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 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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 82257FV05X03V · 2015-05 · 321 440

Przepis

Lasagne z mięsem mielonym i szpinakiem

2	cebule
1	ząbek czosnku
3 łyżki	oliwy z oliwek
450 g	mrożonego szpinaku
600 g	mieszanego mięsa mielonego
3 łyżki	koncentratu pomidorowego
500 g	przetartych pomidorów
1 łyżeczka	suszonych ziół włoskich albo ziół prowansalskich
3 łyżki	masła
3 łyżki	mąki
1/2 l	mleka
1 łyżeczka	bulionu warzywnego (z proszku)
15 – 18	płatów lasagne
100 g	startego sera gouda albo emmentaler
100 g	startego parmezanu

sól, pieprz, odrobina cukru

Przyrządzenie

1. Obrać cebulę i czosnek, a następnie drobno posiekać.
2. W garnku rozgrzać dwie łyżki oliwy. Poddusić w niej połowę cebuli.
3. Dodać zamrożony szpinak oraz 100 ml wody. Rozmrażać pod przykryciem na średnim ogniu przez ok. 15 minut. Następnie przez ok. 5 minut gotować bez przykrycia, aż nadmiar cieczy wyparuje.
4. Doprawić solą i pieprzem.
5. Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy. Smażyć mięso mielone, aż utworzą się małe grudki.
6. Do mięsa dodać czosnek wraz z pozostałą cebulą, a następnie smażyć przez krótki czas.
7. Dodać koncentrat pomidorowy, wymieszać z pozostałymi składnikami, smażyć przez krótki czas.

8. Dodać przecier z pomidorów oraz zioła, wymieszać z pozostałymi składnikami, zagotować, a następnie gotować pod przykryciem przez ok. 5 minut.
9. Doprawić solą, pieprzem i jedną łyżeczką cukru.
10. W celu przyrządzenia sosu beszamelowego stopić masło.
11. Dodać mąkę, zasmażyć nie rumieniąc.
12. Wlać 1/4 litra wody oraz mleko, ciągle mieszając.
13. Następnie dodać wywar, wymieszać, zagotować, gotować przez ok. 5 minut, ciągle mieszając.
14. Doprawić solą i pieprzem.
15. Nagrzać piekarnik (kuchenka elektryczna: 200°C/piekarnik z termoobiegiem: 175°C/kuchenka gazowa: poziom 3).
16. Niewielką ilość sosu beszamelowego rozprowadzić na dnie formy do zapiekania. Ułożyć na nim 3–3 1/2 płaty lasagne.
17. Układać naprzemiennie szpinak, sos i płaty lasagne, a następnie mięso mielone, sos i płaty lasagne, aż do wykorzystania wszystkich składników.
18. Zakończyć warstwą lasagne i sosu.
19. Wierzch lasagne posypać starym serem i piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 45 minut.

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 groß Casserole dish large
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	321440

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien:
The article complies with the EU directives as mentioned below:

☒ **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**	☒ **Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen** Directive on ceramic articles intended to come into to contact with food. **84/500/EEC**

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akreditierte Stelle, ausgestellt.
This declaration of conformity was based after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	**Inverkehrbringer:** Distributing company:	**(Name, Vorname, Firmenstempel)** (Name, First name, Company stamp)
16.06.2015	**Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg**	

Stellung im Betrieb /
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Unterschrift /
Signature

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg

Name in Druckbuchstaben /
Name in capital letters

Nikolai Gottschlich

Numer artykułu: 321 440