



Nádoba na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre



Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Vo vašej novej nádobe na prípravu cestovín v mikrovlnnej rúre môžete pripraviť všetky druhy cestovín a hneď ich aj servírovať.

Vysoký okraj veka zabraňuje vykypeniu.

Krúžková stupnica vo vnútri pomáha pri odmeraní správneho množstva špagiet.

Ak veko nasadíte obrátene, môžete ho použiť aj ako sitko na scedenie cestovín.

Vo vašej novej nádobe na prípravu cestovín môžete pripraviť takisto cestovinové jedlá z jedného hrnca. Niektoré recepty nájdete v tomto návode.

Želáme vám veľa radosti pri používaní vašej novej nádoby na prípravu cestovín a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

- Nádoba na prípravu cestovín sa hodí na tepelnú úpravu cestovín v mikrovlnnej rúre. Nie je vhodná na používanie v rúre, na griloch alebo na sporáku. Nestavajte ju na otvorený oheň alebo horúce sporákové platne. Nepoužívajte funkciu grilu mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte ju v rozpore so stanoveným účelom. Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej mikrovlnnej rúry.
- Nádoba na prípravu cestovín je určená na prípravu množstiev bežných v domácnosti. Nie je vhodná na komerčné účely.
- Vyskúšajte, či sa nádoba na prípravu cestovín zmestí do vašej mikrovlnnej rúry.
- Nádoba na prípravu cestovín má objem 1 l a smie sa naplniť max. 3 cm pod okraj.
- Ak vyberáte nádobu z mikrovlnnej rúry alebo ju otvárate, vždy používajte kuchynské rukavice, chňapky alebo pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia, resp. obarenia unikajúcou parou!
- V nádobe nič nekrájajte a nepoužívajte ostré predmety.

Používanie

- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie silikónu. Potraviny obsahujúce intenzívne farbivá (napr. mrkva), môžu spôsobiť sfarbenie plastu. Takéto sfarbenie nie je zdraviu škodlivé, ani nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití dôkladne vyčistite nádobu horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- Nádobu na prípravu cestovín je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Po použití sa musí výrobok niekoľko minút ochladzovať, kým sa znova použije. Pri opakovanom použití bez dostatočnej fázy ochladzovania môže dôjsť k roztaveniu dna.
- Nezabúdajte, že časy tepelnej úpravy a výkonové stupne sú približné údaje, ktoré sa pri konkrétnom type mikrovlnnej rúry môžu líšiť.

1. Do nádoby na prípravu cestovín dajte cestoviny so zodpovedajúcim množstvom vody a príp. ostatné prísady podľa receptu. Tekutina musí úplne zakryť cestovinu.

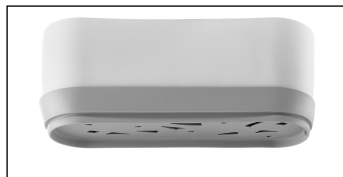
Nádobu na prípravu cestovín sa smie naplniť max. 3 cm pod okraj.



Na odmeranie správneho množstva špagiet použite vnútornú krúžkovú stupnicu:
malý krúžok: 2 porcie
veľký krúžok: 4 porcie

A vyhľadajte množstvá v tabuľke tepelnej úpravy ďalej vzadu v návode.

2. Nasadíte veko.
3. Cestoviny pripravujte pri 800 W. Nastavte čas tepelnej úpravy podľa tabuľky tepelnej úpravy, resp. podľa receptu.
4. Nádobu na prípravu cestovín opatrne vyberte z mikrovlnnej rúry. Používajte kuchynské rukavice, chňapky alebo pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia, resp. obarenia!
5. Nádobu na prípravu cestovín nechajte 1 - 2 minúty postáť, kým odoberte veko. Postupujte pritom opatrne, aby ste zabránili obareniam.
6. Vyskúšajte, či je cestovina uvarená. Ak nie je uvarená, ešte ju trochu dovarte.



Ak chcete precediť cestoviny, odoberte veko z nádoby na prípravu cestovín a znova ho nasadíte obrátene. Teraz môžete scediť cestoviny. Veko slúži ako sitko.

Vždy používajte kuchynské rukavice, chňapky a pod., keď cedíte cestoviny. Hrozí nebezpečenstvo popálenia, resp. obarenia vystupujúcou horúcou parou!

Zohľadnite druh cestovín. Špagety a malé druhy cestovín sa môžu prešmyknúť cez otvory.

7. Premiešajte cestoviny, okoreňte ich a servírujte.

Dobrá chuť!

Tabuľka tepelnej úpravy

druh cestovín	množstvo cestovín 1 – 2 porcie/3 – 4 porcie	množstvo tekutiny 1 – 2 porcie/3 – 4 porcie	čas tepelnej úpravy pri 800 W
špagety, farfalle, suché tortellini	120 g/240 g	300 ml/600 ml	10 minút
bezlepkové špagety alebo penne celozrnné špagety alebo penne	120 g/240 g	300 ml/600 ml	12 minút
gnocchi	120 g/240 g	300 ml/600 ml	8 minút

Recepty



Všetky recepty sú počítané na 2 porcie.

Farfalle s pestom zo sušených paradajok

120 g cestovín farfalle	čierne korenie
300 ml vody	100 g parmezánu
100 g sušených paradajok	20 ml bieleho vína
20 lístkov bazalky	20 ml olivového oleja
20 g hrozienok	100 g píniových jadierok

1. Farfalle tepelne upravujte vo vode 10 minút pri 800 W.
2. Medzitým si pripravte pesto rozmixovaním ostatných prísad.
3. Farfalle sced'te, zmiešajte s pestom a zohrievajte ešte 1 minútu pri 800 W.

Špagety s citrónom a parmezánom

120 g špagiet	30 ml olivového oleja
300 ml vody	50 g parmezánu
20 bazalkových lístkov, nakrájaných na pásiky	1 citrón
	soľ, čierne korenie
10 g masla	

1. Špagety tepelne upravte vo vode 10 minút pri 800 W.
2. Zatiaľ si do misky najemno nastrúhajte kôru z polovice citróna, nastrúhajte parmezán a oboje zmiešajte s olivovým olejom na omáčku.
3. Špagety sced'te, pridajte maslo a omáčku a zmiešajte.
4. Zohrievajte 1 minútu pri 800 W.

Fettuccine arrabiata so slávkami

120 g cestovín fettuccine	1 strúčik cesnaku, sekaný
300 ml vody	150 g slávok
100 g posekaných paradajok	20 lístkov bazalky, posekanej na pásiky
100 ml paradajkovej omáčky	lístky z 1 tymiánovej vetvičky
kajenské korenie, soľ	50 g syra Pecorino

1. Sekané paradajky, paradajkovú omáčku, cesnak, kajenské korenie, bazalku a tymián dajte do nádoby na prípravu cestovín a tepelne upravujte 3 minúty pri 800 W.
2. Pridajte cestoviny fettuccine a vodu a pripravujte 8 minút pri 800 W.
3. Dobre premiešajte, pridajte slávky a tepelne upravujte 2 minúty pri 800 W.
4. Pred servírovaním nastrúhajte na vrch syr Pecorino a trochu pokvapkajte olivovým olejom.

Antipasti – fusilli

120 g cestovín fusilli	1/2 cibule
300 ml vody	lístky z 1 tymiánovej vetvičky
100 g cherry paradajok	nasekané rozmarínové lístky
100 g šampiňónov	kajenské korenie
1/2 baklažánu	olivový olej
1/2 cukety	balzamiko Modena
1 strúčik cesnaku	soľ, čierne korenie

1. Cibulú a cesnak nasekajte najemno a spolu s kajenským korením, 1 PL vody a čiernym korením dajte do nádoby na prípravu cestovín. Tepelne upravujte 2 minúty pri 800 W.
2. Zatiaľ si nakrájajte baklažán a cuketu na kocky s veľkosťou 1 cm, šampiňóny a cherry paradajky rozkrojte na polovice.
3. Pridajte baklažán, cuketu a šampiňóny a tepelne upravujte 3 minúty pri 800 W.

4. Tepelne upravenú zeleninu vyberte a dajte bokom.
5. Fusilli, soľ a vodu dajte do nádoby na prípravu cestovín a tepelne upravujte 10 minút pri 800 W.
6. Zmiešajte zeleninu so cherry paradajkami, koreninami, soľou, čiernym korením a balzamiko Modena.
7. Sced'te fusilli a zmiešajte ich so zeleninovou zmesou a trochou olivového oleja.
8. Antipasti – fusilli môžete podávať teplé alebo studené, ako vám chutia.

Číslo výrobku:

383 939

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk