Zapekacia misa

(sk) **Informácia o výrobku**

Vážení zákazníci!

Vaša nová zapekacia misa z porcelánu je vhodná na prípravu jedál v rúre na pečenie pri max. teplote 220 °C.

V tejto zapekacej mise môžete jedlá piecť a následne rovno podávať.

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom použití zapekaciu misu vyčistite horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie.
- Následne ju dobre osušte.
- Zapekacia misa je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

VAROVANIE pred popáleninami

Misa sa pri pečení zahrieva na vysokú teplotu.
Misu chytajte len chňapkami.

- Chráňte misu pred tvrdými nárazmi.
- Nevystavujte misu extrémnym teplotným zmenám.
- Nikdy neumiestňujte horúcu misu na studené, mokré alebo citlivé povrchy (napr. kamenná pracovná doska). Príp. pod ňu podložte drevenú podložku a pod.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 82258FV05X03V · 2015-05 · 321 147

- Hlboko zmrazené pokrmy vkladajte do misy až po úplnom rozmrazení.
- Misu neklaďte na platničku sporáka alebo na otvorený oheň.

Váš tím Tchibo

Recept

Brokolicový nákyp s tortellini

800 g brokolice

150 g syru gorgonzola

150 g smotany na šľahanie

750 g tortellini z chladiaceho regála, plnené napr. syrom

Trochu masla alebo oleja do misy

100 g strúhaného parmezánu

Trochu soli, čierneho korenia a muškátového orecha

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie (elektrický sporák: 250 °C/cirkulácia vzduchu: 225 °C/plyn: pozri návod od výrobcu).
2. Očistite brokolicu, nakrájajte ju na ružičky a poumývajte ich. Väčšie stonky olúpte, prepoľte a narežte ich na drobné kúsky.
3. Všetku brokolicu varte v 1/4 l vriacej slanej vody cca 5 minút.

4. Nakrájajte syr gorgonzola na kocky.
5. Vyberte z hrnca 1/3 brokolice.
6. Zvyšok, vrátane vriacej vody, smotany a syru gorgonzola, rozmixujte tyčovým mixérov na pyré.
7. Dochuťte brokolicovo-syrovú omáčku soľou, čiernym korením a muškátovým orechom.
8. Zmiešajte omáčku s uvarenými tortellini a zvyškom brokolice.
9. Naplňte zmes do vymastenej zapekacej misy a posypte ju nastrúhaným parmezánom.
10. Pečte vo vyhriatej rúre cca 10 minút do zlatohneda.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Vyhlásenie o zhode

EG-Konformitätserklärung
EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Auflaufform klein Casserole dish small
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	321147

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien:
The article complies with the EU-directives as mentioned below:

☒ **Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen** Regulation on materials and articles intended to come into contact with food **1935/2004/EC**	☒ **Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.** Directive on ceramic articles intended to come into to contact with food. **84/500/EEC**

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.
This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	**Inverkehrbringer:** Distributing company:	**(Name, Vorname, Firmenstempel)** (Name, First name, Company stamp)
16.08.2015	**Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg**	

Stellung im Betrieb /
Position — Head of Quality Management Hardgoods

Unterschrift /
Signature

Name in Druckbuchstaben /
Name in capital letters — Nicolai Gottschlich

Číslo výrobku: 321 147