



Nádoba na vaření těstovin v mikrovlnné troubě



Informace o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

v této nové nádobě na vaření těstovin v mikrovlnné troubě můžete všechny druhy těstovin nejen připravovat, ale také ihned servírovat. Vysoký okraj víka zabraňuje překypění.

Prstencová stupnice na vnitřní straně pomáhá při odměřování správného množství špaget.

Víko můžete používat obráceně nasazené jako cedník k cezení těstovin.

V této nové nádobě na vaření těstovin můžete připravovat také těstovinové pokrmy z jednoho hrnce. V tomto sešitku k tomu najdete několik receptů.

Věříme, že Vám bude tato nová nádoba na vaření těstovin dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

- Nádoba na vaření těstovin je vhodná k vaření těstovin v mikrovlnné troubě. Není vhodná k používání v troubě, na grilu ani na sporáku. Nestavte ji do otevřeného ohně ani na horké plotýnky sporáku. Nepoužívejte v mikrovlnné troubě funkci grilu. Nádobu nepoužívejte k jinému než určenému účelu. Dodržujte i doporučení výrobce své mikrovlnné trouby.
- Nádoba na vaření těstovin je určena k přípravě množství obvyklých pro domácnost. Není vhodná k používání v komerčních podnicích.
- Vyzkoušejte, jestli se nádoba na vaření těstovin vejde do Vaší mikrovlnné trouby.
- Nádoba na vaření těstovin má objem 1 l a smí se plnit max. 3 cm pod okraj.
- Když budete nádobu vyjímat z mikrovlnné trouby nebo ji otvírat, používejte vždy kuchyňské rukavice, chňapky nebo podobný předmět. Hrozí nebezpečí popálení nebo opaření vystupující párou!
- V nádobě na vaření těstovin nekrájejte žádné pokrmy ani v ní nepoužívejte žádné ostré předměty.

Použití

- Působením tuků se silikon může za nějaký čas zabarvit do tmava. Potraviny s intenzivní vlastní barvou (jako je např. karotka) mohou plast zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte nádobu na vaření těstovin horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte silné čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- Nádoba na vaření těstovin je vhodná do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa myčky.
- Po použití musí výrobek po dobu několika minut chladnout, než se začne opět používat. Při opakovaném použití bez dostatečně dlouhé fáze ochlazování se může dno nádoby na vaření těstovin roztavit.
- Dbejte na to, že uvedené časy vaření a stupně výkonu jsou pouze orientační hodnoty, které se mohou v závislosti na mikrovlnné troubě lišit.

1. Do nádoby na vaření těstovin dejte těstoviny, odpovídající množství vody a případně ostatní přísady, uvedené v receptu. Těstoviny musí být celé pokryté tekutinou.

Nádoba na vaření těstovin se smí plnit max. 3 cm pod okraj.



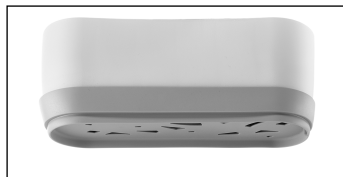
K odměření správného množství špaget využijte prstencovou stupnici na vnitřní straně:

malý prstenec: 2 porce

velký prstenec: 4 porce

Množství je uvedeno v tabulce vaření dále vzadu v tomto sešitku.

2. Nasadíte víko.
3. Těstoviny vařte na 800 wattů. Dobu vaření nastavte podle tabulky vaření nebo receptu.
4. Nádobu na vaření těstovin opatrně vyjměte z mikrovlnné trouby. Použijte kuchyňské rukavice, chňapky nebo podobný předmět. Hrozí nebezpečí popálení nebo opaření!
5. Než sundáte víko, nechte nádobu na vaření těstovin 1 - 2 minuty stát. Přitom postupujte opatrně, abyste zabránili opaření.
6. Ochutnejte, jestli jsou už těstoviny dovařené. Pokud tomu tak není, nechte je ještě chvíli vařit.



Když budete chtít těstoviny scedit, sundejte z nádoby na vaření těstovin víko a nasadíte jej na ni obráceně.

Nyní můžete těstoviny scedit. Víko přitom slouží jako cedník.

Když budete těstoviny cedit, používejte vždy kuchyňské rukavice, chňapky nebo podobný předmět. Hrozí nebezpečí popálení, příp. opaření vystupující párou!

Dbejte na druh těstovin. Špagety a malé druhy těstovin mohou otvory v cedníku proklouznout.

7. Těstoviny promíchejte, okořeňte a podávejte.

Dobrou chuť!

Tabulka vaření

druh těstovin	množství těstovin 1-2 porce / 3-4 porce	množství tekutiny 1-2 porce / 3-4 porce	doba vaření na 800 W
špagety, farfalle, suché tortellini	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	10 minut
špagety nebo penne bez glutenu celozrnné špagety nebo penne	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	12 minut
gnocchi	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	8 minut

Recepty



Všechny recepty jsou vypočítané na 2 porce.

Farfalle s pestem ze sušených rajčat

120 g farfalle	pepř
300 ml vody	100 g parmezánu
100 g sušených rajčat	20 ml bílého vína
20 lístků bazalky	20 ml olivového oleje
20 g rozinek	100 g piniových oříšků

1. Farfalle vaříme 10 minut ve vodě na 800 wattů.
2. Mezitím si rozmixujeme zbývající přísady na pesto.
3. Farfalle scedíme, promícháme s pestem a ještě 1 minutu ohříváme na 800 wattů.

Špagety s citronem a parmezánem

120 g špaget	30 ml olivového oleje
300 ml vody	50 g parmezánu
20 lístků bazalky, nakrájených na proužky	1 citron sůl, pepř
10 g másla	

1. Špagety vaříme 10 minut ve vodě na 800 wattů.
2. Mezitím si nastrouháme kůru z půlky citronu a parmezán a vše smícháme s olivovým olejem tak, aby se vytvořila omáčka.
3. Špagety scedíme, přidáme máslo a omáčku a promícháme.
4. 1 minutu ohříváme na 800 wattů.

Fettuccine arrabiata se slávkami

120 g fettuccine	1 nasekaný stroužek česneku
300 ml vody	150 g slávek
100 g nasekaných rajčat	20 lístků bazalky, nakrájených na proužky
100 ml rajské omáčky	
kajenský pepř, sůl	50 g sýra pecorino

1. Nasekaná rajčata, rajskou omáčku, česnek, kajenský pepř, bazalku a tymián dáme do nádoby na vaření těstovin a vaříme 3 minuty na 800 wattů.
2. Přidáme fettuccine a vodu a vaříme 8 minut na 800 wattů.
3. Dobře promícháme, přidáme slávky a vaříme 2 minuty na 800 wattů.
4. Servírujeme s nastrouhaným sýrem pecorino a pokapané trochou olivového oleje.

Fusilli s antipasti

120 g fusilli	lístky z 1 větvičky tymiánu
300 ml vody	nasekané rozmarýnové
100 g třešňových rajčátek	jehličky
100 g žampionů	kajenský pepř
1/2 lilku	olivový olej
1/2 cukiny	ocet balsamico modena
1 stroužek česneku	sůl, pepř
1/2 cibule	

1. Cibuli a česnek nasekáme na drobno a přidáme společně s kajenským pepřem, 1 lžící vody, solí a pepřem do nádoby na vaření těstovin. Vaříme 2 minuty na 800 wattů.
2. Mezitím si nakrájíme lilek a cukinu na kostičky velké 1 cm a žampiony a třešňová rajčátka rozpůlíme.
3. Přidáme lilek, cukinu a žampiony a vaříme 3 minuty na 800 wattů.

4. Vyjmeme uvařenou zeleninu a postavíme ji stranou.
5. Fusilli, sůl a vodu dáme do nádoby na vaření těstovin a vaříme 10 minut na 800 wattů.
6. Smícháme zeleninu s třešňovými rajčátky, bylinkami, solí, pepřem a octem balsamico modena.
7. Fusilli scedíme a smícháme se zeleninovou směsí a trochou olivového oleje.
8. Fusilli s antipasti můžeme podávat podle chuti teplé nebo studené.

Číslo výrobku:

383 939

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz