

RÖMERTOPF®

Das Original
seit 1967



KOCHEN-BRATEN-DAMPFGAREN

FRISCHHALTEN - FRESH KEEPING - GARDEZ FRAÎCHEUR

Bild / Image	Art-Nr. EAN	Artikel / Article	Abmessung* cm Dimension* cm
	417 05 4029466010244	Klima-Butterdose Butter-Dish with natural cooling Beurre de cuisine avec refroidissement naturel	1: 13,7 2: 11,8 3: 8,3
	414 05 4029466005714	MIDI Frische-Topf Freshness-pot Pot de fraîcheur	Ø 12,5 3: 13,0
	414 04 4029466009903		
	419 05 4029466010435	MEDI Frische-Topf Freshness-pot Pot de fraîcheur	Ø 16,0 (H): 17,0
	419 04 4029466010473		
	415 05 4029466005851	MAXI Frische-Topf Freshness-pot Pot de fraîcheur	Ø 20,0 3: 21,0
	415 04 4029466010107		
	416 05 4029466005844	MAXI PLUS Frische-Topf Freshness-pot Pot de fraîcheur	Ø 26,0 3: 25,0
	416 04 4029466008685		
	808 05 4029466009859	Brot oval medium Bread oval medium Pain ovale moyenne	1: 30,0 2: 21,0 3: 15,0
	808 04 4029466009842		
	809 05 4029466004588	Brot rund groß Bread round large Pain ronde grand	Ø 30,0 3: 18,0
	809 04 4029466005288		
	810 05 4029466005127	Brot oval groß Bread oval large Pain ovale grand	1: 40,0 2: 28,0 3: 20,0
	810 04 4029466005394		

* 1 = Länge / length / longueur
3 = Höhe außen / outside height / hauteur à l'extérieur

2 = Breite / width / largeur
4 = Höhe innen / inside height / hauteur à l'intérieur

KOCHEN - BRATEN - DAMPFAREN
COOKING-ROASTING-STEAMING - CUISSON-RÔTISSAGE-VAPEUR

Bild / Image	Art-Nr. EAN	Artikel / Article	Abmessung* cm Dimension* cm
	150 05 4029466006285	 Multi rund round ronde	Ø 22,5 3: 16,5
	109 05 4029466000030		1: 30,0 2: 19,5 3: 15,5
	111 05 4029466000054		1: 34,5 2: 22,5 3: 17,0
	113 05 4029466000078		1: 39,0 2: 27,0 3: 19,5
	117 05 4029466000092		1: 42,5 2: 32,5 3: 21,5
	140 05 4029466005820	 40 Jubiläums-Edition Jubilee-Edition Modèle de jubilé	1: 34,0 2: 26,0 3: 19,0
	500 05 4029466001112	 50 Jubiläums-Edition Jubilee-Edition Modèle de jubilé	1: 38,5 2: 28,5 3: 19,0
	119 05 4029466003659		1: 33,5 2: 25,0 3: 18,0
	129 05 4029466005417		1: 37,0 2: 27,0 3: 20,0
	115 05 4029466000160		1: 35,0 2: 22,5 3: 16,5
	120 05 4029466000184		1: 39,0 2: 27,0 3: 19,5
	190 05 4029466000986		1: 36,0 2: 25,0 3: 19,0
	199 05 4029466001037		1: 39,5 2: 27,8 3: 20,0

L A F E R B B Q & B R I C K			
Bild / Image	Art-Nr. EAN	Artikel / Article	Abmessung* cm Dimension* cm
	034 06 4029466009583	Plancha rund mit Grill-Stegen round with grill ribs ronde avec rainures	Ø 32,0 3: 2,6 4: 1,5
	035 06 4029466009613	BACK-Stein unglasiert Baking Stone unglazed Chamotte ronde non émaillée	Ø 32,0 3: 3,0 4: 2,0
	036 06 4029466009651	Plancha rund mit Grill-Noppen round with grill nubs ronde avec picots	Ø 32,0 3: 3,2 4: 2,0
	037 06 4029466009668	Plancha rechteckig mit Grill-Stegen Rectangular with grill ribs rectangulaire avec rainures	1: 34,0 2: 23,0 3: 2,8 4: 1,3
	038 06 4029466009675	Plancha rechteckig mit Grill-Noppen Rectangular with grill nubs rectangulaire avec picots	1: 34,0 2: 23,0 3: 3,1 4: 2,0
	041 06 4029466009545	Grillschale medium Grill tray medium Plateau à grillade moyen	1: 22,0 2: 15,0 3: 4,8 4: 3,5
	042 06 4029466009552	Grillschale groß Grill tray large Plateau à grillade grand	1: 36,5 2: 23,0 3: 6,7 4: 5,3
	046 06 4029466010121	Schmortopf mit Deckel mini Casserole with lid mini Sauteuse moyenne avec couvercle mini	Ø 12,5 3: 13,0
	043 06 4029466009569	Schmortopf mit Deckel medium Casserole with lid medium Sauteuse moyenne avec couvercle medium	Ø 22,0 3: 16,5 4: 9,8
	044 06 4029466009576	Dutch Oven Schmortopf mit Deckel Casserole with lid Cocotte avec couvercle	Ø 32,0 3: 16,3 4: 9,3
	045 06 4029466009538	Multi-Chicko Geflügelröster Chicken Roaster Rôtissoire de Volaille	Ø 18,0 3: 25,0
	800 13 4029466009910	Brick & Black Brick	1: 22,0 2: 10,0 3: 10,7 4: 9,0
	800 06 4029466010558		

BACKEN - BAKING - CUISSON

Bild / Image	Art-Nr. EAN	Artikel / Article	Abmessung* cm Dimension* cm
	249 05 4029466005219	PANE Brotbackschale rund Bread baking mould round Moule à Pain ronde	Ø 31,0 3: 9,5
	250 05 4029466002676	PANE Brotbackschale rechteckig Bread baking mould rectangular Moule à Pain rectangulaire	1: 31,5 2: 16,0 3: 9,5
	251 05 4029466010114		1: 34,5 2: 20,5 3: 11,0
	260 05 4029466010138	TORTA Backform Gugelhupf Gugelhupf mould moule à kouglof	Ø 23,5 3: 10,6
	270 05 4029466010145	TORTA Backform Kranzkuchen Bundform cuisson du gâteau à la poêle	Ø 27,5 3: 8,8
	280 05 4029466010152	TORTA Backform Königs-kuchen Loaf pan cuisson d'un gâteau en boîte	1: 31,0 2: 14,0 3: 8,5

SPEZIAL - SPECIAL - SPECIALE

	160 05 4029466007671	Auflaufform Casserole dish plat à gratin	1: 31,5 2: 19,0 3: 8,0
	165 05 4029466007688		1: 38,5 2: 23,0 3: 9,0
	708 05 4029466010091	ASPARAGUS Spargeltopf Asparagus pot Pot d'asperges	1: 30,0 2: 21,0 3: 15,0
	750 05 4029466010541	TONi Untersetzer/Brötchenwärmer/Kühlplatte Coaster/bun warmer/cooling plate Sous-verre/Chauffe-pain/Assiette froide	Ø 19,0 3: 1,5
	451 00 4029466000726	Kresse-Igel Cress-hedgehog Hérission-cresson	1: 24,0 2: 14,0 3: 4,0
	105 05 4029466000221	Apfelbräter Apple baker Four à pomme	Ø 14,0 3: 13,0
	125 04 4029466000122	CHICKO Geflügelröster Poultry roaster Rôtissoire à volailles	Ø 25,0 3: 18,0

* 1 = Länge / length / longueur

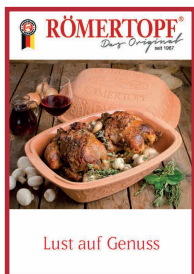
3 = Höhe außen / outside height / hauteur à l'extérieur

2 = Breite / width / largeur

4 = Höhe innen / inside height / hauteur à l'intérieur

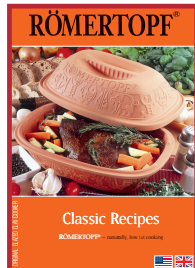
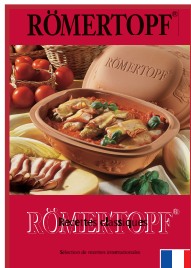
ZUBEHÖR - ACCESSORIES - ACCESSOIRES

Lust auf Genuß	301 51 4029466000320	Kochbuch, 452 Rezepte, deutsch ISBN 3-00-010823-8
Meine Lieblingsrezepte	306 51 4029466000825	Kochbuch, 100 Rezepte, deutsch ISBN 3-00-011586-2
Kochen in der Mikrowelle	311 51 4029466008081	Kochbuch, Mikrowellen-Rezepte, deutsch ISBN 978-3-9814939-0-0
Classic Recipes	303 85 4029466009460	Recipe book ISBN 978-3-9814939-2-4
Recettes classiques	308 52 4029466001044	Livre de Recettes ISBN 978-3-9814939-1-8



RÖMERTOPF®
Kochbuch
Lust auf Genuß
Art.-Nr. 301 51
ISBN 3-00-010823-8

RÖMERTOPF®
Kochbuch
Meine 100 Lieblingsrezepte
Art.-Nr. 306 51
ISBN 3-00-011586-2



RÖMERTOPF®
Mikrowellen-Kochbuch
Kochen in der Mikrowelle
Art.-Nr. 311 51
ISBN 978-3-9814939-0-0

RÖMERTOPF®
French cookbook
Recettes classiques
No. d'art. 308 52
ISBN 978-3-9814939-4-8

RÖMERTOPF®
English cookbook
Classic Recipes
Art. No. 303 85
ISBN 978-3-9814939-2-4

KOCHEN - BRATEN - DAMPFGAREN

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit Wasser abspülen und abbürsten.



Kochen: Langsam aufheizen

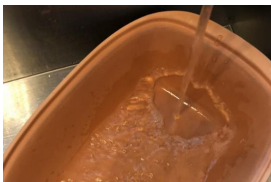
Den Römertopf immer in einen kalten Backofen auf unterster Schiene platzieren, nie auf den Backofenboden. Einstellung im Elektroherd: 180 Grad für Umluft oder 220 Grad für Ober- und Unterhitze. Einstellung im Gasherd: Start mit Stufe 3, nach 5 Minuten langsam auf Stufe 4 bis 5 gehen.

Braten: Schöne Kruste

Grundsätzlich gart man im geschlossenen Topf. Für eine schöne Kruste bei Fleisch, Geflügel, Fisch oder Aufläufen bitte 15-20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.

Dampfgaren: Für saftiges Gargut

Der Römertopf ist auch ein Dampfgarer. Dazu dreht man den Deckel um und füllt ihn für mindestens 10 Minuten mit Wasser. Der offenporige Ton saugt Wasser auf und gibt die Feuchtigkeit während des Garens als Dampf wieder ab. So trocknet nichts aus und brennt nichts an.



Aromen bewahren

Durch das geschlossene Garen bleiben die Aromen der Zutaten erhalten und es muss kein Fett oder Öl hinzugegeben werden.

Temperaturschocks vermeiden

Der Römertopf verträgt keine großen Temperaturschwankungen. Während des Garens dürfen keine kalten Flüssigkeiten angegossen werden.

Garzeit

Durch das langsame Aufheizen verlängert sich die übliche Garzeit eines Gerichts je nach Backofen um 10 bis 20 Minuten. Möchte man während des Garens noch weitere Zutaten in den Topf geben, sollte dies schnell geschehen, damit möglichst wenig Dampf und Hitze entweichen.

Vom Ofen auf den Tisch

Bitte verwenden Sie zum Herausnehmen des Topfes aus dem Backofen Topflappen oder Backofenhandschuhe. Zum Servieren stellen Sie Ihren Römertopf direkt auf einen Topfuntersetzer (Artikel-Nr. 750 05) auf den Tisch. Sollten sich die Gäste mal verspäten, bleibt das Gericht im geschlossenen Topf noch lange Zeit heiß.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

Den abgekühlten Römertopf mit warmem Wasser, Spülmittel, Schwamm oder einer weichen Bürste reinigen. Verkrustungen einige Zeit einweichen lassen. Die Reinigung in der Geschirrspülmaschine, auch im Intensivprogramm, ist bedenkenlos möglich. Die Oberfläche Ihres Römertopfes wird sich mit der Zeit etwas verfärben (Naturprodukt), das schränkt die Funktionsweise nicht ein. Bitte den Topf nicht geschlossen sondern ineinander gestellt lagern.



COOK - ROAST - STEAM COOKING

Before first use

Wash with hot water using a stiff brush.



Cooking: Heat up slowly

Always place the Römertopf in a cold oven on the lowest shelf, never on the bottom of the oven. Do not use on a stovetop or gas rangetop.

USA | Temperature range: 375°F to 425°F

GB | Temperature range 180°C for convection or 220°C for top/bottom heat

* For gas ovens: Start with level 3, after

5 minutes slowly go to levels 4 to 5

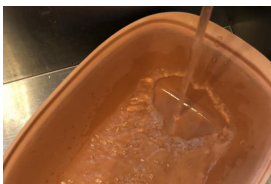
* Safe to use in your microwave oven

Roast: Nice crust

Cook your food with the lid on. To get more crust on meat, poultry, fish or casseroles, just remove the lid 15-20 minutes before the end of the cooking time.

Steam cooking: For juicy food

The Römertopf is also a steamer. To do this, turn the lid over and fill it with water for at least 10 minutes. The open-pored clay absorbs water and releases the moisture as steam during cooking. So nothing dries out or burns.



Preserving aromas

The closed cooking process preserves the aromas, and vitamins/minerals of the ingredients. This can reduce the need to add extra fats & oils for flavour which can be a healthier option.

Avoid temperature shocks

The Römertopf does not tolerate large temperature fluctuations. Cold liquids must not be poured on during cooking.

Cooking time

Slow heating extends the usual cooking time of a dish by 10 to 20 minutes, depending on the oven. If you want to add more ingredients to the pot during cooking, this should be done quickly to preserve your steam and heat temperature.

From the oven to the table

Please use oven gloves to remove the pot from the oven. To serve from the Römertopf, place your roaster directly on a trivet (article no. 750 05) or wooden cutting board, then on the table. Not only is the clay pot a beautiful serving dish, it will keep your dish warm throughout your meal.

Cleaning, care and storage

Clean the cooled Römertopf with warm water, dish soap/detergent, and use a sponge/soft brush. Leave food splatter or stains to soak for some time. Wash by hand or in your dishwasher.

The surface of your Römertopf will discolour slightly over time (natural product), this does not limit its functionality. Please do not store the pot closed but placed inside each other.



CUISINE - RÔTISSERIE - CUISSON À LA VAPEUR

Avant la première utilisation

Rincez soigneusement à l'eau et brossez.



Cuire : chauffer lentement

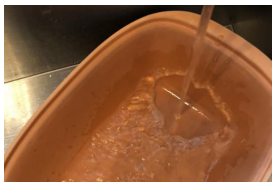
Placez toujours le Römertopf dans un four froid sur l'étagère la plus basse, jamais sur le fond du four. Mise en place dans le four électrique: 180 degrés pour la circulation d'air ou 220 degrés pour la chaleur supérieure et de sol. Réglage dans la cuisinière à gaz: Commencez par le niveau 3, après 5 minutes, passez lentement aux niveaux 4 à 5.

Rôti : Belle croûte

En gros, vous cuisinez dans une marmite fermée. Pour obtenir une belle croûte sur la viande, la volaille, le poisson ou les casseroles, veuillez retirer le couvercle 15 à 20 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Cuire à la vapeur : Pour des aliments juteux

Le Römertopf est également un cuiseur à vapeur. Il suffit de retourner le couvercle et de le remplir d'eau pendant au moins



10 minutes. L'argile à pores ouverts absorbe l'eau et libère l'humidité sous forme de vapeur pendant la cuisson. Ainsi, rien ne sèche et rien ne brûle.

Préserver les arômes

Le processus de cuire, cocotte fermée préserve les arômes des ingrédients et il n'est pas nécessaire d'ajouter de la graisse ou de l'huile..

Éviter les chocs thermiques

Le Römertopf ne tolère pas de grandes variations de température. Il est interdit de verser des liquides froids sur le Römertopf pendant la cuisson.

Temps de cuisson

Le chauffage lent prolonge le temps de cuisson habituel d'un plat de 10 à 20 minutes, selon le four. Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients dans la marmite pendant la cuisson, il faut le faire rapidement pour que le moins de vapeur et de chaleur possible s'échappe.

Du four à la table

Veuillez utiliser un linge à four ou des gants de cuisine pour retirer la casserole du four. Pour servir, placez votre casserole romaine directement sur un dessous de plat (article n° 750 05) sur la table. Si les invités sont en retard, le plat restera longtemps chaud dans la marmite fermée.

Nettoyage, entretien et stockage

Nettoyez le Römertopf refroidi avec de l'eau chaude, du détergent, une éponge ou une brosse douce. Laissez tremper les incrustations pendant un certain temps. Le nettoyage au lave-vaisselle, également dans le cadre du programme intensif, est possible sans hésitation. La surface de votre casserole romaine se décolore légèrement avec le temps (produit naturel), ce qui ne limite pas sa fonctionnalité. Merci de ne pas ranger la casserole fermée mais placée l'une dans l'autre.



CUOCO - ARROSTO - COTTURA A VAPORE

Prima del primo utilizzo

Sciacquare accuratamente con acqua e spazzolare.



Cucinare: Riscaldare lentamente

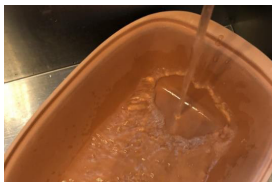
Posizionare sempre il Römertopf in un forno freddo sul ripiano più basso, mai sul fondo del forno. Impostazione nel forno elettrico: 180 gradi per convezione o 220 gradi per il calore superiore e inferiore. Impostazione nel fornello a gas: Iniziare con il livello 3, dopo 5 minuti passare lentamente ai livelli da 4 a 5.

Arrosto: Bella crosta

In pratica si cucina in una pentola chiusa. Per una bella crosta su carne, pollame, pesce o casseruole, togliete il coperchio 15-20 minuti prima della fine della cottura.

Cottura a vapore: Per cibi succosi

Il Römertopf è anche un piroscrafo. Per fare questo, capovolgere il coperchio e riempirlo d'acqua per almeno 10 minuti. L'argilla a pori aperti assorbe l'acqua e rilascia l'umidità come vapore durante la cottura. Così nulla si asciuga e nulla brucia.



Conservare gli aromi

Il processo di cottura chiuso conserva gli aromi degli ingredienti e non c'è bisogno di aggiungere grasso o olio.

Evitare gli shock termici

Il Römertopf non tollera grandi fluttuazioni di temperatura. I liquidi freddi non devono essere versati durante la cottura.

Tempo di cottura

Il riscaldamento lento prolunga il tempo di cottura abituale di un piatto da 10 a 20 minuti, a seconda del forno. Se si desidera aggiungere più ingredienti alla pentola durante la cottura, questo dovrebbe essere fatto velocemente in modo che il meno vapore e il meno calore possibile fuoriesca.

Dal forno alla tavola

Si prega di utilizzare un panno da forno o guanti da forno per rimuovere la pentola dal forno. Per servire, mettete la vostra Römertopf direttamente sul tavolo su un sottopentola (articolo n. 750 05). Se gli ospiti sono in ritardo, il piatto rimarrà caldo nella pentola chiusa per molto tempo.

Pulizia, cura e conservazione

Pulire il Römertopf raffreddato con acqua calda, detersivo, spugna o una spazzola morbida. Lasciare le incrostazioni in ammollo per qualche tempo. La pulizia in lavastoviglie, anche nel programma intensivo, è possibile senza esitazioni. La superficie della vostra Römertopf si scolorisce leggermente nel tempo (prodotto naturale), questo non ne limita la funzionalità. Si prega di non conservare la casseruola chiusa, ma posizionata all'interno dell'altra.



COCINERO - ASADO - COCINA AL VAPOR

Antes del primer uso

Enjuague bien con agua y cepille.



Cocinar: Calentar lentamente

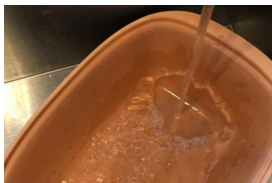
Siempre coloque el Römertopf en un horno frío en el estante más bajo, nunca en el fondo del horno. Poner en el horno eléctrico: 180 grados para la convección o 220 grados para el calor superior e inferior. Ajuste en la cocina de gas: Comienza con el nivel 3, después de 5 minutos pasa lentamente a los niveles 4 y 5.

Asado: Bonita corteza

Básicamente se cocina en una olla cerrada. Para obtener una buena corteza en la carne, aves, pescado o guisos, por favor retire la tapa 15-20 minutos antes de que termine el tiempo de cocción.

Cocinar al vapor: Para comida jugosa

El Römertopf también es un barco de vapor. Para ello, voltee la tapa y llénela de agua durante al menos 10 minutos. La arcilla de poro abierto absorbe el agua y libera la humedad en forma de vapor durante la cocción. Así que nada se seca y nada se quema.



Preservar los aromas

El proceso de cocción cerrado preserva los aromas de los ingredientes. y no hay necesidad de añadir grasa o aceite.

Evitar los choques de temperatura

El Römertopf no tolera grandes fluctuaciones de temperatura. No se deben verter líquidos fríos durante la cocción.

Tiempo de cocción

El calentamiento lento prolonga el tiempo de cocción habitual de un plato de 10 a 20 minutos, dependiendo del horno. Si desea añadir más ingredientes a la olla durante la cocción, debe hacerlo rápidamente para que salga el menor vapor y calor posible.

Del horno a la mesa

Por favor, use un paño o guantes de cocina para sacar la olla del horno. Para servir, coloque su Römertopf directamente en un trípode (artículo n° 750 05) sobre la mesa. Si los invitados llegan tarde, el plato se mantendrá caliente en la olla cerrada durante mucho tiempo.

Limpieza, cuidado y almacenamiento

Limpia el Römertopf enfriado con agua tibia, detergente, esponja o un cepillo suave. Deje las incrustaciones en remojo durante algún tiempo. La limpieza en el lavavajillas, también en el programa intensivo, es posible sin dudarlo. La superficie de su Römertopf se decolorará ligeramente con el tiempo (producto natural), esto no limita su funcionalidad. Por favor, no guarde la cacerola cerrada sino colocada dentro de la misma.



KOKEN - BRADEN - STOMEN

Voor het eerste gebruik

Maak de Römertopf goed schoon met water en een borstel.



Koken: langzaam opwarmen

Plaats de Römertopf altijd in een koude oven op het onderste rek, nooit op de bodem van de oven.

Elektrische oven: 180°C voor hete lucht of 220°C voor boven- en onderwarmte.

Gasoven: start op niveau 3, ga na zo'n 5 minuten langzaam naar niveau 4 tot 5.

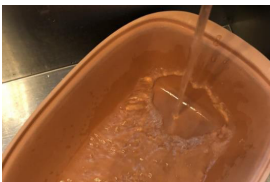
Geroosterd: Mooie korst

In principe kook je in een gesloten schaal.

Voor een mooie korst op vlees, gevogelte, vis of stoofschotels verwijdert u het deksel 15 à 20 minuten voor het einde van de kooktijd.

Stomen: Voor sappig eten

De Römertopf is perfect om in te stomen. Vul hiervoor het deksel met water en laat deze 10 minuten staan. De klei met open poriën neemt het water op en geeft dit tijdens het koken als stoom af. Zo droogt er niets uit en verbrandt er niets.



Behoud van aroma's

Dankzij het gesloten kookproces blijven de aroma's van de ingrediënten behouden en het is niet nodig om vet of olie toe te voegen..

Vermijd temperatuurschokken

De Römertopf is niet bestand tegen temperatuurschokken. Daarom mogen er tijdens het koken geen koude vloeistoffen op worden gegoten, en dient de Römertopf altijd in een koude oven te worden geplaatst zodat de pot geleidelijk opwarmt.

Kooktijd

Het langzaam opwarmen verlengt de standaard kooktijd van een gerecht met 10 à 20 minuten. Als u tijdens het koken meer ingrediënten aan de pot wilt toevoegen, doe dit dan snel zodat er zo min mogelijk stoom en warmte ontsnapt.

Van de oven naar de tafel

Gebruik een keukendoek of ovenwanten om de pot uit de oven te halen. Om te serveren plaatst u uw Römertopf direct op een onderzetter (artnr. 750 05) op tafel.

De pot houdt het gerecht lang warm.

Reiniging, onderhoud en opslag

Maak de afgekoelde Römertopf schoon met warm water, afwasmiddel en een spons of zachte borstel. Laat de korstvorming enige tijd intrekken.

De Römertopf mag ook in de vaatwasser, zelfs op het intensieve programma. Uw Römertopf zal na verloop van tijd iets verkleuren, het is een natuurproduct, maar dit beperkt de functionaliteit niet. Bewaar de pot niet gesloten, maar in elkaar.



ΜΑΓΕΙΡΑΣ - ΨΗΤΩ - ΜΑΓΕΪΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΩ

Πριν από την πρώτη χρήση

Πλύνετε με ζεστό νερό χρησιμοποιώντας μια σκληρή βούρτσα.



Μαγείρεμα: Ζεσταίνετε αργά

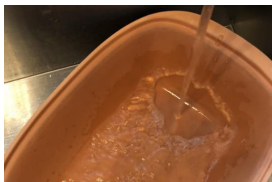
Τοποθετείτε πάντα το Römertopf σε κρύο φούρνο στο χαμηλότερο ράφι, ποτέ στο κάτω μέρος του φούρνου. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες μαγειρέματος ή σε αέριο. Εύρος θερμοκρασίας 180 ° C για μεταφορά ή 220 ° C για θερμότητα πάνω / κάτω. Για φούρνους αερίου: Ξεκινήστε με το επίπεδο 3, μετά από 5 λεπτά αργά μεταβείτε στα επίπεδα 4 έως 5. Ασφαλές στη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων σας

Ψητό: Ωραία κρούστα

Μαγειρέψτε το φαγητό σας με το καπάκι. Για να πάρετε περισσότερη κρούστα στο κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια ή τις κατσαρόλες, απλώς αφαιρέστε το καπάκι 15-20 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

Μαγειρική ατμού: Για ζουμερά τρόφιμα

Το Römertopf είναι επίσης ένα ατμόπλοιο. Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε το καπάκι και γεμίστε το με νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά. Ο πηλός ανοιχτού πόρου απορροφά νερό και απελευθερώνει την υγρασία ως ατμό κατά το μαγείρεμα. Έτσι, τίποτα δεν στεγνώνει ή καίει.



Διατήρηση αρωμάτων

Η κλειστή διαδικασία μαγειρέματος διατηρεί τα αρώματα και τις βιταμίνες / μέταλλα των συστατικών. Αυτό μπορεί να μειώσει την

ανάγκη προσθήκης επιπλέον λιπών και ελαίων για γεύση που μπορεί να είναι μια πιο υγιεινή επιλογή.

Αποφύγετε τους κραδασμούς θερμοκρασίας

Το Römertopf δεν ανέχεται μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας. Τα κρύα υγρά δεν πρέπει να χύνονται κατά το μαγείρεμα.

Χρόνος μαγειρέματος

Η αργή θέρμανση παρατείνει τον συνηθισμένο χρόνο μαγειρέματος ενός πιάτου κατά 10 έως 20 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο. Εάν θέλετε να προσθέσετε περισσότερα συστατικά στο δοχείο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αυτό πρέπει να γίνει γρήγορα για να διατηρηθεί η θερμοκρασία του ατμού και της θερμότητας.

Από το φούρνο στο τραπέζι

Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το δοχείο από το φούρνο. Για να σεβρίσετε από το Römertopf, τοποθετήστε το φρυγανιέρα σας απευθείας σε ένα trivet (άρθρο αρ. 750 05) ή σε ξύλινη σανίδα και μετά στο τραπέζι. Όχι μόνο το πήλινο δοχείο είναι ένα όμορφο πιάτο, αλλά θα διατηρήσει το πιάτο σας ζεστό καθ' όλη τη διάρκεια του γεύματός σας.

Καθαρισμός, φροντίδα και αποθήκευση

Καθαρίστε το δροσερό Römertopf με ζεστό νερό, σαπουνι πιάτων / απορρυπαντικό και χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι / μαλακή βούρτσα. Αφήστε το φαγητό να πιτσιλίζει ή να λεκιάζει για λίγο. Πλύνετε με το χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων σας.

Η επιφάνεια του Römertopf θα αποχρωματιστεί ελαφρώς με την πάροδο του χρόνου (φυσικό προϊόν), αυτό δεν περιορίζει τη λειτουργικότητά του. Μην αποθηκεύετε το δοχείο κλειστό αλλά τοποθετείτε το ένα μέσα στο άλλο.



KOKA - STEKT - ÅNGKOKNING

Före första användningen

Tvätta med varmt vatten med en styv borste.



Matlagning: Värm långsamt

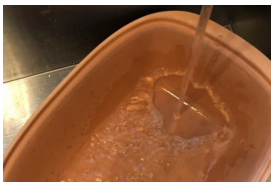
Placera alltid Römertopf i en kall ugn på den lägsta hyllan, aldrig på botten av ugnen. Använd inte den på en spishäll eller en gaspanna. Temperaturområde 180 ° C för konvektion eller 220 ° C för topp / bottenvärme. *För gasugnar: Börja med nivå 3, gå efter 5 minuter långsamt till nivåer 4 till 5. * Säkert att använda i din mikrovågsugn

Stek: Fin skorpa

Laga din mat med locket på. För att få mer skorpa på kött, fjäderfä, fisk eller grytor tar du bara av locket 15-20 minuter innan tillagningstiden är slut.

Ångkokning: För saftig mat

Römertopf är också en ångbåt. För att göra detta, vänd locket och fyll det med vatten i minst 10 minuter. Den öppenporerade leran absorberar vatten och släpper ut fukten som ånga under kokningen. Så ingenting torkar ut eller bränner.



Bevarande aromer

Den slutna tillagningsprocessen bevarar ingrediensernas dofter och vitaminer / mineraler. Detta kan minska behovet av att lägga till extra fetter och oljor för

smak vilket kan vara ett hälsosammare alternativ.

Undvik temperaturchock

Römertopf tolererar inte stora temperatursvingningar. Kalla vätskor får inte hällas på under tillagningen.

Tillagningstid

Långsam uppvärmning förlänger den vanliga tillagningstiden för en skål med 10 till 20 minuter, beroende på ugnen. Om du vill lägga till fler ingredienser i potten under tillagningen, bör detta göras snabbt för att bevara din ånga och värmetemperatur.

Från ugnen till bordet

Använd ugnshandskar för att ta bort potten från ugnen. För att servera från Römertopf, placera din rostare direkt på en trivet (artikel nr. 750 05) eller träskärbräda, sedan på bordet. Inte bara är lerkruken ett vackert serveringsfat, det kommer att hålla din skål varm under hela måltiden.

Rengöring, skötsel och förvaring

Rengör den kylda Römertopf med varmt vatten, diskmedel / tvättmedel och använd en svamp / mjuk borste. Låt matstänk eller fläckar blötlägga under en tid. Tvätta för hand eller i din diskmaskin.

Ytan på din Römertopf missfärgas något över tiden (naturlig produkt), detta begränsar inte dess funktionalitet. Förvara inte potten stängd utan placeras i varandra.



KOG - STEGE - DAMPKOGNING

Før første brug

Vask med varmt vand med en stiv børste.



Madlavning: Varm langsomt op

Placer altid Römertopf i en kold ovn på den laveste hylde, aldrig på bunden af ovnen. Må ikke anvendes på komfur eller gaskåle.

Temperaturområde 180 ° C til konvektion eller 220 ° C for top / bundvarme

* For gasovne: Start med niveau 3, gå efter 5 minutter langsomt til niveauer 4 til 5

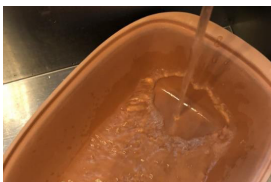
* Sikker at bruge i din mikrobølgeovn

Stege: Flot skorpe

Kog din mad med låg på. For at få mere skorpe på kød, fjerkræ, fisk eller gryderetter skal du blot fjerne låg 15-20 minutter før afslutningen af tilberedningstiden.

Dampkogning: Til saftig mad

Römertopf er også en dampbåd. For at gøre dette skal du dreje på låget og fylde det med vand i mindst 10 minutter. Den åbenporede ler absorberer vand og frigiver fugtigheden som damp under tilberedningen. Så intet tørrer ud eller brænder.



Bevare aromaer

Den lukkede tilberedningsproces bevarer ingrediensernes aromaer og vitaminer / mineraler. Dette kan reducere behovet for at tilføje ekstra fedt og olier til smag, hvilket kan være en sundere mulighed.

Undgå temperaturstød

Römertopf tåler ikke store temperatursvingninger. Kolde væsker må ikke hældes på under tilberedningen.

Madlavningstid

Langsom opvarmning forlænger den sædvanlige kogetid med 10 til 20 minutter afhængigt af ovnen. Hvis du vil tilføje flere ingredienser til gryden under tilberedningen, skal dette gøres hurtigt for at bevare din damp- og varmetemperatur.

Fra ovnen til bordet

Brug ovnhandsker til at fjerne gryden fra ovnen. For at servere fra Römertopf skal du placere din rist direkte på en bagværk (artikel nr. 750 05) eller træskærebæret og derefter på bordet. Lerpotten er ikke kun en smuk serveringsskål, den holder din skål varm under hele dit måltid.

Rengøring, pleje og opbevaring

Rens det afkølede Römertopf med varmt vand, sæbe / vaskemiddel og brug en svamp / blød børste. Lad mad splatter eller pletter til at bløde i nogen tid. Vask for hånd eller i din opvaskemaskine.

Overfladen på din Römertopf vil farve lidt over tid (naturligt produkt), dette begrænser ikke dens funktionalitet. Opbevar ikke gryden lukket, men placeres inde i hinanden.



KOKK - STEK - DAMPKOKING

Før første gangs bruk

Vask med varmt vann med en stiv børste.



Matlaging: Varm opp sakte

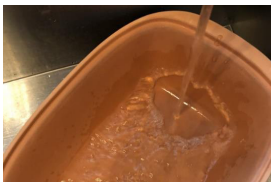
Plasser alltid Römertopf i en kald ovn på laveste hylle, aldri på bunnen av ovnen. Ikke bruk på komfyrtopp eller på gass. Temperaturområde 180 ° C for konveksjon eller 220 ° C for topp / bunn varme. For gassovner: Begynn med nivå 3, gå sakte til nivå 4 til 5 etter 5 minutter. Trygt å bruke i mikrobølgeovnen

Stek: Fin skorpe

Kok maten med lokket på. For å få mer skorpe på kjøtt, fjærkre, fisk eller gryteretter, fjern bare lokket 15-20 minutter før slutt på steketiden.

Dampkoking: For saftig mat

Römertopf er også en dampbåt. For å gjøre dette, snu lokket og fyll det med vann i minst 10 minutter. Den åpne pored leiren absorberer vann og frigjør fuktigheten som damp under kokingen. Så ingenting tørker ut eller brenner.



Bevare aromaer

Den lukkede kokeprosessen bevarer aromaene, og vitaminer / mineraler fra ingrediensene. Dette kan redusere behovet for å tilsette ekstra fett og oljer

for smak, noe som kan være et sunnere alternativ.

Unngå temperatursjokk

Römertopf tåler ikke store temperatursvingninger. Kald væske må ikke helles på under tilberedningen.

Matlagingstid

Langsom oppvarming forlenger den vanlige koketiden på et fat med 10 til 20 minutter, avhengig av ovnen. Hvis du vil legge til flere ingredienser i gryten under kokingen, bør dette gjøres raskt for å bevare dampen og varmetemperaturen.

Fra ovnen til bordet

Bruk ovnhansker for å fjerne gryten fra ovnen. For å servere fra Römertopf, plasser brennristen direkte på en pyntegrøt (artikkel nr. 750 05) eller treskjærebrett, deretter på bordet. Ikke bare er leirpotten et vakkert serveringsfat, det vil holde parabolen varm gjennom hele måltidet.

Rengjøring, stell og lagring

Rengjør den avkjølte Römertopf med varmt vann, oppvasksåpe / vaskemiddel og bruk en svamp / myk børste. La matsprut eller flekker ligge i bløt i litt tid. Vask for hånd eller i oppvaskmaskinen.

Overflaten på Römertopf vil farge litt over tid (naturlig produkt), dette begrenser ikke funksjonaliteten. Ikke lagre potten lukket, men plasseres inni hverandre.



KOKKI - PAISTI - HÖYRYKEITTÄMINEN

Ennen ensimmäistä käyttöä

Pese kuumalla vedellä jäykällä harjalla.



Keittäminen: Lämmitä hitaasti

Aseta Römertopf aina kylmään uuniin alimmalle hyllylle, ei koskaan uunin pohjalle. Älä käytä liesi- tai kaasuliesi päällä. Lämpötila-alue 180 ° C konvektiolle tai 220 ° C ylä- / alalämpölle

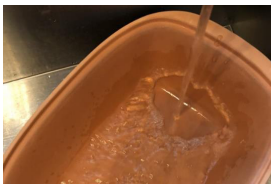
* Kaasu-uuneille: Aloita tasolta 3, siirry 5 minuutin kuluttua hitaasti tasoille 4 - 5

* Turvallinen käyttää mikroaaltouunissa
Paisti: Mukava kuori

Keitä ruokia kannen ollessa päällä. Jotta lihasta, siipikarjasta, kalasta tai paprikoista saadaan enemmän kuorta, poista kansi vain 15-20 minuuttia ennen keittoajan päättymistä.

Paisti: Mukava kuori

Keitä ruokia kannen ollessa päällä. Jotta lihasta, siipikarjasta, kalasta tai paprikoista saadaan enemmän kuorta, poista kansi vain 15-20 minuuttia ennen keittoajan päättymistä.



Höyrykeittäminen: mehukkaille ruuille

Römertopf on myös höyrylaiva. Käännä kansi kääntämällä sitä täyttämällä sitä vedellä vähintään 10 minuutin ajan. Avo- huokoinen savi imee vettä ja vapauttaa kosteuden höyrynä keittämisen aikana. Joten mikään ei kuivu tai pala.

Aromien säilyttäminen

Suljettu keittoprosessi säilyttää ainesosien aromit ja vitamiinit / mineraalit. Tämä voi vähentää tarvetta lisätä mausteen lisärasvoja ja -öljyjä, mikä voi olla terveellisempi vaihtoehto.

Vältä lämpötila-iskuja

Römertopf ei siedä suuria lämpötilanvaihteluita. Kylmiä nesteitä ei saa kaataa keiton aikana.

Kokkaus aika

Hidas lämmitys pidentää ruuan tavalista kypsennysaikaa 10 - 20 minuutilla uunista riippuen. Jos haluat lisätä lisää aineksia ruukkuun kypsennyksen aikana, tämä tulisi tehdä nopeasti höyryn ja lämmön lämpötilan säilyttämiseksi.

Uunista pöytään

Käytä uunikäsineitä potin poistamiseksi uunista. Palvelemaan Römertopfista asettamalla paahtimesi suoraan korille (esine nro 750 05) tai puiselle leikkuulaudalle, sitten pöydälle. Savipannu ei ole vain kaunis tarjoiluastia, vaan myös pitää astian lämpimänä koko aterian ajan.

Puhdistus, hoito ja varastointi

Puhdista jäähdytetty Römertopf lämpimällä vedellä, astianpesuaineella / pesuaineella ja käytä sienä / pehmeää harjaa. Jätä ruoan roiskeet tai tahrat liotamaan jonkin aikaa. Pese käsin tai astianpesukoneessa.

Römertopf-laitteen pinta väri muuttuu ajan myötä hieman (luonnollinen tuote), mikä ei rajoita sen toimivuutta. Älä säilytä ruukkuja suljettuna vaan sijoitettuna sisäkkäin.



GOTOWAĆ - PIECZEŃ - NA PARZE

Przed pierwszym użyciem

Zmyć gorącą wodą za pomocą sztywnej szczotki.



Gotowanie: podgrzewaj powoli

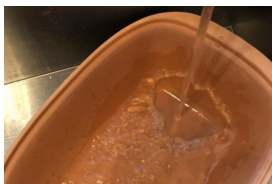
Römertopf należy zawsze umieszczać w zimnym piecu na najniższej półce, nigdy na dnie pieca. Nie należy używać na kuchence ani na rangetopie gazowym. Zakres temperatur 180°C dla konwekcji lub 220°C dla ciepła górnego/dolnego. Do pieców gazowych: Zaczynij od poziomu 3, po 5 minutach powoli przejdź do poziomu 4 do 5. Bezpieczna w Twojej kuchence mikrofalowej

Pieczenie: Ładna skórka

Gotuj jedzenie z założoną pokrywką. Aby uzyskać więcej skórki na mięsie, drobiu, rybie lub zapiekankach, wystarczy zdjąć pokrywkę 15-20 minut przed końcem czasu gotowania.

Gotowanie na parze: Dla soczystego jedzenia

Römertopf jest również parowcem. W tym celu należy odwrócić pokrywkę i napełnić ją wodą na co najmniej 10 minut. Glinka z otwartymi porami wchłania wodę i podczas gotowania uwalnia wilgoć jako parę. Nic więc nie wysycha i nie spala się.



Zachowanie aromatów

Zamknięty proces gotowania pozwala na zachowanie aromatów i witamin/

mineralnych składników. Może to zmniejszyć potrzebę dodawania dodatkowych tłuszczów i olejów dla nadania aromatu, który może być zdrowszą opcją.

Unikać wstrząsów temperaturowych

Römertopf nie toleruje dużych wahań temperatury. Podczas gotowania nie wolno wlewać zimnych płynów.

Czas gotowania

Powolne nagrzewanie wydłuża zwykły czas gotowania potrawy o 10 do 20 minut, w zależności od pieca. Jeśli chcesz dodać więcej składników do garnka podczas gotowania, należy to zrobić szybko, aby zachować temperaturę pary i ciepła.

Od pieca do stołu

Do wyjmowania garnka z piekarnika należy używać rękawic kuchennych. Aby podawać z Römertopf, należy umieścić piekarnik bezpośrednio na trójnogu (nr artykułu 750 05) lub drewnianej desce do krojenia, a następnie na stole. Gliniany garnek jest nie tylko pięknym naczyniem do serwowania, ale także utrzyma ciepło przez cały posiłek.

Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie

Schłodzony Römertopf należy czyścić ciepłą wodą, mydłem/środkiem czyszczącym i używać gąbki/miękkich szczotek. Resztki jedzenia lub plamy pozostawić do namoczenia na jakiś czas. Umyj ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Powierzchnia Twojego Römertopfa z czasem nieco odbarwi się (produkt naturalny), nie ogranicza to jego funkcjonalności. Proszę nie przechowywać garnka zamkniętego, lecz umieszczonego wewnątrz siebie.



ГОТОВИТЬ - ЖАРКОЕ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Перед первым использованием

Промойте горячей водой жесткой щеткой.



Приготовление пищи: медленно нагреваться

Всегда размещайте Römertopf в холодной печи на самой нижней полке, никогда на дне печи. Не используйте на плите или газовой подставке. Температурный диапазон 180°C для конвекции или 220°C для верхнего/нижнего тепла. Для газовых печей:

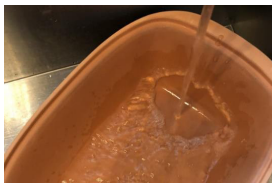
Начните с уровня 3, через 5 минут медленно переходите на уровни 4-5. Безопасность использования в микроволновой печи

Жаркое: Хорошая корочка

Приготовьте еду с крышкой. Чтобы получить больше корочки на мясо, птицу, рыбу или запеканки, просто снимите крышку за 15-20 минут до окончания готовки.

Готовка на пару: Для сочной пищи

Römertopf также является пароваром. Для этого переверните крышку и наполните ее водой минимум на 10 минут. Открытая глина впитывает воду и выпускает влагу в виде пара во время приготовления пищи. Таким образом, ничто не высыхает и не горит.



Сохранение ароматов

Закрытый процесс приготовления сохраняет ароматы и витамины!

минералы ингредиентов. Это может уменьшить потребность в добавлении дополнительных жиров и масел для аромата, который может быть более здоровым.

Избегайте температурных шоков

Römertopf не переносит больших колебаний температуры. Холодную жидкость нельзя сливать во время приготовления пищи.

Время приготовления

Медленный нагрев продлевает обычное время приготовления блюда на 10-20 минут, в зависимости от духовки. Если Вы хотите добавить в кастрюлю больше ингредиентов во время приготовления, это следует сделать быстро, чтобы сохранить температуру пара и тепла.

От печи до стола

Пожалуйста, используйте перчатки, чтобы вынуть кастрюлю из печи. Для сервировки с Römertopf поместите жаровню прямо на подставку (артикул 750 05) или деревянную разделочную доску, а затем на стол.

Глиняная кастрюля не только красивое сервировочное блюдо, она сохранит ваше блюдо теплым на протяжении всей трапезы.

Очистка, уход и хранение

Охлажденный Römertopf очистите теплой водой, мылом для посуды и моющим средством, а также используйте губку/мягкую щетку. Оставьте брызги пищи или пятна на некоторое время намочить. Мойте вручную или в посудомоечной машине. Поверхность вашего Römertopf со временем немного обесцвечивается (натуральный продукт), это не ограничивает его функциональность. Пожалуйста, не храните кастрюлю в закрытом виде, а помещайте друг в друга.



RÖMERTOPF®
Das Original
seit 1967

Rezept
recipes
la recette[illegible]

RÖMERTOPF®
Das Original
seit 1967

Rezept
recipes
la recette[illegible]

RÖMERTOPF®
Das Original
seit 1967

Rezept
recipes
la recette[illegible]

RÖMERTOPF®
Das Original
seit 1967

Rezept
recipes
la recette[illegible]



Keramik GmbH & Co. KG

Rheinstraße 100 · D-56235 Ransbach-Baumbach

Tel.: 0049 (0) 26 23 / 8 22 81 · Fax: 0049 (0) 26 23 / 8 22 83

mail@roemertopf.de · www.roemertopf.de

Besuchen Sie uns im Internet Shop unter:

www.roemertopf-shop.de