



2in1 Gusseisen-Bräter/-Pfanne

2in1 cast-iron roaster/pan

Sauteuse/poêle en fonte 2 en 1

Litínový pekáč/pánev 2 v 1

Brytfanna/pateľnia želiwna 2 w 1

Liatínový pekáč/panvica 2 v 1

2 az 1-ben öntöttvas

sütőedény/serpenyő

- de** Produktinformation
- en** Product information
- fr** Fiche produit
- cs** Informace o výrobku

- pl** Informacja o produkcie
- sk** Informácia o výrobku
- hu** Termékismertető

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Dieser Bräter und sein Deckel sind aus emailliertem Gusseisen. Der Deckel kann auch als Pfanne verwendet werden. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Bräter-/Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Dieser Artikel ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen und auf dem Grill geeignet.

Der Artikel ist hitzebeständig bis +400 °C.

Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Bräter-/Pfannenbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Dieser Artikel ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



Gefahr von Verbrennungen

- Der Artikel wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Bräter, aber auch Griffe und Deckel, nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie den Artikel nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.

Gefahr von Explosion/Brand

- Wenn Sie den Artikel zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Lassen Sie einen Topf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt.
Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr!
Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

HINWEIS - Sachschaden

- Wenn Sie den Artikel auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht des Artikels. Setzen Sie den Artikel immer vorsichtig ab.
Schieben Sie den Artikel nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann der Artikel zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie den heißen Artikel nach der Entnahme vom Herd oder aus dem Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie den Artikel trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie den Artikel nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie den Artikel auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie den Artikel nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Artikel beschädigen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in dem Artikel und benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Artikel. Zu schnelles Abkühlen kann den Artikel beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Artikel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie den Artikel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie den Artikel nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser in dem Artikel, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie den Artikel anschließend wie beschrieben.
- Der Artikel ist nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Zutaten für 4 Personen:

480 g Rehrücken	200 ml Milch
4 Wacholderbeeren	1/2 TL Zimtpulver
1 TL Espressobohnen (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g Schwarzwurzeln
4 EL Rapsöl	1 frisch gebrühter Espresso, ca. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
Salz	1 TL Zucker
Pfeffer	200 ml trockener Rotwein
1 Hokkaido-Kürbis (1 kg Fruchtfleisch)	20 g kalte Butter

Zubereitung:

1. Den Rehrücken kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Wacholderbeeren zusammen mit den Espressobohnen in einem Mörser fein zerstoßen, dann mit 3 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer in eine Tasse geben und verrühren. Den Rehrücken einmal quer halbieren und mit dem Espresso-Wacholder-Öl rundum einreiben.
2. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Dabei Einmalhandschuhe tragen, damit der klebrige Saft der Schwarzwurzeln die Hände nicht verfärbt.
3. Die Kürbiswürfel in kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 Min. weich garen. Die Kürbiswürfel in ein Sieb abgießen, durch eine Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Milch erhitzen, zum Kürbis geben und unterrühren, so dass ein cremiges Püree entsteht. Alternativ Milch und Kürbisstücke mit einem Pürierstab pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und zugedeckt warm halten.
4. Während der Kürbis gart, die Schwarzwurzeln parallel in reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen, dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben, mit dem restlichen Öl (1 EL) mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Inzwischen den Bräter stark erhitzen und den Rehrücken darin anbraten, dabei im Minutentakt weiterdrehen, damit das Fleisch rundum bräunt und innen gleichmäßig gart. Das Fleisch 4-5 Min. medium braten. Den Rehrücken aus dem Bräter auf einen Teller heben und zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
6. Den Espresso mit dem Zucker verrühren. Den Bratensatz in dem Bräter mit dem Espresso ablöschen. Dann den Wein in den Bräter gießen und bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die kalte Butter in die Sauce geben und unterschlagen. Den Bratensaft vom Fleisch in die Sauce geben, diese mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Das Fleisch quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit Schwarzwurzeln, Püree und Sauce auf vier Tellern anrichten.

Tipp: Auch wenn das Putzen der Schwarzwurzeln ein bisschen mühsam ist, es lohnt sich! Schwarzwurzeln aus dem Glas können geschmacklich mit dem frisch zubereiteten Gemüse nicht mithalten.

Zutaten für 4 Personen:

Salz	Pfeffer
8 große Weißkohlblätter	frisch geriebene Muskatnuss
1 Brötchen oder 2 Scheiben Toast	1/2 TL getrockneter Majoran
200 g Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)	edelsüßes Paprikapulver
1 große Zwiebel	1 EL gehackte Petersilie
3-4 EL Butterschmalz	1/2 L Rinderbrühe
1 Ei (Größe M)	1 TL Speisestärke
400 g gemischtes Hackfleisch	100 g Crème fraîche
	Küchengarn (bei Bedarf)

Zubereitung:

1. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen, salzen. Die Kohlblätter darin portionsweise 3-5 Min. weich garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kalt abbrausen und trocken tupfen. Wenn die Mittelrippen der Blätter sehr dick sind, eventuell flacher schneiden.
2. Brötchen oder Toast in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Sauerkraut gut ausdrücken und etwas kleiner schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze goldgelb braten, vom Herd nehmen.
3. Brötchen oder Toast aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und fein zerzupfen. Mit Ei, Sauerkraut, Zwiebel und dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Paprika und Petersilie würzen. Mit den Händen gründlich vermengen.
4. Je zwei Kohlblätter übereinanderlegen und je ein Viertel der Hack-Sauerkraut-Füllung daraufgeben, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die seitlichen Ränder über die Füllung schlagen, dann die Kohlblätter von unten her straff zu Rouladen aufrollen. Bei Bedarf mit Küchengarn zusammenbinden.
5. Das übrige Butterschmalz im Bräter schmelzen. Darin die Rouladen rundherum braun anbraten. Die Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren lassen.
6. Rouladen aus dem Bräter nehmen und abdecken. Speisestärke mit 3-4 EL kaltem Wasser verrühren und unter die Brühe mischen. Aufkochen und 3-4 Min. bei großer Hitze einkochen lassen. Crème fraîche einrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Rouladen einlegen, heiß werden lassen und mit Salzkartoffeln servieren.

Tipp: Sie können das Sauerkraut auch weglassen. Nehmen Sie stattdessen 100 g mehr Hackfleisch. Kohlrouladen samt Sauce lassen sich auch wunderbar einfrieren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer

The roaster and its lid are made of enamelled cast iron. The lid can also be used as a pan. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute right up to the edge of the roaster/pan, releasing it evenly to cook the food inside. This product is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs as well as for use in the oven and on the grill. The product is heat-proof up to +400 °C.

You can save energy by selecting the hob ring that matches the diameter of the base of the roaster/pan. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This product is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds following a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which, however, in no way impair the quality or function of the product.



Danger of burns

- The product becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar when touching the roaster, handles or lid.
Do not put the product on a hob ring that is too large in diameter, as this may cause the handles to become burning hot.

Danger of explosion/fire

- If you use the product for frying, stewing or deep-frying, never leave the pan of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion!
Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

NOTICE - material damage

- If you use the product on ceramic hobs, bear in mind the weight of the product.
Always put the product down carefully. Do not push the product across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the product may shatter or the enamel layer may crack.
- After removing the hot product from the hob or oven, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces may become damaged.

Prior to first use

- Clean the product with hot water and mild washing-up liquid before using it for the first time. Remove all labels. Rinse the product off with clear water and wipe it dry.

During use

- Do not heat the product when it is empty. This can overheat the material. As a result, the coating may become discoloured.
- If you are using the product on an induction hob, only heat it up to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the product.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils; do not cut food inside the product and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not add cold water to the hot product. Cooling it down too quickly may damage the product.
- Clean the product after use with hot water and a mild washing-up liquid. Do not use a scouring sponge of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the product immediately after cleaning. Do not store the product away when it is wet, as this may cause a rust film to form on the non-enamelled edges. If this does happen, remove using a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If anything sticks to the product, heat a little water in the product, add 2-3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the product as described above.
- The product is not suitable for cleaning in the dishwasher.

Saddle of venison with salsify and pumpkin purée

Ingredients to serve 4 people:

480 g saddle of venison	200 ml milk
4 juniper berries	1/2 tsp ground cinnamon
1 tsp espresso beans (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g black salsify
4 tbsp rapeseed oil	1 freshly brewed espresso, approx. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
salt	1 tsp sugar
pepper	200 ml dry red wine
1 Hokkaido pumpkin (1 kg flesh)	20 g cold butter

Method:

1. Rinse the saddle of venison with cold water and pat it dry with kitchen roll. Finely crush the juniper berries and espresso beans with a pestle and mortar and then combine them in a cup along with 3 tbsp of rapeseed oil, salt and pepper. Cut the venison joint in half across its width and rub the espresso, juniper berry and oil mixture all over the meat.
2. Wash and scrub the pumpkin, cut it in half, remove the seeds and chop it into cubes approx. 2 cm in size. Wash and peel the salsify and chop it into 1 cm pieces. Wear disposable gloves while doing so to prevent your hands from becoming stained due to the sticky juices of the salsify.
3. Boil the pumpkin in a covered pot of salted water at a moderate temperature for 10 minutes until soft. Drain the pumpkin using a sieve and then mash it in the pot using a potato masher. Heat up the milk, add it to the pumpkin and combine to form a creamy purée. Alternatively, combine the milk and pumpkin with a stick blender. Season the purée with salt, pepper and cinnamon and cover it to keep it warm.
4. While the pumpkin is still cooking, cook the black salsify in a covered pot of salted, boiling water for approx. 8 minutes, then drain it using a sieve before placing it back into the pot. Add the remaining oil (1 tbsp) and coat the salsify, seasoning with salt and pepper to taste.
5. Meanwhile, heat the roaster to a high temperature and sear the saddle of venison, turning it every minute so that it browns on all sides while also cooking evenly on the inside. The meat should be cooked medium within 4-5 minutes. Then take the venison out of the roaster, place it onto a plate and cover it before leaving it to rest for approx. 5 minutes.
6. Combine the espresso with the sugar. Deglaze the roaster with the espresso and then add the wine to the roaster before cooking it at a high temperature until it reduces by half. Add the cold butter to the sauce and stir to combine. Add the meat juices to the sauce and add salt and pepper (and sugar, if necessary) to taste. Cut the meat across its width into slices around 2 cm thick and divide it between four plates, serving it with the salsify, purée and sauce.

Tip: Although washing fresh salsify may require a little effort, it is worth it!
Salsify from a jar cannot compare with freshly prepared vegetables.

Stuffed cabbage leaves with mince and sauerkraut filling

en

Ingredients for 4 people:

Salt	Pepper
8 large white cabbage leaves	Freshly grated nutmeg
1 bread roll or 2 slices of bread	1/2 tsp dried marjoram
200 g sauerkraut (fresh or tinned)	Sweet paprika powder
1 large onion	1 tbsp chopped parsley
3-4 tbsp clarified butter	1/2 L beef stock
1 egg (size M)	1 tsp cornflour (starch)
400 g mixed mince	100 g crème fraîche
	Kitchen twine (if needed)

Method:

1. Fill a large pot with plenty of water, bring to the boil and add salt. Cook the cabbage leaves in the water in batches for 3-5 minutes until they are soft. Use a slotted spoon to remove them, rinse under cold water and pat them dry. If the middle ridge is very thick, cut the leaves slightly flatter.
2. Soak the bread roll or slices of bread in a bowl of cold water. Squeeze the liquid out of the sauerkraut and chop it up into smaller pieces. Peel and chop the onion finely. Melt 1 tbsp of clarified butter in a small pan and then add the onion, cooking on a medium heat until the onion turns golden brown. Remove from the heat.
3. Remove the bread roll or slices of bread from the water, squeeze out excess moisture and tear into small pieces. Place into a bowl with the egg, sauerkraut, onion and mince and generously season with salt, pepper, nutmeg, marjoram, paprika and parsley. Mix thoroughly using your hands.
4. Place two cabbage leaves on top of one another and fill with a quarter of the mince and sauerkraut filling, leaving a small border around the edges of the leaves. Tuck the side edges over the filling, and then roll up the cabbage leaves from bottom to top, keeping the leaves taut. If necessary, use kitchen twine to bind the rolled leaves together.
5. Melt the rest of the clarified butter in the roaster. Add the stuffed cabbage leaves and fry gently on all sides until brown. Pour in the stock and leave to simmer on a low heat with the lid on for around 40 minutes.
6. Remove the stuffed cabbage leaves from the roaster and cover. Mix the cornflour with 3-4 tbsp of cold water and stir into the stock. Bring to the boil and leave to reduce for 3-4 minutes on a high heat. Stir in the crème fraîche and season with salt, pepper and paprika to taste. Place the stuffed cabbage leaves in the sauce and allow to heat through before serving with boiled potatoes.

Tip: You can leave out the sauerkraut if you wish. Instead, use 100 g more mincemeat. The stuffed cabbage leaves and the sauce also freeze very well.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

All rights reserved

Chère cliente, cher client!

Cette sauteuse et son couvercle sont en fonte émaillée. Le couvercle peut aussi être utilisé comme poêle. Le matériau à paroi épaisse absorbe très bien la chaleur, l'emmagine et la répartit jusqu'au bord de la sauteuse/poêle pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cet article est conçu pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four et sur le barbecue.

L'article résiste à la chaleur jusqu'à 400 °C.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque dont le diamètre correspond au fond de la sauteuse/poêle. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cet article est en fonte. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



Danger: risque de brûlures

Lors de la cuisson, l'article devient très chaud! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la sauteuse, les poignées et le couvercle!

Ne placez pas l'article sur une plaque de cuisson de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir brûlantes.

Danger: risque d'explosion/d'incendie

- Si vous utilisez l'article pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
Ne laissez jamais une poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.
La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

REMARQUE: risque de détérioration

- Si vous utilisez l'article sur une plaque vitrocéramique, pensez que l'article est lourd.
Aussi, posez toujours l'article avec précaution. Ne déplacez pas l'article en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la poêle tombe ou reçoit un choc important, l'article peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours l'article sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson ou du four! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez l'article à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez l'article à l'eau claire et séchez-le avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas l'article à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez l'article sur une plaque à induction, chauffez l'article par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager l'article.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en matériau résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans l'article et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement l'article, par exemple en y versant de l'eau froide quand il est encore chaud.
- Après utilisation, nettoyez l'article à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez l'article tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais l'article encore humide, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans l'article en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez l'article de la manière décrite.
- L'article ne passe pas au lave-vaisselle.

Selle de chevreuil, salsifis et purée de potiron

Ingrédients pour 4 personnes:

480 g de selle de chevreuil	200 ml de lait
4 baies de genièvre	1/2 c.c. de cannelle en poudre
1 c.c. de grains d'expresso (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g de salsifis
4 c.s. d'huile de colza	1 expresso fraîchement préparé environ 25 ml (Tchibo BARISTA espresso)
Sel / Poivre	1 c.c. de sucre
1 potimarron (1 kg de pulpe)	200 ml de vin rouge
	20 g de beurre froid

Préparation:

1. Rincez la selle de chevreuil à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant. Écrasez finement les baies de genièvre et les grains d'expresso dans un mortier, puis mettez-les dans une tasse avec 3 cuillères à soupe d'huile de colza, du sel et du poivre et mélangez. Coupez la selle de chevreuil en deux dans le sens de la largeur et frottez-la sur toute sa surface avec l'huile au genièvre et expresso.
2. Lavez, nettoyez et coupez le potiron en deux, retirez les graines et coupez-le en cubes d'environ 2 cm. Lavez et épluchez les salsifis et coupez-les en morceaux de 1 cm. Pour cela, portez des gants jetables afin de ne pas tacher vos mains avec le jus collant des salsifis.
3. Faites cuire les cubes de potiron dans de l'eau bouillante salée, à couvert, à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez les cubes de potiron dans une passoire, passez-les au presse-purée et remettez-les dans la casserole. Faites chauffer le lait, ajoutez-le au potiron et mélangez-le pour obtenir une purée crémeuse. Autre possibilité: réduire en purée le lait et les morceaux de potiron avec un mixeur plongeant. Assaisonnez la purée avec du sel, du poivre et de la cannelle et gardez-la au chaud, couverte.
4. Pendant la cuisson du potiron, faites cuire les salsifis en parallèle dans une grande quantité d'eau bouillante salée, à couvert, à feu moyen pendant environ 8 min. Égouttez les salsifis dans une passoire, remettez-les dans la marmite, mélangez-les avec le reste de l'huile (1 cuillère à soupe) et assaisonnez-les de sel et de poivre.
5. Pendant ce temps, faites chauffer fortement la sauteuse et faites-y saisir la selle de chevreuil, en la retournant toutes les minutes pour que la viande dore de tous côtés et cuise uniformément à l'intérieur. Faites cuire la viande 4-5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit à point. Retirez la selle de chevreuil de la sauteuse, placez-la dans une assiette, couvrez-la et laissez-la reposer pendant environ 5 minutes.
6. Mélangez l'expresso avec le sucre. Déglacez le jus de la sauteuse avec l'expresso. Versez ensuite le vin dans la sauteuse et faites-le réduire de moitié à feu vif. Ajouter le beurre froid à la sauce et l'incorporer en fouettant. Ajoutez le jus de la viande récupéré dans l'assiette à la sauce et assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et éventuellement un peu de sucre. Coupez la viande dans le sens de la largeur en tranches de 2 cm d'épaisseur et disposez-les sur quatre assiettes avec le salsifis noir, la purée de potiron et la sauce.

Conseil: Même si le nettoyage des salsifis est un peu fastidieux, cela en vaut la peine! Les salsifis en bocal ne peuvent rivaliser avec le goût des légumes fraîchement préparés.

Ingrédients (pour 4 personnes):

sel	poivre
8 grandes feuilles de chou blanc	noix de muscade fraîche râpée
1 petit pain ou 2 tranches de pain de mie	1/2 cc de marjolaine séchée
200 g de chou fermenté (frais ou en boîte)	paprika doux en poudre
1 gros oignon	1 cs de persil haché
3-4 cs de beurre décanté	1/2 l de bouillon de bœuf
1 œuf (taille M)	1 cc d'amidon alimentaire
400 g de viande hachée mixte	100 g de crème fraîche
	fil culinaire (si nécessaire)

Préparation:

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée et plongez-y quelques feuilles de chou pendant 3 à 5 minutes. Sortez les feuilles avec un écumoire, passez-les sous l'eau froide et séchez-les délicatement. Si les nervures centrales des feuilles sont très épaisses, vous pouvez éventuellement les couper pour les aplatir. Répétez la procédure pour toutes les feuilles.
2. Faites ramollir le petit pain ou les tranches de pain de mie dans de l'eau froide. Égouttez le chou fermenté et coupez-le un peu plus finement. Épluchez l'oignon et ciselez-le. Faites fondre 1 cs de beurre décanté dans une petite poêle, faites dorer les oignons à feu moyen, puis retirez la poêle.
3. Sortez le petit pain ou le pain de mie de l'eau, égouttez-le et écrasez-le bien. Versez le tout dans un bol de cuisine et ajoutez l'œuf, le chou fermenté, l'oignon et la viande hachée. Assaisonnez avec le sel, le poivre, la noix de muscade, la marjolaine, le paprika en poudre et le persil. Malaxez bien le tout à la main.
4. Superposez deux feuilles de chou et déposez-y le quart de la farce en laissant un petit bord. Rabattez les bords sur la farce, puis roulez les feuilles de chou par le bas, en serrant bien, de façon à former des paupiettes. Si nécessaire, utilisez du fil culinaire.
5. Faites fondre le reste de beurre décanté dans la marmite. Déposez-y les paupiettes et faites-les dorer de tous les côtés. Versez le bouillon et laissez cuire la préparation à feu doux pendant env. 40 minutes.
6. Sortez les paupiettes de la marmite et réservez-les en prenant soin de les recouvrir. Mélangez l'amidon alimentaire dans 3 à 4 cs d'eau froide et incorporez ce mélange au bouillon. Portez à ébullition et laissez cuire 3 à 4 minutes à feu vif. Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez la sauce en ajoutant du sel, du poivre et du paprika. Remplacez les paupiettes dans la sauce, faites-les chauffer et servez le tout accompagné de pommes de terre.

Conseil: vous pouvez également faire la farce sans utiliser de chou fermenté. Dans ce cas, prévoyez 100 g de viande hachée en plus. Les paupiettes et la sauce se congèlent sans aucun problème.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

tato pánev a její víko jsou vyrobeny ze smaltované litiny. Víko lze požit také jako samostatnou pánev. Materiál s tlustými stěnami pohlcuje obzvlášť velké množství horka, ukládá jej, rozděljuje jej až k okrajům pánve a pak jej rovnoměrně odevzdává pokrmům určeným k vaření nebo pečení. Výrobek je vhodný k používání na plynových a elektrických sporácích, ale i na indukčních a sklokeramických varných deskách a v troubě a na grilu. Výrobek je žáruvzdorný do +400 °C.

Energii můžete šetřit tím, že při vaření zvolíte plotýnku s průměrem odpovídajícím dnu pekáče/pánve. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dál vařit na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tento výrobek je vyroben z 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.



Nebezpečí popálení

- Výrobek je během používání horká! Pekáče, ale také jeho úchyty a víka se dotýkejte pouze chňapkami nebo podobnými předměty!
Výrobek nestavte na plotýnky nebo varná místa s příliš velkým průměrem, protože jinak budou úchyty nažhaveně horké.

Nebezpečí výbuchu/požáru

- Pokud výrobek použijete k pečení, smažení nebo fritování:
Nenechávejte ji s horkým tukem nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POKYN - věcné škody

- Když budete výrobek používat na sklokeramické varné desce, myslete na jeho vlastní hmotnost. Výrobek pokládejte vždy opatrně. Výrobek nikdy neposouvejte po sklokeramické varné desce.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo silném nárazu se může výrobek rozbít nebo může prasknout smaltovaný povrch.
- Po sejmutí výrobku ze sporáku nebo jeho vyjmutí z trouby jej postavte na žáruvzdorný podklad! V opačném případě by se mohly plochy citlivé na teplo poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte výrobek horkou vodou a trochou šetrného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny štítky. Potom výrobek opláchněte čistou vodou a důkladně utřete.

Během používání

- Výrobek nezahřívejte prázdný. Tím by mohlo dojít k přehřátí materiálu. Následkem může být zbarvení povrchové vrstvy.
- Když budete používat výrobek na indukční varné desce, ohřívejte ji na požadovanou teplotu jen postupně. Příliš rychlé zahřátí nebo přehřátí může výrobek poškodit.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. Nepoužívejte žádné kovové předměty, nekrájejte pokrmy přímo ve výrobku a k čištění nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horkého výrobku nelijte studenou vodu. Příliš rychlé zchlazení může výrobek poškodit.
- Po použití umyjte výrobek horkou vodou a šetrným prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houbičky.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky, tvrdé kartáče apod.
- Po umytí výrobek vždy hned utřete. Výrobek neuklízejte, pokud je vlhký, protože jinak by se mohla na nesmaltovaných hranách tvořit náletová rez. Pokud se vytvoří, odstraňte ji vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Když se někdy přece jen něco začne usazovat: Zahřejte ve výrobku trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a nechte vodu krátce povařit. Následně výrobek umyjte tak, jak bylo popsáno výše.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.

Srnčí hřbet s černým kořenem a dýňovým pyré

Přísady pro 4 osoby:

480 g srnčího hřbetu	200 ml mléka
4 bobulky jalovce	1/2 lžičky skořice
1 lžička kávových zrn (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g černého kořene
4 lžíce řepkového oleje	1 čerstvě spařené espresso, cca 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
sůl	1 lžička cukru
pepř	200 ml suchého červeného vína
1 dýně hokaido (1 kg dužiny)	20 g studeného másla

Příprava:

1. Srnčí hřbet opláchneme studenou vodou a osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou. Kuličky jalovce dohromady s kávovými zrny rozdrtíme v hmoždíři, poté dáme 3 lžíce řepkového oleje, sůl a pepř do hrníčku a rozmícháme. Srnčí hřbet příčně rozpůlíme a espresso-jalovcový olej do něj kolem dokola vmasírujeme.
 2. Dýni umyjeme, očistíme, rozpůlíme a vybereme jádra, poté nakrájíme na kostky velké cca 2 cm. Černý kořen umyjeme, oloupáme a nakrájíme na kousky asi 1 cm dlouhé. Přitom si vezmeme jednorázové rukavice, aby nám lepkavá šťáva nezbarvila ruce.
 3. Kostky dýně vaříme přiklopené na středním ohni 10 min. do měkka. Potom je slijeme a lisem na brambory prolisujeme zpátky do hrnce. Ohřejeme mléko, přidáme do hrnce a promícháme až vznikne krémové pyré. Alternativně můžeme dýni s mlékem rozmixovat tyčovým mixérem. Pyré okořeníme solí, pepřem a skořicí a udržujeme teplé.
 4. Zatímco se dýně vaří, dáme černý kořen do hrnce s větším množstvím vroucí osolené vody a přiklopený vaříme na středním ohni cca 8 minut, poté scedíme, v hrnci smícháme se zbylým olejem (1 lžící), osolíme a opeříme..
 5. Mezitím rozpálíme pekáč a srnčí hřbet na ní po všech stranách orestujeme, v minutovém taktu otáčíme, aby se všechny strany opekly a jádro rovnoměrně zahřálo. To trvá pro stupeň medium 4-5 minut. Srnčí hřbet vyjmeme z pekáče na přehřátý talíř a necháme cca 5 minut odpočinout.
 6. Espresso smícháme s cukrem. Výpek na pekáči jím zředíme a uvolníme. Přilijeme víno do pekáče a necháme při vysoké teplotě svařit na polovinu. Do omáčky zašleháme studené máslo a přidáme šťávu z masa, ochutíme solí, pepřem a příp. ještě cukrem. Maso nakrájíme napříč na 2 cm tlusté plátky a rozdělíme společně s černým kořenem, pyré a omáčkou na 4 talíře.
- Tip:** Ačkoliv je čištění černého kořene poněkud obtížné, vyplatí se! Černý kořen ze sklenice se chuťově s čerstvě uvařeným nedá srovnat.

Příklady pro 4 osoby:

sůl	pepř
8 velkých listů bílého hlávkového zelí	čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek
1 houska nebo 2 plátky toastového chleba	1/2 lžičky sušeného majoránu
200 g kysaného zelí	mletá sladká paprika
(čerstvé nebo konzervované)	1 lžíce sekané petrželové natě
1 velká cibule	1/2 litru hovězího vývaru
3-4 lžíce přepuštěného másla	1 lžička škrobu
1 vajíčko (velikost M)	100 g zakysané smetany Crème fraîche
400 g směsi vepřového a hovězího mletého masa	kuchyňská nit (pokud bude třeba)

Příprava:

1. Ve velkém hrnci přivedeme k varu dostatečné množství vody a osolíme ji. Listy zelí vložíme po porcích do vroucí vody a povaříme je přibližně 3-5 min. do měkka. Listy zelí vyjmeme naběračkou na pěnu, zchladíme proudem studené vody a osušíme. Pokud mají listy zelí uprostřed velmi silná žebra, tak je případně seřízneme tak, aby byly plošší.
2. Housku nebo plátky toastového chleba namočíme do studené vody v míse, aby změkly. Kysané zelí dobře vymačkáme a nakrájíme na trochu menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. 1 lžici přepuštěného másla necháme rozpustit v pánvičce, usmažíme na něm cibuli do zlatova na středně silném ohni, a odejmeme z plotýnky.
3. Housku nebo plátky toastového chleba vyjmeme z vody, dobře vymačkáme a rozmělníme. Dáme do mísy společně s vajíčkem, kysaným zelím, cibulí a mletým masem, a silně okořeníme solí, pepřem, muškátovým oříškem, majoránkou, paprikou a petrželkou. Rukama důkladně promísíme.
4. Na každý ze čtyř závitků na sebe položíme dva listy hlávkového zelí a na ně dáme čtvrtku směsi z mletého masa a kysaného zelí, přičemž kolem dokola necháme malý okraj volný. Boční okraje přeložíme na náplň a potom zavineme listy zelí směrem zespodu do pevných závitků. Pokud bude třeba, závitky svážeme kuchyňskou nití.
5. V pekáči necháme rozpustit zbylé přepuštěné máslo. Závitky v něm ze všech stran opečeme do hněda. Přilijeme hovězí vývar, přikryjeme pokličkou a necháme dusit na mírném ohni přibližně 40 min.
6. Závitky vyjmeme z hrnce a zakryjeme je. Smícháme škrob se 3-4 lžicemi studené vody a přimícháme do vývaru. Přivedeme k varu a necháme přibližně 3-4 min. povařit na prudkém ohni. Vmícháme kysanou smetanu Crème fraîche a omáčku dochutíme solí, pepřem a paprikou. Do směsi vložíme závitky, necháme je ohřát a podáváme s osolenými vařenými bramborami.

Tip: Kysané zelí můžeme podle chuti také vynechat. Místo něj pak přidáme 100 g mletého masa. Zelné závitky můžeme také výborně zamrazit.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena

Brytfanna wraz z pokrywką wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Pokrywka może być używana również jako patelnia. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprawdza aż po brzeg brytfanny/patelni, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Produkt nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku i na grillu. Produkt jest odporny na działanie wysokich temperatur do +400°C.

Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy brytfanny/patelni. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Produkt wykonany jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni produktu możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe produktu.



Niebezpieczeństwo oparzeń ciała

- Produkt nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Brytfanny, jak i również uchwyty i pokrywkę należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp!
Produkt nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużym promieniu, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

Niebezpieczeństwo wybuchu/pożaru

- W przypadku używania produktu do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu nie należy go zostawiać nigdy bez nadzoru.
Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie należy nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko eksplozji!
Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Używając produktu na płycie szklano-ceramicznej, należy mieć na uwadze masę własną produktu. Produkt należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwac produktu po powierzchni płyty szklano-ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku silnego uderzenia produkt może się stłuc względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu gorącego produktu z kuchenki lub wyjęciu z piekarnika odstawić go na podkładce odpornej na wysokie temperatury! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać produkt czystą wodą i wytrzeć go do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustego produktu. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki produktu.
- Używając produktu na płycie indukcyjnej, należy go nagrzewać etapami aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w produkcie, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącego produktu nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie stygnięcie może doprowadzić do uszkodzenia produktu.
- Po użyciu produktu należy umyć go w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć produkt do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnego produktu. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać w produkcie niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić produkt w opisany tutaj sposób.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Składniki dla 4 osób:

480 g combru sarniego	200 ml mleka
4 jagody jałowcowe	1/2 łyżeczki zmielonego cynamonu
1 łyżeczka ziaren kawy espresso (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g czarnego korzenia (wężykordu)
4 łyżki oleju rzepakowego	1 świeżo zaparzone espresso, ok. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
sól	1 łyżeczka cukru
pieprz	200 ml wytrawnego, czerwonego wina
1 dynia Hokkaido (1 kg miąższu)	20 g zimnego masła

Przyrządzanie:

1. Comber sarni opłukać pod zimną wodą, a następnie osuszyć za pomocą papieru kuchennego. Jagody jałowcowe i ziarna kawy espresso rozetrzeć w moździerzu, a następnie umieścić w filiżance z 3 łyżkami oleju rzepakowego, solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Comber sarni przekroić w poprzek na pół, a następnie natrzeć przygotowanym wcześniej olejem na bazie espresso i jagód jałowcowych.
2. Dynię umyć, oczyścić, przepołować, usunąć pestki, a następnie pokroić w kostkę o wielkości ok. 2 cm. Czarne korzenie umyć, obrać, a następnie pokroić na 1-centymetrowe kawałki. Założyć do tej czynności rękawice jednorazowe, tak aby kleisty sok czarnych korzeni nie zafarbował dłoni.
3. Kostki dyni gotować przez 10 minut w przykrytym naczyniu na średnim stopniu grzania w osolonej wodzie, tak aby zmiękły. Potem przelać kostki dyni przez sito, a następnie przecisnąć przez prasę do ziemniaków z powrotem do garnka. Podgrzać mleko, dodać do dyni i dokładnie wymieszać, tak aby powstało kremowe purée. Alternatywnie można zblendować mleko i kawałki dyni do postaci purée za pomocą blendera. Doprawić dyniowe purée solą, pieprzem i cynamonem, a następnie utrzymywać jego temperaturę pod przykryciem.
4. W czasie gotowania dyni równolegle przez 8 minut gotować również czarne korzenie w przykrytym naczyniu na średnim stopniu grzania w dużej ilości osolonej wody, a następnie przelać przez sito, umieścić z powrotem w garnku, wymieszać z pozostałym olejem rzepakowym (1 łyżka) i przyprawić do smaku solą oraz pieprzem.
5. W międzyczasie mocno nagrzać brytfannę i podpiec na niej comber sarni, obracając przy tym mięso co minutę, tak aby zostało przyrumienione z każdej strony, a w środku równomiernie upieczone. Piec mięso przez 4-5 minut do stanu średnio wypieczonego. Przełożyć upieczony comber z brytfanny na talerz, przykryć i odstawić na ok. 5 minut.
6. Wymieszać espresso z cukrem. Pozostały na brytfannie sos spod pieczenia zasypać espresso. Następnie wlać do brytfanny czerwone wino i na wysokim stopniu grzania pozwolić się wygotować do połowy objętości. Dodać do sosu zimne masło i dokładnie wymieszać. Dodać do sosu sok z mięsa, a następnie doprawić sos do smaku solą, pieprzem i ewentualnie odrobiną cukru. Pokroić mięso poprzecznie na plastry o grubości 2 cm, a następnie wraz z czarnymi korzeniami, purée i sosem przyrządzić na czterech talerzach.

Rada: Mimo że oczyszczanie czarnych korzeni jest nieco mozolne, to z pewnością opłaca się to zrobić! Czarne korzenie ze słoika mogą pod względem smaku nie dorównywać świeżo przyrządzonym warzywom.

Składniki dla 4 osób:

sól	pieprz
8 dużych liści białej kapusty	świeżo mielona gałka muskatołowa
1 bułka lub 2 kromki chleba tostowego	1/2 łyżeczki suszonego majeranku
200 g kiszonej kapusty (świeżej lub z puszki)	słodka papryka w proszku
1 duża cebula	1 łyżka siekanej pietruszki
3-4 łyżki klarowanego masła	1/2 l bulionu wołowego
1 jajko (rozmiar M)	1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
400 g mieszanego mięsa mielonego	100 g crème fraîche (gęstej, tłustej śmietany)
	nić kuchenna (w razie potrzeby)

Przygotowanie:

1. W garnku zagotować sporą ilość osolonej wody. Zaparzać w niej po kolei liście kapusty przez 3-5 minut. Liście wyciągać szumówką, schłodzić zimną wodą i osuszyć. Jeżeli środkowe nerwy liści są zgrubiałe, należy je okroić.
2. Zamoczyć bułkę lub tosty w niewielkiej misce z zimną wodą. Kapustę kiszoną dobrze odcisnąć i pokroić na mniejsze kawałki. Obrać cebulę i pokroić w drobną kostkę. Rozpuścić łyżkę masła na małej patelni, usmażyć cebulę na średnim ogniu na złoto, zdjąć z kuchenki.
3. Wyciągnąć bułkę lub tosty z wody, dobrze odsączyć i rozdrobnić. Dodać jajko, kapustę kiszoną, cebulę i mięso mielone, posolić, popieprzyć, przyprawić gałką muskatołową, majerankiem, papryką i pietruszką. Następnie dokładnie wymieszać ręką.
4. Układać na sobie po dwa liście kapusty. Na liściach położyć po ćwiartce porcji farszu zostawiając dookoła niewielki wolny brzeg. Zawinąć boki do środka a następnie zwinąć dolne liście kapusty ciasno w rulon. W razie potrzeby związać nicią kuchenną.
5. Pozostałe masło klarowane rozpuścić w garnku. Podsmażyć gołąbki z obydwu stron. Dodać bulion, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 40 min.
6. Wyciągnąć gołąbki z garnka i przykryć. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 3-4 łyżkami zimnej wody, a następnie dodać do bulionu. Zagotować i odparować przez 3-4 min. na dużym ogniu. Dodać crème fraîche, doprawić sos solą, pieprzem i papryką. Włożyć gołąbki, zagrzać i podawać z gotowanymi ziemniakami.

Rada: Wersja klasyczna - bez kapusty kiszonej. W tej wersji nie dodaje się kapusty kiszonej, lecz o 100 g więcej mięsa mielonego. Można przygotować większą ilość gołąbków i zamrozić razem z sosem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

Tento pekáč a jeho pokrievka sú vyrobené zo smaltovanej liatiny. Pokrievku možno používať aj ako samostatnú panvicu. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva a rozvádza ho až k okraju pekáča/panvice a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Tento výrobok je vhodný na plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné dosky, ako aj na použitie v rúre na pečenie a na grile.

Výrobok je žiaruvzdorný do +400 °C.

Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna pekáča/panvice. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Tento výrobok je vyrobený z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobných metód v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



Nebezpečenstvo popálenín

- Výrobok sa počas používania zohreje a je horúci! Pekáča, ako aj držadiel a pokrievky sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
Výrobok nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá môžu rozžeraviť.

Nebezpečenstvo výbuchu/požiaru

- Ak výrobok používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:
Nikdy nenechávajte pekáč s horúcim tukom bez dozoru.
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POKYN - Vecné škody

- Ak používate výrobok na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť výrobku.
Výrobok ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte výrobok po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa výrobok môže rozbiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúci výrobok, ktorý vezmete zo sporáka alebo ho vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte výrobok horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Výrobok opláchnite čistou vodou a dosucha ho vyutierajte.

Počas používania

- Nezhrievajte prázdny výrobok. Môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate výrobok na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ho na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže výrobok poškodiť.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo vo výrobku a na čistenie nepoužívajte abrazívne špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúceho výrobku nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže výrobok poškodiť.
- Po použití umyte výrobok horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení výrobok ihneď osušte. Výrobok neodkladajte, keď je ešte mokrý. Na nesmaltovaných hranách sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Vo výrobku zohrejte malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku na pečenie a prived'te vodu na krátku dobu do varu. Následne výrobok vyčistíte podľa popisu.
- Výrobok nie je vhodný na čistenie v umývačke riadu.

Srncí chrbát s čiernym koreňom a tekvicovým pyrénom

Prísady pre 4 osoby:

480 g srnčieho chrbta	200 ml mlieka
4 borievky	1/2 ČL mletej škorice
1 ČL zrníek espressa (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g čierneho koreňa
4 PL repkového oleja	1 čerstvo pripravené espresso, cca 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
soľ	1 ČL cukru
čierne korenie	200 ml suchého červeného vína
1 hokkaido tekvica (1 kg dužiny)	20 g studeného masla

Príprava:

1. Srncí chrbát opláchnite studenou vodou a vysušte papierovou kuchynskou utierkou. Borievky spolu so zrnkami espressa rozdrvte najemno v maziari a potom zmiešajte v šálke s 3 PL repkového oleja, soľou a korením. Srncí chrbát rozrežte priečne na polovicu a natrite zo všetkých strán pripravenou marinádou z espressa, borievky a oleja.
2. Tekvicu umyte, očistite, rozpol'te, zbavte jadierok a nakrájajte na cca 2 cm veľké kocky. Čierny koreň umyte, ošúpte a nakrájajte na 1 cm veľké kúsky. Použite pritom jednorazové rukavice, aby vám lepkavá šťava čierneho koreňa nezafarbila ruky.
3. Kocky tekvice varte do mäkkosti vo vriacej slanej vode pri strednej teplote cca 10 minút. Kocky tekvice preced'te cez sito a pretlačte cez lis na zemiaky. Zohrejte mlieko, pridajte k tekvici a miešajte, kým nevznikne krémové pyrén. Alternatívne môžete tekvicu s mliekom rozmixovať pomocou ponorného tyčového mixéra. Pyrén ochuťte soľou, korením a škoricou a prikryté udržiavajte teplé.
4. Súčasne s varením tekvice pripravujte čierny koreň v dostatočnom množstve vriacej slanej vody pri strednej teplote cca 8 minút, potom preced'te cez sito a dajte naspäť do hrnca, ochuťte zvyšným olejom (1 PL), soľou a korením.
5. Medzičasom v poriadnom pekáči opečte srncí chrbát, otáčajte ho pritom v minútových intervaloch, aby sa mäso opeklo zo všetkých strán a tiež rovnomerne prepeklo vo vnútri. Mäso stredne prepečte cca 4 - 5 min. Srncí chrbát preložte z pekáča na tanier a prikrytý nechajte odpočívať ešte cca 5 min.
6. Zmiešajte pripravené espresso s cukrom. Espressom zalejte výpek v pekáči. Pridajte víno a pri strednej teplote nechajte zredukovať na polovicu. Do omáčky pridajte studené maslo a miešajte, kým sa nespojí s omáčkou. K omáčke pridajte šťavu z mäsa, dochuťte soľou, korením a prípadne trochou cukru. Mäso priečne nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a naservírujte spolu s čiernym koreňom, tekvicovým pyrénom a omáčkou na štyroch tanieroch.

Tip: Aj keď je čistenie čierneho koreňa trochu namáhavé, oplatí sa to! Zaváraný čierny koreň sa čerstvo pripravenému nevyrovná.

Prísady pre 4 osoby

sol'	čierne korenie
8 veľkých kapustných listov	čerstvo pomletý muškátový oriešok
1 žemľa alebo 2 plátky sendviča	1/2 ČL sušenej majoránky
200 g kyslej kapusty (čerstvá alebo z konzervy)	sladká mletá paprika
1 veľká cibuľa	1 PL posekanej petržlenovej vňati
3-4 PL pretopeného masla	1/2 l hovädzieho vývaru
1 vajíčko (veľkosť M)	1 ČL škrobovej múky
400 g zmesi hovädzieho a bravčového mletého mäsa	100 g crème fraîche (príp. kyslá smotana)
	kuchynská niť (v prípade potreby)

Príprava:

1. Vo veľkom hrnci privedte do varu dostatočné množstvo vody a osolte ju. Po porciách v nej varte 3 - 5 minút kapustové listy, kým nezmäknú. Naberačkou na penu listy vyberte, opláchnite studenou vodou a osušte. Ak je hlúbik listov príliš hrubý, prípadne ho na plocho ukrojte.
2. Žemľu alebo sendvič nechajte namočiť v miske so studenou vodou. Kyslú kapustu dobre vytlačte a trochu pokrájajte na menšie časti. Cibuľu ošúpte a na jemno pokrájajte. 1 PL pretopeného masla nechajte roztopiť v malej panvici a opražte v ňom cibuľu pri strednej teplote do zlatista, potom zoberte zo sporáka.
3. Žemľu alebo sendvič vyberte z vody, dobre vvytlačte a na jemno rozdrobte. S vajíčkom, cibuľou a mletým mäsom vložte do misy, silne okoreňte soľou, korením, muškátovým orieškom, majoránkou a petržlenovou vňaťou. Rukami dobre premiešajte.
4. Po dva kapustové listy položte na seba a uložte na ne štvrtinu plnky z mletého mäsa a kyslej kapusty, pritom okolo nechajte malý voľný okraj. Bočné okraje ohnite nad plnku, potom kapustové listy z dola pevne zrolujte na závitky. V prípade potreby zviažte kuchynskou niťou.
5. Zvyšné pretopené maslo nechajte rozpustiť v pekáči. V ňom opečte závitky z každej strany do hneda. Pridajte vývar a všetko nechajte udušiť v prikrytom pekáči na malej teplote cca 40 minút.
6. Závitky vyberte z pekáča a prikryte. Škrobovú múku zmiešajte s 3 - 4 PL studenej vody a pridajte do vývaru. Privedte do varu a nechajte povariť 3 - 4 minúty na vysokej teplote. Vmiešajte crème fraîche a omáčku dochuťte soľou, korením a paprikou. Vložte do nej závitky, nechajte ich zohriať a podávajte s varenými zemiakmi.

Tip: Kyslú kapustu môžete aj vynechať. Namiesto nej použite o 100 g viac mletého mäsa. Kapustové závitky sa aj s omáčkou dajú výborne zamraziť.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Kedves Vásárlónk!

A sütőedény és a fedő zománczott öntöttvasból készültek. A fedő serpenyőként is használható. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel, amelyet tárol és egészen a sütőedény/serpenyő pereméig elosztja, majd egyenletesen leadja az edényben fővő vagy sülő ételnek. A termék gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben és a grillsütőn is használható. A termék +400 °C-ig hőálló.

Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amint az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A termék öntöttvasból készült. Az öntöttvas termékeket egy hagyományos gyártási eljárás során homokformában készítik. Ezért a felületen kisebb egyenetlenségek fordulhatnak elő, amelyek azonban a termék funkcióját vagy minőségét semmi esetre sem befolyásolják.



Égési sérülések veszélye

- Használat közben a termék felforrósodik! A sütőedényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
Ne helyezze a terméket túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel ebben az esetben a fogantyúk tűzforróra felmelegedhetnek.

Robbanás- és tűzveszély

- Ha a termékben süt, dinsztel vagy olajban süt:
Soha ne hagyja az edényt a forró zsiradékkal felügyelet nélkül.
A forró zsiradék könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

TUDNIVALÓ – anyagi károk

- Ha a terméket kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe a sütőedény súlyát.
Mindig óvatosan helyezze a főzőlapra. Ne tolja a terméket a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, a sütőedény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután a forró a terméket levette a tűzhelyről vagy kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze!
A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a terméket és a fedőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés, kímélő mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse a terméket üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha a terméket indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse az edényt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat a termékben. .
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül a termékben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsit. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró termékbe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja a terméket.
- Használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a terméket. Ne tegye el az edényt, ha még nedves, különben a nem zománczott szélein levegőn képződő rozsda alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet a termékben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és röviden forralja fel a vizet. Ezt követően a leírtak szerint tisztítsa meg a terméket.
- A termék nem tisztítható mosogatógépben.

Őzgerinc feketegyökérrel és sütőtökpürével

Hozzávalók 4 személyre:

480 g őzgerinc	200 ml tej
4 borókabogyó	1/2 tk. őrölt fahéj
1 tk. eszpresszó bab (Tchibo BARISTA Espresso)	800 g feketegyökér
4 ek. repceolaj	1 frissen főzött eszpresszó, kb. 25 ml (Tchibo BARISTA Espresso)
só	1 tk. cukor
borssal	200 ml száraz vörösbort
1 Hokkaido tök (1 kg pép)	20 g hideg vaj

Elkészítés:

1. Öblítsük le az őzgerincet hideg vízzel, majd konyhai papírtörülővel töröljük szárazra. A borókabogyót az eszpresszó babokkal mozsárban apróra törjük, majd egy csészében 3 evőkanál repceolajjal, sóval és borssal összekeverjük. Az őzgerincet vágjuk egyszer keresztben ketté, majd dörzsöljük be az egészet a kávé-borókás olajjal.
2. A tököket megmossuk, megtisztítjuk, félbevágjuk, kimagozzuk és kb. 2 cm-es kockákra vágjuk. Mossuk meg és hámozzuk meg a feketegyökert, majd vágjuk 1 cm-es darabokra. Viseljük eldobható kesztyűt, hogy a feketegyökér ragacsos leve ne szennyezze be a kezünket.
3. A tökkockákat forrásban lévő sós vízben, lefedve, közepes lángon 10 percig főzzük, amíg megpuhulnak. A kockákat szűrőben lecsepegtetjük, majd kruplínymóron átnyomjuk vissza a lábasba. Melegítsük fel a tejet, adjuk hozzá a sütőtököket, és keverjük bele, hogy krémes pürét kapjunk. Alternatívaként a tejet és a sütőtökdarabokat botmixerrel pürésíthetjük. Ízesítsük a pürét sóval, borssal és fahéjjal, majd fedjük le, hogy melegen tartsuk.
4. Amíg a sütőtök fő, a feketegyökert párhuzamosan bő, forrásban lévő sós vízben, lefedve, közepes lángon kb. 8 percig főzzük, majd szitán lecsepegtetjük, visszatesszük a lábasba, összekeverjük a maradék olajjal (1 evőkanál), és sóval, borssal ízesítjük.
5. Közben a sütőedényt erősen felhevítjük, és percenként megforgatva megpirítjuk benne az őzgerincet, hogy a hús mindenütt megbarnuljon és belül egyenletesen átsüljön. 4-5 perc alatt közepesen átsütjük. Vegyük ki az őzgerincet a sütőedényből egy tányérra, és hagyjuk lefedve pihenni kb. 5 percig.
6. Keverjük össze az eszpresszót a cukorral. A sütőedényben lévő szafra öntsük rá a kávé. Ezután öntsük a bort a sütőedénybe, és nagy lángon pároljuk el a felét. Adjuk hozzá a hideg vajat a mártáshoz, és keverjük fel. Adjuk a hússzaftot a mártáshoz, és ízesítsük sóval, borssal, esetleg egy kis cukorral. Vágjuk a húst keresztben 2 cm vastag szeletekre, és négy tányéron rendezzük el a feketegyökérrel, a pürével és a mártással együtt.

Tipp: Még ha a feketegyökér tisztítása kicsit macerás is, megéri! A befőttessüvegben tartósított feketegyökér ízben nem veheti fel a versenyt a frissen elkészített zöldséggel.

Hozzávalók 4 személyre:

só	bors
8 nagy fejcs káposztalevél	frissen őrölt szerecsendió
1 zsemle vagy 2 szelet toastkenyér	1/2 tk. szárított majoránna
200 g savanyú káposzta (friss vagy konzerv)	édes pirospaprika
1 nagy vöröshagyma	1 ek. aprított petrezselyem
3-4 ek. vajzsír	1/2 l marhahúsleves-alaplé
1 tojás (M-es méret)	1 tk étkezési keményítő
400 g vegyes darált hús	100 g crème fraîche (tejföl)
	konyhacérna (szükség esetén)

Elkészítés:

1. Egy nagy edényben forraljon fel bőséges mennyiségű vizet, sózza meg. Párolja meg benne puhára a káposztaleveleket adagonként, 3-5 perc alatt. Vegye ki őket egy hablapáttal, öblítse le hideg vízzel és törölgesse szárazra. Ha a levelek középső bordázata túl vastag, esetleg vágja el őket laposra.
2. Áztassa be hideg vízbe a zsemlet vagy a toastkenyereket egy tálban. A savanyú káposztát jól nyomkodja ki, és vágja kisebb darabokra. Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel. Olvasszon fel 1 evőkanál vajzsírt egy kis edényben, és közepes hőmérsékleten pirítsa benne aranyárgára a hagymát, majd vegye le a tűzről.
3. Vegye ki a zsemlet vagy a toastkenyereket a vízből, jól nyomkodja ki és tépje apró darabokra. Tegye egy tálba a tojással, savanyú káposztával, hagymával és darált hússal együtt, erőteljesen fűszerezze sóval, borssal, szerecsendióval, majoránnával, pirospaprikával és petrezselyemmel. Kézzel alaposan gyúrja össze.
4. Helyezzen egymásra 2-2 káposztalevelet és tegye bele a darált húsos-savanyú káposztás töltelék negyedét, körben hagyjon szabadon egy kis szélet. Az oldalsó széleket hajtsa rá a töltelékre, majd a káposztaleveleket alulról kezdve szorosan tekerje fel. Szükség esetén kösse össze a töltött káposztákat konyhacérnával.
5. A megmaradt vajzsírt olvassza meg az edényben. Süsse benne körben barnára a töltött káposztákat. Öntse hozzá az alaplevet, és párolja alacsony hőmérsékleten, lefedve, kb. 40 percig.
6. Vegye ki a töltött káposztákat az edényből, és fedje le őket. Keverje össze az étkezési keményítőt 3-4 evőkanál hideg vízzel és adja az alapléhez. Forralja fel és 3-4 perc alatt magas hőmérsékleten főzze össze. Keverje hozzá a crème fraîche-t és fűszerezze a szósz sával, borssal és pirospaprikával. Helyezze vissza a töltött káposztákat, melegítse meg és tálalja sós, főtt burgonyával.

Tipp: A savanyú káposztát el is hagyhatja. Használjon helyette 100 g-mal több darált húst. A töltött káposzta a szósszal együtt könnyen lefagyasztható.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Artikelnummer Product number Référence Číslo výrobku Numer artykułu Číslo výrobku Cikkszám	Leergewicht (inkl. Deckel) Empty weight (incl. lid) Poids à vide (couverture inclus) Prázdná hmotnost (včetně pokličky) Ciężar pustego produktu (wraz z pokrywką) Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky) Súlyja üresen (fedővel)	Füllmenge Filling quantity Contenance Plnicí množství Pojemność Objem Úrtartalom	Bodendurchmesser Diameter of the base Diamètre du fond Průměr dna Średnica dna Priemer dna Alj átmérője
646 622	~ 7,6 kg	Bräter/Roaster/Sauteuse/ Pekáč/Brytfanna/Pekáč/ Sütőedény: ~ 5,0 l Pfanne/Pan/Poêle/Pánev/ Patelnia/Panvica/Serpenyő: ~ 1,8 l	Bräter/Roaster/Sauteuse/ Pekáč/Brytfanna/Pekáč/ Sütőedény: Ø ~ 20,3 cm Pfanne/Pan/Poêle/Pánev/ Patelnia/Panvica/Serpenyő: Ø ~ 24 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Bräterboden!

The product number can also be found on the base of the roaster!

La référence figure également sur le fond de la sauteuse!

Číslo výrobku najdete také na dně pekáče!

Numer artykułu znajduje się również na dnie brytfanny!

Číslo výrobku nájdete na dne pekáča!

A cikkszám a sütőedény alján is megtalálható!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

If you have any questions about the product, do not hesitate to contact us.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

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.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

Artikelnummer | Product number | Référéce | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám : 646 622
