



Emaille-Auflaufform

Enamel casserole dish

Plat à gratin en émail

Smaltovaná zapékací forma

Emaliowana forma do zapiekania

Smaltovaná zapekacia forma

Zománcozott sütőforma

Emaye fırın kalıbı

Model za narastek

(de) Produktinformation und Rezept

(en) Product information and recipe

(fr) Fiche produit et recette

(cs) Informace o výrobku a recept

(pl) Informacja o produkcie i przepis

(sk) Informácia o výrobku a recept

(hu) Termékismertető és recept

(tr) Ürün bilgisi ve tarif

(sl) Informacije o izdelku in recept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Auflaufform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftes 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 für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie 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 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.

Hackfleisch-Kohlrabi-Auflauf

Für 1 Auflaufform (ca. 4-6 Portionen)

Zubereitung: 20 Min. | Backen: ca. 30 Min. | ca. 580 kcal pro Portion

Zutaten

600 g Knollensellerie	2 EL getrockneter Oregano
1 kg Kohlrabi	4 Eier (Größe M)
2 TL Olivenöl	500 ml Milch
700 g mageres Rinderhackfleisch	etwas Muskatnuss
Salz	200 g geriebener Käse
Pfeffer	

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Knollensellerie und Kohlrabi schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben im kochenden Salzwasser 2-3 Min. blanchieren, dann durch ein Sieb abgießen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und den Oregano untermischen. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss verquirlen.
3. Die Gemüsescheiben abwechselnd mit dem angebratenen Hackfleisch und 150 g geriebenen Käse einschichten. Mit Gemüsescheiben abschließen, die Eiermilch dazugießen und den restlichen Käse darüberstreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2025 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 is suitable for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +400 °C. Use it 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 casserole 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.

Casserole with minced meat and kohlrabi

For 1 casserole dish (approx. 4-6 servings)

Preparation: 20 min | Baking time: approx. 30 min | approx. 580 kcal per serving

Ingredients

600 g celeriac	2 tbsp dried oregano
1 kg kohlrabi	4 eggs (size M)
2 tsp olive oil	500 ml milk
700 g lean minced beef	A little nutmeg
Salt	200 g cheese, grated
Pepper	

Preparation

1. Bring plenty of salted water to the boil in a large pot. Peel the celeriac and kohlrabi and cut into slices approx. 1/2 cm thick. Blanch the vegetable slices in the salted, boiling water for 2-3 minutes, then drain in a colander.
2. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C).
Heat the oil in a pan and fry the minced meat until it is crumbly.
Season generously with salt and pepper, and stir in the oregano.
Whisk together the eggs, milk, salt, pepper and freshly grated nutmeg.
3. Layer the vegetable slices alternately with the fried minced meat and 150 g grated cheese. Finish with a layer of vegetable slices, then pour over the egg and milk mixture and sprinkle with the remaining cheese.
Bake the casserole in the preheated oven (on the middle shelf) for approx. 30 minutes.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

All rights reserved

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 email le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir 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 conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas 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 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 (p. ex. 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 produit à vaisselle.
- 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 inox peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Gratin à la viande hachée et au chou-rave

Pour 1 plat à gratin (env. 4-6 parts)

Préparation: 20 min | Cuisson: env. 30 min | env. 580 kcal par portion

Ingrédients

600 g de céleri-rave	2 c.s. d'origan séché
1 kg de chou-rave	4 œufs (taille M)
2 c.c. d'huile d'olive	500 ml de lait
700 g de viande de bœuf hachée maigre	Un peu de noix de muscade
Sel	200 g de fromage râpé
Poivre	

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Éplucher le céleri-rave et le chou-rave et les couper en tranches d'env. 1/2 cm d'épaisseur. Blanchir les tranches 2-3 minutes dans l'eau salée puis les égoutter.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C). Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire cuire la viande hachée en l'émiettant. Bien saler, poivrer et incorporer l'origan. Battre les œufs, le lait, le sel, le poivre et la noix de muscade fraîchement râpée.
3. Disposer dans le plat une couche de légumes, une couche de viande hachée et ainsi de suite, en répartissant 150 g de fromage râpé. Terminer par une couche de légumes, verser la préparation lait-œufs et saupoudrer le reste de fromage râpé. Faire cuire le gratin au four préchauffé (grille du milieu) env. 30 minutes.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

Vážení zákazníci,

v této nové zapékačí 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 nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Tato zapékačí forma je vhodná k používání v troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- Zapékačí formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou zapékačí formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. Hrozí nebezpečí popálení!
- Horkou zapékačí 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 zapékačí formy. Zapékačí forma se nesmí zahřívat, pokud je prázdná.
- Zapékačí 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 žádné 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 ve formě škrábance, 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.

Zapékané mleté maso s kedlubnami

Na 1 zapékačí formu (přibližně 4-6 porcí)

příprava: 20 min. | pečení: cca 30 min. | cca 580 kcal na jednu porci

Přísady

600 g celeru (kořene)	2 lžíce sušeného oregana
1 kg kedluben	4 vejíčka (velikost M)
2 lžíčky olivového oleje	500 ml mléka
700 g libového hovězího mletého masa	trochu muškátového oříšku
sůl	200 g strouhaného sýra
pepř	

Příprava

1. Do velkého hrnce dáme dostatečně velké množství osolené vody a přivedeme vodu k varu. Celer (kořen) a kedlubny oloupeme a nakrájíme na plátky tlusté přibližně 1/2 cm. Plátky zeleniny blanšírujeme ve vařící slané vodě po dobu 2-3 minut a potom scedíme.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).
Na pánvičce si rozehejeme olej a opečeme v něm mleté maso tak, aby se vytvořily malé kousíčky. Dostatečně osolíme a opepříme a přimícháme oregano. Rozmícháme vejíčka s mlékem, solí, pepřem a čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem.
3. Do formy poklademe střídavě vrstvy plátků zeleniny, osmaženého mletého masa a 150 g strouhaného sýra. Zakončíme horní vrstvou plátků zeleniny, kterou zalijeme mlékem s vejíčky a posypeme zbývajícím sýrem.
Pečeme v předehřáté troubě (na středním roštu) po dobu přibližně 30 minut.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov

Všechna práva vyhrazena



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 nadaje się do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać produktu 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 oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę do zapiekania w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości 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 odczekać, 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.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć formę do zapiekania, 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.

Zapiekanka z mięsem mielonym i kalarepą

Na jedną formę (ok. 4-6 porcji)

przyrządzanie: 20 minut | pieczenie: ok. 30 minut | każda porcja: ok. 580 kcal

Składniki

600 g selera (bulwy)	2 łyżki suszonego oregano
1 kg kalarepy	4 jajka (wielkość M)
2 łyżeczki oliwy z oliwek	500 ml mleka
700 g chudej mielonej wołowiny	odrobina gałki muszkatołowej
sól	200 g startego sera
pieprz	

Sposób przyrządzania

1. W dużym garnku zagotować sporą ilość osolonej wody. Obrać selera i kalarepę, pokroić je na plastry grubości ok. 0,5 cm. Zblanszować je w gotującej się wodzie przez 2-3 minuty, a następnie odcedzić na durszlaku.
2. Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 160°C). Oliwę rozgrzać na patelni i usmażyć na niej mięso, aż podzieli się na grudki. Obficie przyprawić solą i pieprzem, dodać oregano i zamieszać. Wymieszać jajka z mlekiem, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
3. Plastry selera i kalarepy ułożyć w warstwach, na przemian z usmażonym mięsem i 150 g startego sera. Na wierzchu powinny leżeć plastry warzyw. Połączyć składniki sosem z jajek i posypać resztą sera. Zapiekankę piec we wstępnie nagrzanym piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 30 minut.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2025 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 používanie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Zapekacia forma je vhodná na používanie v rúre na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju 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. Nesmie sa zahrievať, keď je prázdna.
- Nevystavujte zapekaciu formu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúcu formu na studený alebo mokry podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekáciu formu 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, oceľové 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 ale funkčnosť zapekacej formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekáciu formu vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekáciu formu 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.
- Zapekáciu formu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fľaky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fľaky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Zapekáciu formu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fľaky. Na odstránenie týchto fľakov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Kalerábový nákyp s mletým mäsom

na 1 zapiekací formu (cca 4 - 6 porcií)

príprava: 20 min. | pečenie: cca 30 min. | na porciu cca 580 kcal

Prísady

600 g zeleru	čierne korenie
1 kg kalerábu	2 ČL sušeného oregana
2 ČL olivového oleja	4 vajička (veľkosť M)
700 g chudého pomletého	500 ml mlieka
hovädzieho mäsa	trochu muškátového orieška
soľ	200 g nastrúhaného syra

Príprava

1. Vo veľkom hrnci privedte do varu dostatočné množstvo slanej vody. Olúpte zeler a kaleráb a nakrájajte ich na plátky s hrúbkou cca 1/2 cm. Predvarte plátky zeleniny vo vriacej slanej vode 2 - 3 minúty, potom ich odcedte v sitku.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola, teplovzdušná rúra: 160 °C). Rozpálte olej na panvici a opražte na ňom mleté mäso tak, aby sa rozdrobilo. Výrazne ho dochuťte soľou a čiernym korením a primiešajte oregano. Zmiešajte vajička s mliekom, soľou, čiernym korením a čerstvo nastrúhaným muškátovým orieškom.
3. Striedavo ukladajte vrstvy plátkov zeleniny, opraženého mletého mäsa a 150 g nastrúhaného syra. Ako poslednú vrstvu uložte plátky zeleniny, zalejte ju vajíčkovým mliekom a posypte ju bohato zvyškom syra. Nákyp pečte v predhriatej rúre na pečenie (stredná poloha) cca 30 minút.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott sütőformájában édes vagy sós ételeket, például felfűjtat, 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 használatához

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A sütőforma a sütőben való használatra alkalmas. A termék +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- Használat előtt kenje 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 vágásokkal és karcolásokkal, szemben 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 termék 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, drótkefét, 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 terméket 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.

Csőben sült darált húsos karalábé

1 sütőformához (kb. 4-6 adag)

Elkészítés: 20 perc | Sütési idő: kb. 30 perc | Adagonként: kb. 580 kcal

Hozzávalók

600 g zellergumó	2 ek. szárított oregánó
1 kg karalábé	4 tojás (M-es méret)
2 tk. olívaolaj	500 ml tej
700 g sovány darált marhahús	egy kevés szerecsendió
só	200 g reszelt sajt
bors	

Elkészítés

1. Forraljon fel bő sós vizet egy nagy edényben. Pucolja meg a zellergumót és a karalábét, és vágja fel kb. 1/2 cm vastag csíkokra. Párolja a zöldségszeleteket 2-3 percig a lobogó sós vízben, majd egy szűrőben öntse le a vizet.
2. Melegítse elő a süttőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Melegítse fel az olajat egy serpenyőben, és süsse meg benne a darált húst, amíg az morzsákra szétesik. Fűszerezze gazdagon sóval, borssal, és keverje hozzá az oregánót. Keverje el a tojásokat a tejjel, a sóval, a borssal és a frissen reszelt szerecsendióval.
3. Rétegezze a formába a zöldségszeleteket, megpirított darált húst és 150 g reszelt sajtot. A tetejére zöldségszeleteket tegyen, öntse rá a tojásos tejet, és szórja meg a maradék sajttal. Süsse az előmelegített sütőben (középen) kb. 30 percig.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

3 katlı emaye metalden yeni kalıbınızda tatlı veya tuzlu yiyecekler örn. güveç, graten vs. pişirebilirsiniz.

Emaye ürünü uzunca süre kullanılabilmeniz için mutlaka aşağıdaki kullanım, temizlik ve bakım bilgilerine dikkat edin.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım için önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Kalıp fırında kullanım için uygundur. +400°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- Kullanımdan önce fırın kalıbını faz miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Sıcak fırın kalıbı her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- 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 şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın 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 fonksiyonu etkilenmez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kalıbını temizlenmeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- 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 kalıbı 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.

Kıymalı alabaş güveci

1 kalıp (yakl. 4-6 porsiyon) için

Hazırlanışı: 20 dak. | Fırında pişirme: yakl. 30 dak. | her bir porsiyon 580 kcal

Malzemeler

600 g kereviz	2 YK kurutulmuş kekik
1 kg alabaş	4 yumurta (M boyutu)
2 TK zeytinyağı	500 ml süt
700 g yağsız siğir kıyma	Biraz hindistan cevizi
tuz	200 g rendelenmiş peynir
karabiber	

Hazırlanışı

1. Büyük bir tencerede bol miktarda tuzlu su kaynatın. Kereviz ve alabaşları soyun ve yakl. 1/2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Sebze dilimlerini 2-3 dakika kaynar tuzlu suda haşlayın, ardından bir süzgeç ile süzün.
2. Fırını 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C). Yağı bir tavada ısıtın ve kıymayı ufalanana kadar kızartın. Tuz ve karabiberle iyice karıştırın ve kekik ekleyin. Yumurtaları süt, tuz, karabiber ve taze rendelenmiş hindistan cevizi ile çırpın.
3. Sebze dilimlerini dönüşümlü olarak kızarmış kıyma ve 150 gr rendelenmiş peynir ile katmanlayın. Sebze dilimleri ile tamamlayın, yumurtalı süt ilave edin ve kalan peyniri üstüne serpin. Önceden ısıtılmış fırında (orta raf) güveci yakl. 30 dakika pişirin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır



Dragi kupec!

V vašem novem modelu za narastek iz 3-krat emajlirane kovine lahko pripravite sladke ali slane jedi, kot. npr. narastke, gratinirane jedi itd.

Da bi bili s tem emajliranim izdelkom dolgo zadovoljni, obvezno preberite ter upoštevajte naslednje napotke za uporabo, čiščenje ter vzdrževanje.

Z izdelkom vam želimo veliko veselja in uspeha!

Vaš Tchibo team

Pomembni napotki za uporabo

- Pred prvo uporabo, etiketo in morebitne ostanke lepila odstranite s toplo vodo.
- Model za narastek je primeren za uporabo v pečici. Je vročinsko odporen do +400 °C. Ne uporabljajte ga za druge namene! Ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici in na štedilniku.
- Model za narastek pred uporabo namastite z nekoliko masla, margarine ali jedilnega olja.
- Z vročim modelom za narastek ravnejte previdno! V vsakem primeru uporabljajte prijemalko za lonce. Obstaja nevarnost opeklin!
- Vroč model za narastek vedno postavite na primerno, temperaturno odporno podlago.
- Emajlirana površina je sicer odporna na ureze in praske, toda pri intenzivni uporabi ostrih ali koničastih pripomočkov (kot npr. nožev) pri pripravi jedi ali pri čiščenju lahko izgubi lesk ali se v neugodnem primeru spraska.
- Preprečite pregretje modela za narastek. Prazen se ne sme segreti.
- Modela za narastek ne izpostavljajte temperaturnim šokom. Vročega modela nikoli ne postavite na npr. mrzlo ali vlažno podlago. Sicer se lahko emajlirana površina poškoduje.

Čiščenje in nega

- Model za narastek pred prvo in po vsaki nadaljnji uporabi očistite z vročo vodo in blagim sredstvom za pomivanje.
- Model za narastek je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju, toda priporočamo pazljivo čiščenje z rokami. Tako obdržite značilen lesk emajlirane površine.
- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev in ostrih ali koničastih pripomočkov, kot npr. žičnatih gobic ali ščetk, jeklene volne, čistilnih gobic s keramičnimi delci idr. Z njimi lahko nastanejo praske na modelu za narastek, zaradi česar emajl – kakor steklo – izgubi lesk.
- Čeprav praske na emajlirani površini vodijo do izgube leska, to ne vpliva na uporabnost modela za narastek. Brez omejitev ga lahko uporabljate dalje.
- Model za narastek po možnosti očistite neposredno po uporabi, saj se takrat ostanki hrane z lahkoto odstranijo. Oboje naj se pred čiščenjem dovolj ohladi.
- Pred čiščenjem trdovratne in prismojene ostanke hrane namočite. Nato se ti lahko odstranijo z mehko gobo ali ščetko za pomivanje z mehкими, prilagodljivimi ščetinami.
- Model za narastek takoj po pomivanju osušite, da preprečite nastanek madežev zaradi naravnega odlaganja apnenca. Morebitne apnenčaste madeže zlahka odstranite s kisovo vodo.
- Model za narastek shranjujte na suhem.
- Zaradi drgnjenja kovin, npr. nerjavečega pribora, lahko na beli emajlirani površini nastanejo črni madeži. Te madeže lahko odstranite s posebnim čistilom za emajl.

Servisna linija Tchibo
Pon. – pet. od 9. do 12. ure
Tel.: 01 600 14 15

Narastek iz faširanega mesa in kolerabe

Za 1 model za narastek (pribl. 4-6 porcij)

Priprava: 20 min. | Pečenje: pribl. 30 min. | pribl. 580 kcal na porcijo

Sestavine

600 g navadne zelene	2 veliki žlici posušenega origana
1 kg kolerabe	4 jajca (velikost M)
2 mali žlici olivnega olja	500 ml mleka
700 g nemastnega govejega faširanega mesa	malce muškarnega oreška
sol	200 g naribanega sira
poper	

Priprava

1. Soljeno vodo v velikem loncu pustite zavreti. Olupite navadno zeleno in kolerabo in ju narežite na približno 1/2 cm debele rezine. Zelenjavne rezine blanširjate v vreli solni vodi 2-3 min. in jih nato precedite skozi sito.
2. Peč segrejte na 180 °C (zgornje/spodnje gretje; obtočni zrak: 160 °C). V ponvi segrejte olje in v njem popecite faširano meso tako, da dobi drobtinasto obliko. Dodajte veliko soli in popra in vmes pomešajte origano. Jajca, mleko, sol, poper in sveže nariban muškatni orešek razžvrkljajte.
3. Izmenoma polagajte sloj zelenjavnih rezin s slojem popečenega faširanega mesa in 150 g naribanega sira. Zaključite z zelenjavnim slojem, prelijte z jajčnim mlekom in na to pretresite preostali naribani sir. Narastek pecite v predhodno ogreti peči (v sredini) približno 30 minut.

Recept:

Dovoljene pravice za tisk za Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Vse pravice pridržane



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 | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası | Številka artikla: 696 486

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