



Litinový hrnec a pánve 2 v 1

CS Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

tento hrnec a pánve jsou vyrobené ze smaltované železné litiny. Jejich silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji hrnce, resp. pánve a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Tento hrnec a pánve jsou vhodné pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě a na grilu. Hrnec a pánve jsou žáruvzdorné do +400 °C.

Energii můžete šetřit tím, že při pečení zvolíte plotýnku s průměrem, který odpovídá dnu hrnce nebo pánve. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dále péct na malém ohni.

Abyste si mohli hrnec i pánve okamžitě vyzkoušet, najdete zde také dva chutné recepty.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tento hrnec a pánve jsou vyrobené z železné litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidlosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Hrnec a pánve se při pečení zahřívají! Dotýkejte se hrnce a pánve i jejich rukojetí jen prostřednictvím chňapky apod.
Nestavte hrnec a pánve na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha pánve mohou rozpálit.
To platí i pro použití v pečicí troubě a na grilu.

VÝSTRAHA před požárem

- Hrnec a pánve s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Budete-li hrnec nebo pánev používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost hrnce a pánve. Vždy je opatrně pokládejte. Neposouvejte hrnec a pánev po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se hrnec a pánev mohou rozbít nebo může oprýskat smaltovaná vrstva.
- Když horký hrnec, resp. horkou pánev sejmete s plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte je na teplovzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte hrnec a pánev horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Hrnec a pánev vypláchněte čistou vodou a vytřete ji dosucha.

Během používání

- Hrnec a pánev nezahřívejte, jsou-li prázdné. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li hrnec a pánev používat na indukční plotýnce, pak je na požadovanou teplotu zahřívejte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může hrnec, resp. pánev poškodit.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo v hrnci nebo pánvi, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horkého hrnce, resp. horké pánve nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může hrnec, resp. pánev poškodit.
- Po použití umyjte hrnec a pánev horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Hrnec a pánev hned po umytí vždy osušte. Neukládejte je vlhké. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud v hrnci nebo pánvi něco ulpělo: V hrnci, resp. pánvi ohřejte trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak hrnec, resp. pánev vyčistěte podle předchozího popisu.
- Hrnec a pánev nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

Recepty

Tortilla (12 kousků)

- 500 g špaldové mouky (typ 405)
- 500 ml vařící vody
- špetka soli
- mouka na posypání pracovní plochy

1. 500 g špaldové mouky smícháme se solí ve velké míse a uprostřed uděláme důlek.
2. Do důlku nalijeme vařící vodu a hmotu zpracujeme vařečkou na rovnoměrné těsto. Nakonec lehce zchladlé těsto rukama uhněteme.
3. Těsto rozdělíme na 12 porcí.
4. Pracovní plochu poprášíme moukou a jednotlivé porce těsta rozválíme válečkem na ploché placky.
5. Pánev bez oleje zahřejeme na plotně a jednotlivé placky opékáme po obou stranách každou zhruba jednu minutu.

Enchiladas (8 kousků)

- 500 g hovězího a vepřového mletého masa
- 1 červená cibule
- 2 červené papriky
- 300 g konzerva kukuřice
- 400 g konzerva červených fazolí
- 4 keříčková rajčata
- 450 g konzerva sekaných rajčat
- 1 lžička chilli koření mleté
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička římského kmínu
- 8 tortilla placek (viz recept nahoře, alternativně můžete koupit hotové)

- 100 g nastrouhaného čedaru
- řepkový olej
- sůl
- pepř z mlýnku

1. Troubu - horní a spodní ohřev - předehřejeme na 220 °C.
2. Mleté maso opražíme v hrnci na troše oleje. Cibuli a česnek oloupeme, nakrájíme na drobnou a spolu s masem podusíme, až zeskloutí.
3. Papriku a rajčata opereme, odstraníme jádra a nakrájíme na kostičky. Dáme do hrnce k masu, dohromady s kukuřicí a fazolemi, a krátce společně podusíme.
4. Na mírném plameni postupně přidáváme sekaná rajčata z konzervy.
5. Okořeníme mletým chilli, římským pepřem, solí a pepřem. Kdo má rád jídlo ostřejší, přidá víc chilli.
6. Rozložíme tortilla placky a rovnoměrně na nich rozprostřeme hmotu z mletého masa a fazolí, vložíme vedle sebe do tukem vymazané nákykové formy a posypeme strouhaným sýrem.
7. Enchiladas pečeme v troubě asi 15 minut, až se sýr roztaví a lehce zhnědne.

Tip: Pro vegetariány nahradíme mleté maso sójou. Enchiladas chutnají nejlépe horké z trouby, spolu s čerstvým salátem a chutnou salsa omáčkou.

Při dotazech k výrobku se obraťte.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Vlastní hmotnost hrnec / pánev	Průměr dna hrnec / pánev	Objem hrnec / pánev
~ 3,3 kg / ~ 3,1 kg	Ø ~ 19 cm / Ø ~ 19 cm	2,9 L / 1,5 L

Číslo výrobku: 611 375

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce/pánve!