.
- Szklane formy do zapiekania nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje niebezpieczeństwo skażenia! Nigdy nie należy stawiać gorących form do zapiekania na zimnym lub mokrym podłożu.
- Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane formy do zapiekania oraz ich pokrywki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy. Szklane formy do zapiekania oraz ich pokrywki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym pamiętać, aby nie układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi. W celu szczególnie dokładnego wyczyszczenia należy wyjąć uszczelki z pokrywek. Przed ponownym założeniem uszczelek należy odczekać, aż pokrywki oraz uszczelki całkowicie wyschną.
- Może się zdarzyć, że uszczelki samoczynnie odłączą się od pokrywek. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa negatywnie na jakość i funkcjonalność pokrywek. Wystarczy ponownie założyć uszczelki i używać pokrywek jak zwykle.
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować zafarbowanie spodów pokrywek. Nie jest to jednak ani szkodliwe dla zdrowia, ani nie wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność pokrywek.

Przepisy

Zapiekanka z cukinii i pomidorów (duża forma do zapiekania)

Składniki

1 zielona cukinia	100 ml oliwy z oliwek
1 żółta cukinia	sok wyciśnięty z 1/2 cytryny
1 cebula	2 gałązki rozmarynu
1 pomidor mięsisty	sól, pieprz
50 g parmezanu	

Przyrządzenie

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 190°C (termoobieg). Natłuścić formę do zapiekania.
2. Cukinie i pomidora pokroić na plasterki o grubości około 1 cm. Obrąć cebulę i drobno posiekać.
3. Na patelni podgrzać 1 łyżkę oliwy z oliwek i zeszklić cebulę. Warzywa wymieszać z pozostałą oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, solą, pieprzem i rozmarynem.
4. Cebulę rozprowadzić równomiernie w formie do zapiekania. Plastry pomidora oraz zielonej i żółtej cukinii ułożyć warstwowo w naprzemiennych rzędach w formie do zapiekania.
5. Przykryć formę do zapiekania folią aluminiową i piec w nagrzanym piekarniku przez 30 minut. Usunąć folię, posypać warzywa startym parmezanem i piec przez kolejne 15 minut.

Zapiekanka z brukselki i mięsa mielonego (mała forma do zapiekania)

Składniki

3 łyżeczki masła	100 ml mleka
2 szalotki	300 g mieszanego mięsa mielonego
600 g mrożonej brukselki	1 łyżeczka pieprzu cayenne
300 g ricotty lub naturalnego twarożku	1 pęczek tymianku
100 g białego cheddara	sól, pieprz

Przyrządzenie

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 190°C (termoobieg). Natłuścić formę do zapiekania.
2. Masło stopić na patelni. Szalotki drobno posiekać i smażyć przez około 5 minut z mięsem mielonym.
3. Dodać brukselkę i smażyć przez kolejne 5 minut.
4. Zmniejszyć stopień grzania i dolać mleko. Dodać ricottę lub twarożek, wymieszać, a następnie dodać pieprz cayenne. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Zerwać liście tymianku i dodać do sera. Mieszaninę umieścić w formie do zapiekania. Zetrzeć ser cheddar na tarce i rozrowadzić po powierzchni zapiekanki.
6. Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 15 minut.



Üveg sütőformák



Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Az új üveg sütőformáiban megsütheti, tárolhatja, lefagyaszthatja, de akár szállíthatja és tálalhatja is az ételeket. A hozzájuk tartozó fedelekkal az élelmiszereket légmentesen és csöpögésmentesen lezárhatja.

Figyelmesen olvassa el az Ön számára összeállított tanácsokat. Ezen ismertetőben a két különböző méretű formához egy-egy receptet is talál, hogy új, üveg sütőformáit azonnal kipróbálhassa.

Reméljük, öröme telik új, üveg sütőformái használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók



Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és fóliát.

- Az üveg sütőformák élelmiszerek sütésére, felmelegítésére, és akár szállítására és lefagyasztására alkalmasak.
A sütőformák használhatók a sütőben és a mikrohullámú sütőben, de a hűtőszekrényben és a fagyasztóban is.
- Az **üveg sütőformák** -40 °C és +300 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
A **fedelek** -20 °C és +80 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
- A sütőben vagy mikrohullámú sütőben való melegítéshez az üveg sütőformákat mindig **fedél nélkül** használja.
Mielőtt felhelyezi a fedeleket, hagyja lehűlni az üveg sütőformákat és az ételt.
- Mielőtt felhelyezi a fedeleket, bizonyosodjon meg arról, hogy a tömítések megfelelően vannak behelyezve a fedelelekbe.
- Ne helyezze az üveg sütőformákat nyílt lángra, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Csak sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel fogja meg a sütőformákat, amikor élelmiszert melegít vagy főz bennük. Égési sérülések veszélye áll fenn!

- Amikor kivesz egy üveg sütőformát a sütőből, azt biztosan tartsa meg, nehogy kicsússzon a kezéből.
- Ügyeljen arra, hogy az üveg sütőformák ne ütődjenek erősen kemény tárgyakhoz.
- A forró üveg sütőformákat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!
Soha ne helyezze a forró üveg sütőformákat pl. hideg vagy nedves felületre.
- A forró sütőformákat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Tisztítsa meg az üveg sütőformákat és a fedeleket az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert, kemény keféket, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot.
Végül alaposan törölgesse el az összes részt.
Az üveg sütőformák a fedelekkel együtt mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban a fedeleket ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
A különösen alapos tisztításhoz vegye ki a tömítéseket a fedelekből. Hagyja teljesen megszáradni a fedeleket és a tömítéseket, mielőtt visszahelyezi a tömítéseket.
- Előfordulhat, hogy a tömítések leválnak a fedelekről. Ez normális jelenség és nem befolyásolja hátrányosan a fedelek minőségét és funkcióját. Egyszerűen helyezze vissza őket, és a szokásos módon használja tovább a fedeleket.
- Intenzív színező anyagokkal rendelkező élelmiszerek (pl. sárgarépa) elszíneződést okozhatnak a fedelek alján. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a fedelek minőségét vagy funkcióját.

Receptek

A nagy sütőformához: paradicsomos rakott cukkini

Hozzávalók

1 zöld cukkini	100 ml olívaolaj
1 sárga cukkini	1/2 citrom (kinyomott leve)
1 vöröshagyma	2 szár rozmaring
1 húsos paradicsom	só, bors
50 g parmezán sajt	

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra (légkeveréses). Zsírozza ki az üveg sütőformát.
2. Vágja fel a cukkinikat és a paradicsomot kb. 1 cm-es vastag szeletekre. Pucolja meg és aprítsa fel a hagymát. Tépkedje le a rozmaring leveleit a szákról, és aprítsa fel.
3. Egy serpenyőben forrósítson fel 1 ek. olívaolajat, és dinsztelje üvegesre benne a hagymát. A zöldséget keverje össze a maradék olívaolajjal, a citromlével, a sóval, a borssal és a rozmaringgal.
4. Tegye a hagymát a sütőformába és egyenletesen ossza el. A paradicsomszeleteket, a zöld és sárga cukkiniket rétegenként felváltva tegye a sütőformába.
5. Fedje le a sütőformát alufóliával, és süssse a forró sütőben 30 percig.
Vegye le az alufóliát, reszelje a zöldségre a parmezán sajtot, és süssse további 15 percig.

A kis sütőformához: rakott kelbimbó darált hússal

Hozzávalók

3 teáskanál vaj	100 ml tej
2 mogoróhagyma	300 g vegyes darált hús
600 g fagyasztott kelbimbó	1 teáskanál cayenne bors
300 g ricotta sajt vagy vajkrém	1 csokor kakukkfű
100 g fehér cheddar sajt	só, bors

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra (légkeveréses). Zsírozza ki az üveg sütőformát.
2. Egy serpenyőben olvassza meg a vaját. Aprítsa fel a mogoróhagymákat, és a darált hússal együtt pirítsa kb. 5 percig.
3. Adja hozzá a kelbimbót, és pirítsa az egészet még további 5 percig.
4. Vegye le a hőfokot, és tegye a tejet a serpenyőbe. Keverje hozzá a ricotta sajtot vagy a vajkrémet, majd a cayenne borsot. Ízesítse sóval és borssal.
5. Tépkedje le a kakukkfű leveleit a szárakról, és keverje hozzá. Töltse a keveréket a sütőformába. Reszelje le a sajtot és ossza el rajta.
6. Süsse a forró sütőben kb. 15 percig.