Smaltovaná zapékací forma s roštem

(CS) **Informace o výrobku a recepty**

Vážení zákazníci,

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.

Abyste mohli svou novou zapékací formu hned vyzkoušet, najdete zde dva vynikající recepty.

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

Váš tým Tchibo

www.tchibo.cz/navody

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 139541FV05X03XIV · 2024-03 · 685 870

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Zapékací forma a rošt jsou vhodné pro používání v pečicí troubě. Forma odolává žáru do +400 °C, rošt z ušlechtilé oceli do +200 °C. Při vyšších teplotách se rošt může zabarvit. To není chyba materiálu a neovlivňuje to kvalitu a funkci roštu. 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 formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou zapékací formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Zapékací forma je odolná 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 formy. 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 zapékací forma může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formu a rošt 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.
- Rošt z ušlechtilé oceli je vodný pro čištění v myčce.
- K mytí zapékací formy a roštu nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částečkami apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formě, a smalt ztratí – podobně jako sklo – svůj lesk.
- Škrábance ve formě mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékací formy. Formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Zapékací formu a rošt 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 a rošt 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.

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
sůl
čerstvě namletý pepř
trochu muškátového oříšku
200 ml šlehačky
200 ml mléka

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Formu vymažeme trochou másla. Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a ty pokládáme do formy ve vrstvách jako tašky na střeše. Každou vrstvu osolíme, opepříme a ochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem.
2. 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.
3. Pokud chceme zkontrolovat, jestli je pokrm již hotový, píchneme 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.

Recept:
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mnichov
Všechna práva vyhrazena

Marinovaný filet z lososa

Na 1 zapékací formu (cca 4 porce)
Příprava: 10 min + min. 2 hod. nechat uležet | Pečení: cca 25–30 min celý filet z lososa, menší kusy vyžadují o něco kratší čas
cca 350 kcal na porci

Přísady

600 g filetu z lososa (s kůží)
1 bio citron
1 stroužek česneku
2 PL panenského olivového oleje
2 snítky tymiánu
2 snítky rozmarýnu
2 PL mořské soli
rajčatové vločky, pepř a čili vločky podle chuti
plátky citronu k ozdobení

Příprava

1. Lososa omyjte a osušte kouskem papírové utěrky.
2. Citron krátce omyjte horkou vodou, poté nastrouhejte kůru z jedné poloviny citronu a vymačkejte šťávu z celého citronu. Oboje dejte do mísy.
3. Rozmačkejte stroužek česneku a přidejte ho k citronu.
4. Omyjte bylinky, otrhejte stonky, lístky pokrájejte najemno a rovněž přidejte do mísy.
5. Přidejte olivový olej, vše dobře zamíchejte a dochuťte solí, rajčatovými vločkami, pepřem a čili vločkami.
6. Potřete směsí vnitřní stranu filetu z lososa a min. 2 hodiny ho nechte odpočívat, příp. ho dejte na noc do chladničky.
7. Předehřejte troubu na 180 °C (horní/spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).
8. FIlet z lososa s kůží položte na rošt a nechte péct cca 25 minut. Stav propečení zjistíte nejlépe pomocí teploměru na maso. V závislosti na požadovaném propečení by se teplota lososa měla pohybovat mezi 52 až 60 °C.
9. Podle potřeby odstraňte kůži a rybu ozdobte plátky citronu.

Jako přílohu můžete servírovat rozmarínové brambory a pečenou zeleninu.

Číslo výrobku: 685 870

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