



Patelnia i garnek z żeliwa 2 w 1

pl Informacja o produkcie

Drodzy Klienci!

Garnek i patelnia wykonane są z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzegi garnka i patelni, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Garnek i patelnia nadają się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadają się do zastosowania w piekarniku. Garnek i patelnia są odporne na działanie wysokich temperatur do +400°C.

Aby gotować i smażyć oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka lub patelni. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie lub smażenie na małym ogniu.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować garnek i patelnię, zamieściliśmy tutaj dwa pyszne przepisy.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Garnek i patelnia wykonane są z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni patelni możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe garnka i patelni.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Garnek i patelnia nagrzewają się podczas używania do wysokich temperatur! Garnka, patelni, jak i również uchwytów należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp! Garnka ani patelni nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru. Dotyczy to również użytkowania w piekarniku oraz na grillu.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nigdy nie pozostawiać garnka ani patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko eksplozji! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając garnka i patelni na płycie ceramicznej, należy mieć na uwadze ich masę własną. Garnek i patelnię należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwać garnka ani patelni po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia garnek i patelnia mogą się stłuc, względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po zdjęciu garnka i patelni z palnika lub grilla, lub po wyjęciu ich z piekarnika, umieścić gorące naczynia na żaroodpornym podłożu. W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

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

Podczas użycia

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

Po użyciu

- Do gorącego garnka lub gorącej patelni nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia garnka lub patelni.
- Po użyciu garnek i patelnię należy wymyć 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 garnek i patelnię do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnego garnka ani wilgotnej patelni. 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 garnku lub na patelni niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić garnek lub patelnię w opisany tutaj sposób.
- Garnek i patelnia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Przepisy

Tortilla (12 sztuk)

- 500 g mąki orkiszowej (typ 405)
- 500 ml wrzącej wody
- 1 szczypta soli
- mąka do posypania powierzchni roboczej

1. W dużej misce wymieszać 500 g mąki orkiszowej z solą i utworzyć pośrodku zagłębienie.
2. Do zagłębienia wlać wrzątek i wymieszać łyżką, aby uzyskać jednolite ciasto. Na koniec zagnieść rękoma lekko przestudzone ciasto.
3. Podzielić ciasto na 12 równych porcji.
4. Posypać mąką powierzchnię roboczą i rozwałkować poszczególne porcje ciasta na płaskie placki za pomocą wałka.
5. Na kuchence rozgrzać patelnię bez oleju i zrumienić każdy placek przez około minutę z obydwu stron.

Enchiladas (8 sztuk)

- 500 g mielonej wołowiny i wieprzowiny
- 1 czerwona cebula
- 2 czerwone papryki
- 300 g kukurydzy z puszki
- 400 g czerwonej fasoli kidney z puszki
- 4 pomidory
- 450 g krojonych pomidorów z puszki
- 1 łyżeczka chili w proszku
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kuminu (kminu rzymskiego)
- 8 placków tortilli (patrz przepis powyżej, można też kupić gotowe)

- 100 g tartego sera cheddar
- olej rzepakowy
- sól
- świeżo mielony pieprz

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 220°C przy grzaniu z góry i z dołu.
2. Mięso mielone podsmażyć w garnku na odrobinie oleju. Obrać i drobno posiekać cebulę i czosnek, a następnie dodać do mięsa mielonego i zeszklić.
3. Umyć paprykę i pomidory, usunąć nasiona i pokroić w drobną kostkę. Dodać do garnka wraz z kukurydzą i fasolą i krótko podsmażyć.
4. Gotować na średnim ogniu, stopniowo dodając krojone pomidory z puszki.
5. Doprawić chili, kuminem, solą i pieprzem. Jeśli danie ma być nieco ostrzejsze, dodać większą ilość chili w proszku.
6. Na plackach tortilli równomiernie rozłożyć nadzienie z mielonego mięsa i fasoli, zwinąć, ułożyć obok siebie w natłuszczonym naczyniu do zapiekania i posypać serem.
7. Zapiekać enchiladas w piekarniku przez około 15 minut, aż ser się rozpuści i lekko przyrumieni.

Wskazówka: Wersja dla wegetarian - wystarczy zastąpić mięso mielone mielonym wegańskim (z białka sojowego).

Enchiladas smakują najlepiej na gorąco, prosto z piekarnika, z dodatkiem świeżej sałatki i smacznej salsy.

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

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

Ciężar pustego **garnka** /
pustej **patelni**

~ 3,3 kg / ~ 3,1 kg

Wymiary dna **garnka** / **patelni**

Ø ~ 19 cm / Ø ~ 19 cm

Pojemność **garnka** / **patelni**

2,9 L / 1,5 L

Numer artykułu: 611 375

Numer artykułu znajduje się również na dnie garnka i patelni!