



Glas-Auflaufformen



Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Glas-Auflaufformen können Sie Lebensmittel garen, aufbewahren, einfrieren, aber auch transportieren und servieren. Mit den dazugehörigen Deckeln sind Ihre Lebensmittel luftdicht und auslaufsicher verpackt.

Lesen Sie aufmerksam die Hinweise, die wir für Sie zusammengestellt haben. Damit Sie Ihre neuen Glas-Auflaufformen gleich ausprobieren können, haben wir Ihnen je ein Rezept für die beiden unterschiedlichen Größen vorbereitet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihren neuen Glas-Auflaufformen und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise



Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Folien.

- Die Glas-Auflaufformen eignen sich sowohl zum Garen und Erhitzen als auch zum Transportieren und Einfrieren von Speisen.
Sie sind sowohl für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle als auch im Kühlschrank und im Gefriergerät geeignet.
- Die **Glas-Auflaufformen** sind temperaturbeständig von -40 °C bis +300 °C.
Die **Deckel** sind temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C.
- Verwenden Sie die Glas-Auflaufformen beim Erhitzen im Backofen und in der Mikrowelle immer **ohne** Deckel.
Lassen Sie die Glas-Auflaufformen und die Speisen abkühlen, bevor Sie die Deckel aufsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen korrekt im Deckel eingesetzt sind, bevor Sie die Deckel aufsetzen.
- Stellen Sie die Glas-Auflaufformen nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Glas-Auflaufformen Lebensmittel erhitzen bzw. kochen, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Wenn Sie die Glas-Auflaufformen aus dem Ofen holen, halten Sie sie gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Glas-Auflaufformen.
- Die heißen Glas-Auflaufformen dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen z.B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Reinigen Sie die Glas-Auflaufformen und Deckel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.
Die Glas-Auflaufformen samt Deckel sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Deckel nicht direkt über den Heizstäben ein.
Zur besonders gründlichen Reinigung nehmen Sie die Dichtungen aus den Deckeln heraus. Lassen Sie die Deckel und die Dichtungen vollständig trocknen, bevor Sie die Dichtungen wieder einsetzen.
- Es kann vorkommen, dass die Dichtungen sich aus den Deckeln lösen. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion der Deckel. Setzen Sie sie einfach wieder ein und verwenden Sie die Deckel weiter wie gewohnt.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) kann es zu Verfärbungen auf der Unterseite der Deckel kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Deckel.

Rezepte

für die große Auflaufform: Zucchini-Tomaten-Auflauf

Zutaten

1 grüne Zucchini	100 ml Olivenöl
1 gelbe Zucchini	1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
1 Zwiebel	2 Zweige Rosmarin
1 Fleischtomate	Salz, Pfeffer
50 g Parmesan	

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Glas-Auflaufform einfetten.
2. Zucchini und Tomate in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.
3. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Gemüse mit restlichem Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen.
4. Zwiebeln in die Auflaufform geben und verteilen. Tomatenscheiben, grüne und gelbe Zucchini abwechselnd in Reihen in die Auflaufform schichten.
5. Auflaufform mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen 30 Minuten backen.
Alufolie entfernen, Parmesan über das Gemüse reiben und weitere 15 Minuten backen.

für die kleine Auflaufform: Rosenkohl-Hack-Auflauf

Zutaten

3 Teelöffel Butter	100 ml Milch
2 Schalotten	300 g gemischtes Hackfleisch
600 g TK-Rosenkohl	1 Teelöffel Cayennepfeffer
300 g Ricotta oder Frischkäse	1 Bund Thymian
100 g weißer Cheddar	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Glas-Auflaufform einfetten.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten fein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch ca. 5 Minuten anbraten.
3. Rosenkohl dazugeben und 5 Minuten mitbraten.
4. Hitze reduzieren und Milch mit in die Pfanne geben. Ricotta oder Frischkäse unterrühren und Cayennepfeffer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Thymian von den Zweigen zupfen und unterrühren. Die Mischung in die Auflaufform füllen. Käse reiben und darüber verteilen.
6. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.



Plats à gratin en verre

 Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux plats à gratin en verre vous permettent de cuire, conserver ou congeler des aliments, mais aussi de les transporter et de les servir. Grâce à leurs couvercles individuels, vos aliments seront bien emballés et à l'abri de l'air.

Lisez attentivement les consignes figurant sur cette fiche. Et pour vous permettre de tester dès maintenant vos nouveaux plats à gratin en verre, nous vous proposons également une recette pour chaque plat.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec vos nouveaux plats à gratin en verre et un bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Consignes importantes



Retirer soigneusement tous les films et matériaux d'emballage avant la première utilisation.

- Les plats à gratin en verre conviennent aussi bien pour cuire et réchauffer des aliments que pour les transporter et les congeler.
Ils sont adaptés à une utilisation au four et au micro-ondes, ainsi qu'au réfrigérateur et au congélateur.
- Les **plats à gratin en verre** résistent à une température de -40 °C à +300 °C.
Les **couvercles** résistent à une température de -20 °C à +80 °C.
- Utilisez toujours les plats à gratin **sans** les couvercles pour réchauffer des aliments au four ou au micro-ondes.
Laissez les plats à gratin et les aliments refroidir avant de les fermer avec les couvercles.
- Avant de mettre les couvercles en place, assurez-vous que tous les joints sont positionnés correctement dans les couvercles.
- Ne placez pas les plats à gratin en verre sur des flammes ouvertes, des foyers chauds, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans les plats à gratin en verre, utilisez toujours des gants de cuisine ou un accessoire similaire pour manipuler les plats. Il y a risque de brûlure!

- Lorsque vous sortez les plats à gratin du four, tenez-les fermement afin qu'ils ne vous glissent pas des mains.
- Evitez tout choc dur contre les plats à gratin en verre.
- Lorsque les plats à gratin sont chauds, ne les faites pas refroidir de manière brutale car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure! Ne posez jamais les plats à gratin encore chauds sur une surface froide ou humide.
- Posez toujours les plats à gratin en verre chauds sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Lavez les plats à gratin en verre et les couvercles avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez ni produits de nettoyage abrasifs, ni brosses dures, ni objets pointus, ni éponges à récurer. Séchez soigneusement toutes les pièces.
Les plats à gratin en verre et les couvercles sont également lavables au lave-vaisselle. Ne placez pas les couvercles directement sur les résistances du lave-vaisselle. Pour un nettoyage plus en profondeur, retirez les joints des couvercles. Laissez les couvercles et les joints sécher complètement avant de remettre les joints en place.
- Il peut arriver que les joints se détachent des couvercles. Ceci est normal et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement des couvercles. Remettez simplement les joints en place et utilisez les couvercles normalement.
- Les aliments fortement colorés comme les carottes peuvent déteindre sur la face inférieure des couvercles. Ces taches ne sont pas nocives et ne nuisent pas à la qualité ou aux fonctions des couvercles.

Recettes

Pour le grand plat à gratin: gratin de courgettes et tomates

Ingrédients

1 courgette verte	100 ml d'huile d'olive
1 courgette jaune	1/2 citron (jus pressé)
1 oignon	2 branches de romarin
1 tomate charnue	Sel, poivre
50 g de parmesan	

Préparation

1. Préchauffez le four à 190 °C (chaleur tournante). Graissez le plat à gratin.
2. Coupez les courgettes et la tomate en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Pelez et hachez finement l'oignon. Retirez les aiguilles de romarin des branches et hachez-les finement.
3. Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Mélangez les légumes avec le reste de l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre et le romarin.
4. Versez et répartissez les oignons dans le plat à gratin. Disposez les tranches de courgettes jaunes et vertes et de tomates en couche en les alternant.
5. Couvrez le plat de papier d'aluminium et faites cuire à four chaud pendant 30 minutes. Retirez l'aluminium, râpez le parmesan sur les légumes et prolongez la cuisson pendant encore 15 minutes.

Pour le petit plat à gratin: gratin de viande hachée et choux de Bruxelles

Ingrédients

3 c.c. de beurre	100 ml de lait
2 échalotes	300 g de viande hachée mixte
600 g de choux de Bruxelles surgelés	1 c.c. de poivre de Cayenne
300 g de ricotta ou de fromage frais	1 bouquet de thym
100 g de cheddar blanc	Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 190 °C (chaleur tournante). Graissez le plat à gratin.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole. Hachez finement les échalotes et faites-les revenir avec la viande hachée pendant environ 5 minutes.
3. Ajoutez les choux de Bruxelles et faites revenir le tout pendant 5 minutes.
4. Réduisez le feu et versez le lait dans la poêle. Incorporez la ricotta ou le fromage frais et ajoutez le poivre de Cayenne. Salez et poivrez à votre convenance.
5. Retirez le thym des branches et incorporez-le. Versez la préparation dans le plat à gratin. Râpez le fromage et répartissez-le sur le plat.
6. Faites cuire au four pendant 15 min env.