



Forma do zapiekania

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowa, porcelanowa forma do zapiekania świetnie nadaje się do przyrządzania potraw w piekarniku w temperaturze maks. 220°C.

Można w niej piec ulubione potrawy, a następnie od razu podawać je do stołu.

Czyszczenie

- Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania.
- Następnie należy dobrze ją osuszyć.
- Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Podczas pieczenia forma nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy jej dotykać jedynie przez łapkę do garnków.

- Uważać, aby zbyt energicznie nie ustawiać formy na twardym podłożu.

- Nie poddawać formy nagłemu działaniu skrajnych temperatur.
- Nie stawiać gorącej formy na zimnym, wilgotnym lub wrażliwym podłożu (np. na kamiennym blacie kuchennym). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
- Mrożonki wkładać do formy dopiero po ich całkowitym rozmrożeniu.
- Nie stawiać formy na rozgrzanej płycie kuchennej ani na otwartym ogniu.

Zespół Tchibo

Przepis

Zapiekanka z brokułów i pierożków tortelloni

800 g brokułów

150 g gorgonzoli

150 g śmietany kremówki

750 g pierożków tortelloni np. z nadzieniem serowym (można je znaleźć w dziale chłodniczym)

niewielka ilość masła lub oleju do natłuszczenia formy

100 g startego parmezanu

odrobina soli, pieprzu i gałki muskatołowej

Przyrządzenie

1. Nagrząć piekarnik
(kuchenka elektryczna: 250°C/
piekarnik z termoobiegiem: 225°C/
piekarnik gazowy: patrz informacje producenta).
2. Brokuły oczyścić, podzielić na różyczki i opłukać.
Większe łodygi obrać ze skórki, przepołówić wzdłuż,
a następnie pokroić na małe kawałki.
3. Gotować brokuły w 1/4 litra wrzącej, osolonej wody
przez ok. 5 minut.
4. Pokroić w kostkę gorgonzolę.
5. 1/3 brokułów wyjąć z garnka.
6. Z pozostałych brokułów wraz z wodą, śmietany i gorgonzoli
przyrządzić piure za pomocą blendera ręcznego.
7. Sos brokułowo-serowy doprawić do smaku solą, pieprzem
i gałką muskatołową.
8. Wymieszać sos z nieugotowanymi pierożkami tortelloni
oraz pozostałą częścią brokułów.
9. Wszystkie składniki umieścić w natłuszczonej formie
do zapiekania i posypać parmezanem.
10. Zapiekać w nagrzanym piekarniku przez ok. 10 minut
na złocisto-brązowy kolor.

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

Deklaracja zgodności

EG-Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Auflaufform klein Casserole dish small
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	321147

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien:

The article complies with the EU-directives as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	---

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:	(Name, Vorname, Firmenstempel) (Name, First name, Company stamp)
16.08.2015	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg	

Stellung im Betrieb /

Position

Head of Quality Management Hardgoods

Unterschrift /

Signature



Name in Druckbuchstaben /

Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Numer artykułu: 321 147