



Emaliowana forma do zapiekania z rusztem

pl Informacja o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej 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.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować formy do zapiekania, zamieściliśmy poniżej dwa pyszne przepisy.

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

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Forma do zapiekania i ruszt nadają się do użytku w piekarniku. Forma jest odporna na temperatury do +400°C, a ruszt ze stali nierdzewnej do +200°C. Wskutek działania wyższych temperatur stal nierdzewna może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe rusztu.
Należy używać formy do zapiekania wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Formy nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- Przed użyciem natłuścić formę do zapiekania niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącą formą do zapiekania należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapak do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Gorącą formę do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Forma do zapiekania 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 do zapiekania. 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 forma może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę do zapiekania oraz ruszt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do naczyń.
- Forma do zapiekania nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powierzchni.

- Ruszt ze stali nierdzewnej nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie używać do mycia formy ani rusztu szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, włna stalowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania na formie, a emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zdrapania na emaliowanej powierzchni 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 do zapiekania oraz ruszt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak odczekać, aż forma i ruszt wystarczająco ostygną.
- 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 oraz ruszt, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę do zapiekania przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na jasnej emaliowanej powierzchni może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Gratin ziemniaczany

Na jedną formę (ok. 4 porcji)

przyrządanie: 30 minut | pieczenie: ok. 50 minut | każda porcja: ok. 370 kcal

Składniki

	świeżo zmielony pieprz
40 g masła	odrobina gałki muskatołowej
800 g mączystych ziemniaków	200 ml śmietany
sól	200 ml mleka

Sposób przyrządania

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 180°C).
Natłuścić formę niewielką ilością masła. Obrąć ziemniaki, pokroić na cienkie plastry i ułożyć dachówkowo w formie.
Każdą warstwę przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.
2. Wymieszać śmietanę i mleko, a następnie równomiernie połączyć nimi ziemniaki. Na wierzchu rozłożyć pozostałe masło podzielone na małe kawałki. Piec w gorącym piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 30 minut. Jeżeli mieszanka śmietanowa będzie podnosić się na obrzeżach, delikatnie wyrównać ją łyżką do patelni, tak aby wszystkie ziemniaki były nią równomiernie przykryte. Piec jeszcze przez 20 minut.
3. Aby sprawdzić, czy gratin jest gotowy, 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

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Marynowany filet z łososia

Na jedną formę (ok. 4 porcji)

Przyrządzanie: 10 minut + min. 2 godziny odpoczynku

Pieczenie: ok. 25-30 minut, jeżeli filet pieczony jest w jednym kawałku, nieco krócej, jeżeli pieczonych jest kilka mniejszych kawałków

każda porcja: ok. 350 kcal

Składniki	2 łyżki oliwy z oliwek	płatki suszonych pomidorów, pieprz i płatki chili według uznania
600 g świeżego fileta z łososia (ze skórą)	2 gałązki tymianku	
1 cytryna bio	2 gałązki rozmarynu	
1 ząbek czosnku	2 łyżki soli morskiej	plasterki cytryny do dekoracji

Sposób przyrządzenia

1. Umyć łososia i osuszyć kawałkiem ręcznika papierowego.
 2. Opłukać cytrynę gorącą wodą, a następnie zetrzeć skórkę z połowy cytryny i wycisnąć sok z całej cytryny. Umieścić sok i skórkę z cytryny w misce.
 3. Zmiażdżyć ząbek czosnku i dodać do miski z cytryną.
 4. Umyć zioła, oberwać listki je z łodyg, drobno posiekać i również wsypać do miski.
 5. Dodać oliwę z oliwek, dobrze wymieszać i doprawić solą, płatkami suszonych pomidorów, pieprzem i płatkami chili.
 6. Posmarować wewnętrzną stronę filetu z łososia i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny lub na noc.
 7. Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/z dołu; termoobiegi: 160°C).
 8. Położyć filet z łososia na ruszcie skórą skierowaną do dołu i piec w piekarniku przez ok. 25 minut. Najlepszym sposobem na sprawdzenie, czy filet jest już upieczony, jest użycie termometru do mięsa. W zależności od pożądanego stopnia wypieczenia, temperatura łososia powinna wynosić od 52 do 60°C.
 9. W razie potrzeby usunąć skórę i udekorować plasterkami cytryny.
- Danie podawać np. z ziemniakami z rozmarynem i pieczonymi warzywami.

Numer artykułu: 685 870

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl