



Emaile-Auflaufform

Enamel Casserole Dish

Plat à gratin en émail

Smaltovaná zapékací forma

Emaliowana forma do zapiekania

Smaltovaná zapekacia forma

Zománcozott sütőforma

Emaye fırın kalıbı

- de** Produktinformation
- en** Product information
- fr** Fiche produit
- cs** Informace o výrobku
- pl** Informacja o produkcie
- sk** Informácia o výrobku
- hu** Termékismertető
- tr** Ürün bilgisi

de Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Auflaufform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftere Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Auflaufform ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie die Auflaufform nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie die Auflaufform vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Auflaufform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Auflaufform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Emaille-Oberfläche ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen oder beim Reinigen kann sie jedoch an Glanz verlieren und im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Auflaufform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Auflaufform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Auflaufform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Auflaufform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Auflaufform keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in der Auflaufform entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Auflaufform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Auflaufform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Auflaufform vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Auflaufform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Auflaufform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der hellen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.



Kartoffelgratin

Für 1 Auflaufform (ca. 4 Portionen)

Zubereitung: 30 Min. | Backen: ca. 50 Min. | ca. 370 kcal pro Portion

Zutaten

40 g Butter

800 g mehligkochende Kartoffeln

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwas Muskatnuss

200 ml Sahne

200 ml Milch

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen.

Die Form mit etwas Butter ausfetten. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form schichten.

Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Sahne und Milch mischen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.

Die restliche Butter in Stückchen darauf verteilen. Das Gratin im heißen Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen.

Wenn die Sahnemischung am Rand hochkocht, das Gratin sanft mit einem Pfannenwender flach drücken, damit alle Kartoffeln gleichmäßig in der Flüssigkeit garen.

Das Gratin weitere 20 Min. backen.

Um zu prüfen, ob das Gratin fertig ist, mit einem spitzen Messer in die Mitte stechen. Wenn das leicht geht und die Kartoffeln weich sind, das Gratin aus dem Ofen holen. Vor dem Portionieren ca. 10 Min. mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend das Kartoffelgratin mit einem scharfen Messer in vier Stücke schneiden, mit dem Pfannenwender herausheben und auf Tellern anrichten.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer



Your new casserole dish is made of triple-enamelled metal and can be used to prepare sweet or savoury dishes, such as casseroles, gratin, etc.

To ensure you are able to enjoy this enamel product for a long time, you must read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The casserole dish has been designed for use in the oven. It is oven-safe up to a temperature of +400 °C. Use the casserole dish for its intended purpose only! It is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- Grease the casserole dish with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the casserole dish when it is hot. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the casserole dish on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- The enamel surface is resistant to cutting and scratching. However, intensive use of sharp or pointed implements (e.g. knives) when preparing food or cleaning the dish can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- Avoid overheating the casserole dish: It must not be heated up while empty.
- Do not expose the casserole dish to any sudden changes in temperature. Never place the dish on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the casserole dish with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The casserole dish is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the casserole dish, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the casserole dish, causing the enamel - just like glass - to lose its shine.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the function of the casserole dish. You can continue to use it normally.
- Clean the casserole dish as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the casserole dish to cool down sufficiently before cleaning it.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the casserole dish immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the casserole dish in a dry place.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the light-coloured enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.

Potato gratin



For 1 casserole dish (approx. 4 servings)

Preparation: 30 min | Baking time: approx. 50 min | approx. 370 kcal per serving

Ingredients

40g butter

800 g potatoes (floury texture)

Salt

Freshly ground pepper

A little nutmeg

200 ml cream

200 ml milk

Method

Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 180°C). Grease the dish with a little butter. Peel the potatoes, slice thinly and layer them over one another in the dish like roof tiles. Season each layer with salt, pepper and nutmeg.

Mix the cream and milk and pour evenly over the potatoes. Cut the remaining butter into pieces and distribute over the potatoes. Bake the gratin in the preheated oven (middle shelf) for approx. 30 minutes.

If the cream mixture starts to bubble up the sides, use a spatula to gently press down on the gratin so that the potatoes cook evenly in the liquid. Bake for a further 20 minutes.

To check whether the gratin is done, insert a sharp knife into the middle.

If it is easy to insert and the potatoes are soft, remove the gratin from the oven.

Cover with aluminium foil and leave to stand for approx. 10 minutes before serving. Then cut the potato gratin into four pieces and use a spatula to place each portion on a plate.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

fr Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat à gratin en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés.

Si vous souhaitez utiliser cet article en émail le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Le plat à gratin est uniquement conçu pour une utilisation au four. Il résiste à des températures jusqu'à +400 °C. N'utilisez pas le plat à gratin pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- Avant d'utiliser le plat à gratin, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le plat à gratin avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Posez toujours le plat à gratin chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut perdre son éclat ou, dans le pire des cas, subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (par ex. des couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.
- Évitez toute surchauffe du plat à gratin. Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas le plat à gratin aux chocs thermiques. Ne posez jamais le plat à gratin chaud sur une surface froide ou humide: vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le plat à gratin à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle doux.
- Le plat à gratin est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article. Vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Pour nettoyer le plat à gratin, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le plat à gratin et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement du plat à gratin, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à gratin de préférence juste après l'avoir utilisé, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez le plat à gratin refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le plat à gratin juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le plat à gratin dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.



Gratin de pommes de terre

Pour 1 plat à gratin (env. 4 portions)

Préparation: 30 min | Cuisson: env. 50 min | env. 370 kcal par portion

Ingrédients

40 g de beurre

800 g de pommes de terre à chair farineuse

Sel

Poivre du moulin

Un peu de noix de muscade

200 ml de crème

200 ml de lait

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante). Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Graisser le plat avec un peu de beurre et y disposer les rondelles de pomme de terre en les faisant se chevaucher. Assaisonner entre chaque couche avec sel, poivre et muscade.

Mélanger la crème et le lait et verser le mélange uniformément sur les pommes de terre puis y répartir le reste du beurre en petits morceaux. Cuire le gratin à four très chaud (grille du milieu) pendant 30 minutes.

Si le mélange crème-lait bout et remonte sur les bords, tasser délicatement le gratin avec une spatule pour que toutes les pommes de terre cuisent uniformément dans le liquide. Remettre le gratin au four pendant 20 minutes.

Pour vérifier si le gratin est cuit, enfoncer la pointe d'un couteau au centre du gratin. Si le couteau pénètre facilement et que les pommes de terre sont cuites, sortir le gratin du four. Couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de servir. Découper le gratin en quatre parts avec un couteau coupant, les sortir avec une spatule et les disposer sur les assiettes.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

v této nové zapékací formě z trojnásobně smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy apod. Aby Vám tento smaltovaný výrobek dlouho dobře sloužil, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k používání, čištění a péči.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepkou a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Zapékací forma je vhodná pro používání v pečicí troubě. Smaltovaná zapékací forma odolává žáru do +400 °C. Formu nepoužívejte k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- Zapékací formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou zapékací formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.
Hrozí nebezpečí popálení!
- Horkou zapékací formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Smaltovaný povrch je odolný proti pořezání a poškrábání, ale při intenzivním používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) při přípravě pokrmů nebo čištění, může ztratit svůj lesk a v nejhorším případě mohou vzniknout škrábance
- Vyvarujte se přehřívání zapékací formy. Zapékací forma se nesmí zahřívat, pokud je prázdná.
- Zapékací formu nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou formu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formu horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Zapékací forma je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí zapékací formy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formě, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékací formy. Zapékací formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Zapékací formu umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete zapékací formu umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Pak je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Zapékací formu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Zapékací formu uchovávejte na suchém místě.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na světlém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalt.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena

Gratinované brambory



Na 1 zapékací formu (přibližně 4 porce)

Příprava: 30 min. | Pečení: cca 50 min. | cca 370 kcal na jednu porci

Přísady

40 g másla

800 g moučných brambor (varný typ C)

sůl

čerstvě namletý pepř

trocha muškátového oříšku

200 ml šlehačky

200 ml mléka

Příprava

Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 180 °C). Formu vymažeme trochou másla. Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a ty poklademe do formy ve vrstvách jako tašky na střeše. Každou vrstvu osolíme, opepříme a ochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem.

Smícháme šlehačku s mlékem a rovnoměrně nalijeme na brambory.

Nahoru rozdělíme kousky zbývajícího másla. Pečeme v horké troubě (na středním roštu) po dobu přibližně 30 minut.

Když začne směs se šlehačkou po stranách bublat, obracečkou zatlačíme všechny brambory do formy naplocho tak, aby se rovnoměrně pekly v tekutině. Pečeme po dobu dalších 20 minut.

Pokud chceme zkontrolovat, jestli je pokrm již hotový, pícháme do středu pokrmu nožem. Když půjde nůž do pokrmu zapíchnout snadno a brambory už budou měkké, vytáhneme gratinované brambory z trouby. Před rozkrájením na porce necháme po dobu přibližně 10 min. odpočívat zakryté alobalem. Následně nakrájíme gratinované brambory ostrým nožem na čtyři kousky, vyndáme je pomocí obracečky a naservírujeme je na talíře.

pl Drodzy Klienci!

W formie do zapiekania z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać słodkie lub pikantne potrawy, takie jak suflety, zapiekanki itp.

By móc dłużej cieszyć się tym emaliowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Forma do zapiekania przeznaczona jest wyłącznie do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać formy do zapiekania wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Formy nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- Przed użyciem natłuścić formę niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków.

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

- Gorącą formę do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Emaliowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia może przyczynić się do utraty połysku i w najgorszym przypadku do powstania zadrapań.
- Należy unikać przegrzewania formy. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać formy do zapiekania nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia formy szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania na formie do zapiekania, a emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zdrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność formy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż forma wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć formę bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na jasnej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.



Gratin z ziemniaków

Na 1 formę (ok. 4 porcji)

Przygotowanie: 30 minut | Pieczenie: ok. 50 minut | każda porcja to ok. 370 kcal

Składniki

40 g masła

800 g ziemniaków typu C (mączystych)

sól

świeżo zmielony pieprz

odrobina gałki muskatołowej

200 ml słodkiej śmietany

200 ml mleka

Sposób przygotowania

Nagrzać piekarnik do 200°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 180°C).

Natłuścić formę niewielką ilością masła. Obrać ziemniaki, pokroić na cienkie plastry i ułożyć dachówkowo w formie. Każdą warstwę przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Wymieszać śmietanę i mleko, a następnie równomiernie połać nimi ziemniaki.

Na wierzchu rozłożyć pozostałe masło podzielone na małe kawałki. Piec w gorącym piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 30 minut. Jeżeli sos śmietanowy będzie podnosił się po bokach, delikatnie wyrównać go łyżką do patelni, aby wszystkie ziemniaki były nim równomiernie przykryte. Piec jeszcze przez 20 minut.

By sprawdzić, czy zapiekanka jest gotowa, wetknąć spiczasty nóż w jej środek.

Jeżeli wchodzi łatwo, a ziemniaki są miękkie, wyjąć zapiekankę z piekarnika.

Przed podzieleniem na porcje przykryć ją folią aluminiową i pozostawić na 10 minut.

Następnie podzielić zapiekankę ostrym nożem na cztery kawałki, wyjąć je łyżką i podać na talerzach.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!



Vaša nová zapekacia forma z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov, ako sú nákypy, zapekané jedlá atď. Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na použitie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Zapekacia misa je vhodná na používanie v rúrach na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Zapekaciu formu nepoužívajte na iné účely! Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- Pred použitím vymastite zapekaciu formu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou zapekacou formou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu zapekaciu formu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Smaltovaná vrstva síce odoláva zárezom a škrabancom, pri intenzívnom používaní ostrého alebo špicatého náčinia (napr. nože) pri príprave jedál alebo pri čistení môže dôjsť k strate lesku a v nepriaznivých prípadoch aj k vzniku škrabancov.
- Zabráňte prehriatiu zapekacej formy. Nezohrievajte prázdnu zapekaciu formu.
- Nevystavujte zapekaciu formu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekaciu misu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacia forma je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie zapekacej formy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Na zapekacej forme môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacej formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekaciu misu vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekaciu misu dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením formy. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Zapekaciu misu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Zapekaciu formu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Zapekané zemiaky



Na 1 zapekaciu misu (cca 4 porcie)

Príprava: 30 min. | Pečenie: cca 50 min. | na porciu cca 370 kcal

Prísady

40 g masla

800 g zemiakov múčnatého varného typu

soľ

čerstvo pomleté čierne korenie

trochu muškátového orieška

200 ml smotany

200 ml mlieka

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 180 °C). Vymastite zapekaciu misu trochou masla. Olúpte zemiaky, nakrájajte ich na tenké plátky a poukladajte ich do zapekacej misy ako škridle na streche. Každú vrstvu dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.

Zmiešajte smotanu a mlieko a touto zmesou rovnomerne polejte zemiaky. Navrch poukladajte zvyšok masla nakrájaného na kúsky. Zapekané zemiaky pečte v horúcej rúre na pečenie (stredná poloha) cca 30 minút.

Pri prekypení smotanovej zmesi ponad okraj zatlačte zapekané zemiaky obracačkou naplocho tak, aby ste dosiahli rovnomernú tepelnú úpravu zemiakov, ktoré sú v nej ponorené. Zapekané zemiaky pečte ďalších 20 minút.

Na kontrolu dopečenia zapekaných zemiakov zapichnite do stredu nôž. Keď preniká do mäkkých zemiakov zľahka, vyberte zapekané zemiaky z rúry na pečenie. Pred delením na porcie ich nechajte odstáť cca 10 minút zakryté alobalom. Následne rozkrájajte zapekané zemiaky ostrým nožom na štyri kusy, vyberte ich obracačkou a uložte na tanier.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené

hu Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott sütőformájában édes vagy sós ételeket, például felfújtat vagy csőben sült fogásokat stb. készíthet.

Olvassa el és feltétlenül tartsa be a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használathoz

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A sütőforma kizárólag a sütőben való használatra alkalmas. +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- Használat előtt zsírozza ki a sütőformát egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat ugyan védett a vágásoktól és karcolásoktól, azonban az ételkészítés vagy a tisztítás során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata esetén veszíthet csillogásából és kedvezőtlen esetben karcolás keletkezhet rajta.
- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A sütőforma tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkéfét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a sütőformát, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománCFelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a sütőformát kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs, vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformát száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománCFelületen. Ezek a foltok speciális zománctisztítóval eltávolíthatók.



Burgonya gratin

1 sütőformához (kb. 4 adag)

Elkészítés: 30 perc | Sütési idő: kb. 50 perc | Adagonként: kb. 370 kcal

Hozzávalók

40 g vaj

800 g lisztes burgonya

só

frissen őrölt bors

egy kevés szerecsendió

200 ml tejszín

200 ml tej

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C).

Kenje ki a formát egy kevés vajjal. Pucolja meg a burgonyát, vágja fel vékony szeletekre, és cserépszerűen helyezze be a szeleteket a formába. Minden réteget fűszerezzen sóval, borssal és szerecsendióval.

Keverje össze a tejszínt és a tejet, és egyenletesen öntse rá a burgonyára. A maradék vajat darabokban ossza el a tetején. Süsse a gratint a forró sütő közepő sínén kb. 30 percig.

Amikor a tejszínes keverék a szélén felfő, nyomkodja le a gratint egy serpenyőlapáttal, hogy az összes burgonya egyenletesen, a folyadékban puhuljon meg. Süsse a gratint további 20 percig.

Szúrjon egy hegyes kést a közepébe, hogy ellenőrizze, hogy a gratin átsült-e. Ha a kés könnyen átmegy a burgonyán és a burgonyaszeletek puhák, akkor vegye ki a gratint a sütőből. A tálalás előtt alufóliával letakarva pihentesse kb. 10 percig. Majd szeletelje fel a gratint egy éles késsel négy részre, és egy serpenyőlapáttal tegye a tányérokra.

Recept:

Emgedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntart

tr Değerli Müşterimiz!

3 kat emaye metalden yeni fırın kalıbınızda tatlı veya muhteşem gratinler hazırlayabilirsiniz.

Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: Etiketli ve yapışkan kalıntıları ılık suyla çıkarın.
- Fırın kalıbı sadece fırında kullanım için uygundur.
Maks. +400 °C olarak fırına dayanıklıdır. Fırın kalıbını başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- Kullanmadan önce fırın kalıbını bir miktar tereyağı, margarin veya yemeklik yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak fırın kalıbını daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklı olmasına rağmen yiyecekler hazırlanırken veya temizleme sırasında keskin veya sivri uçlu aletlerin (örn. bıçaklar gibi) kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı örn. soğuk veya ıslak bir altlık üzerine asla yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Fırın kalıbını temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı fırın kalıbında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Fırın kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Temizlemeden önce fırın kalıbını yeterince soğumasını bekleyin.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için fırın kalıbını yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Patates graten



1 kalıp için (yakl. 4 porsiyon)

Hazırlanışı: 30 dak. | Pişirme: yakl. 50 dak. | her bir porsiyon yakl. 370 kcal

Malzemeler

40 g tereyağı

800 g unlu patates

tuz

taze çekilmiş karabiber

biraz Hindistan cevizi

200 ml krema

200 ml süt

Hazırlanışı

Fırını önceden 200 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C) ısıtın.

Kalıbı biraz tereyağı ile yağlayın. Patatesleri soyun, ince dilimler halinde kesin ve kiremit gibi katmanlayın.

Her tabakayı tuz, karabiber ve Hindistan cevizi ile lezzetlendirin.

Kremayı ve sütü karıştırın ve patateslerin üzerine eşit şekilde dökün.

Kalan tereyağını parçalar halinde üstünde dağıtın. Grateni sıcak fırında (orta raf) yakl. 30 dak. pişirin.

Krem karışımı kenarda kaynadığında, grateni bir spatula ile hafifçe düzleştirin, böylece tüm patatesler sıvı içinde eşit şekilde pişirilir. Grateni 20 dak. daha pişirin.

Gratenin pişip pişmediğini kontrol etmek için ortasını keskin bir bıçakla delin.

Bıçak kolay giriyorsa ve patatesler yumuşaksa grateni fırından çıkarın. Porsiyonlara ayırmadan önce yakl. 10 dakika boyunca alüminyum folyo ile kaplayarak dinlendirin.

Daha sonra patates grateni keskin bir bıçakla dört parçaya kesin, bir spatula ile kaldırın ve tabaklara yerleştirin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır



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 | Référénc
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 625 550

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