

Made exclusively for:

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

Cikkszám : 650 290



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

- A termék vegetáriánus/vegán/húst tartalmazó kolbászok mikrohullámú sütőben vagy sütőben történő elkészítésére alkalmas. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket! Vegye figyelembe mikrohullámú sütője gyártójának ajánlásait is.



A terméket mikrohullámú sütőben max. 800 W-on szabad használni.
800 W



A termék -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.



Ha a terméket a forró sütőben/mikrohullámú sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.



Ne helyezze a terméket nyílt lángba, főzőlapra, a sütő alája vagy más hőforrásra.

- A termék fagyasztozóban való használatra alkalmas.



Ne vágjon fel ételt a termékben, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyat, mivel a termék megsérülhet közben.

- A terméket az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószerrel vagy súrolószivacsot.



A termék mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a termék felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a terméket forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerrel vagy hegyes tárgyakat. A termék mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Használat

- Töltsa a masszát a termék mélyedéseibe.
- Helyezze rá az áttetsző fedelet úgy, hogy az az oldalsó mélyedésekbe illeszkedjen.
- Süsse a kolbászokat a mikrohullámú sütőben 5 percre, majd hagyja kb. 2 percig a formában pihenni.
- Vegye le a fedelet egy sütőkesztyűvel vagy hasonlóval, fordítsa meg a terméket, és a kolbászok kivételéhez egy kissé nyomja meg.

Receptek

Currys tofukolbász

Hozzávalók (2-3 személyre) | Elkészítés 20 perc
100 g sárgarépa, 75 g burgonya, 50 g hagyma, 100 g tofu (apróra vágva), 20 g aprított mandula, 25 g gluténmentes hajdinaliszt, 1 ek. currypor (Tandoori Masala), 1 tk. só

Elkészítés

- Pucolja meg a sárgarépát, a burgonyát és a hagymát, majd aprítsa fel. Főzze a zöldséget puhára.
- Készítsen pürét a zöldségből, a tofuból, a sóból és a curryből.
- Keverje bele az aprított mandulát és a lisztet.
- Töltsa a masszát a vegán kolbászkészítőbe, és süsse a mikrohullámú sütőben, 800 W-on 5 percig. Ezután hagyja a kolbászokat kb. 2 percig a formában pihenni.
- Süsse ropogósra a grillen vagy egy serpenyőben.

Mediterrán karfiolkolbász

Hozzávalók (2-3 személyre) | Elkészítés 20 perc
300 g karfiol, 100 g aszalt paradicsom, 60 g bazsalikom, 2 gerezd fokhagyma, 50 g fekete olívbogyó, 40 g dió, oregánó, 100 g reszelt parmezán, 2 tojás, 60 ml olívaolaj, 40 g rizsliszt (vagy más liszt), só, bors

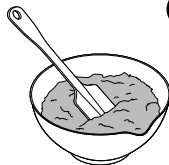
Elkészítés

- Készítsen pürét a bazsalikomból, dióból, olajból, karfiolból, tojásból, sóból és borsból.
- Vágja fel nagyon apróra az aszalt paradicsomot és a fekete olívbogyókat. Keverje bele a parmezánnal és a rizsliszttel együtt a karfiolmasszába.
- Töltsa a masszát a vegán kolbászkészítőbe, és süsse a mikrohullámú sütőben, 800 W-on 5 percig. Ezután hagyja a kolbászokat kb. 2 percig a formában pihenni.
- Süsse ropogósra a grillen vagy egy serpenyőben.

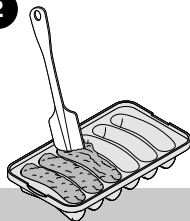
Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2022 Lékue, Barcelona
Minden jog fenntartva

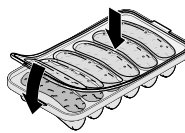
1



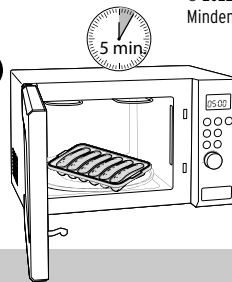
2



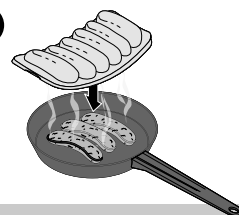
3



4



5



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Številka artikla: 650 290

Pomembni napotki

- Izdelek je primeren za kuhanje vegetarijanskih/vegan-skih/mesnih klobasic v mikrovalovni pečici ali pečici. Izdelka ne uporabljajte v druge namene! Upoštevajte tudi priporočila proizvajalca vaše mikrovalovne pečice.

-  Izdelek je primeren za uporabo v mikrovalovni pečici pri najv. 800 W.

-  Izdelek je primeren za temperaturno območje od -20 °C do +200 °C.

-  Če izdelek uporabljate v vroči pečici/mikrovalovni pečici, ga primite samo s kuhinjsko rokavico ali podobnim.

-  Izdelka ne postavljajte v odprti ogenj, na plošče štedilnika, na dno pečice ali druge vire toplote.

- Izdelek je primeren za uporabo v zamrzovalniku.

-  V izdelku ne režite jedi in v njem ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. Izdelek lahko tako poškodujete.

- Izdelek očistite pred prvo uporabo in po vsaki nadaljnji uporabi z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje posode. Ne uporabljajte ostrih čistil in gobic za razmaščevanje.

-  Izdelek je primeren tudi za pomivanje v pomivalnem stroju. Ne položite ga neposredno nad grelne palice.

- Zaradi maščobe lahko na površini izdelka sčasoma pride do temnih razbarvanj. Ta niso škodljiva za zdravje in ne vplivajo na kakovost ali funkcijo izdelka.

Pred prvo uporabo

- ▷ Izdelek očistite z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje posode. Ne uporabljajte ostrih čistil ali koničastih predmetov. Izdelek lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju. Ne položite ga neposredno nad grelne palice.

Uporaba

- ▷ Napolnite testo v vdolbine izdelka.
- ▷ Prozoren pokrov namestite tako, da se prilaga v vdolbine ob straneh.
- ▷ Klobasice 5 minut kuhajte v mikrovalovni pečici in jih nato pustite pribl. 2 minuti počivati v modelu.
- ▷ Odstranite pokrov s kuhinjsko rokavico ali podobnim, obrnite izdelek in na rahlo pritisnite, da odstranite klobasice.

Recepti

Klobasice s tofujem in curryjem

Sestavine (za 2-3 osebe) | Priprava 20 min.

100 g korenčka, 75 g krompirja, 50 g čebule, 100 g tofuja (narezanega na majhne koščke), 20 g sesekljanih mandljev, 25 g ajdove moke brez glutena, 1 jž curryja (Tandoori Masala), 1 čž soli

Priprava

1. Korenček, krompir in čebulo olupite in narežite na majhne koščke. Zelenjavo kuhajte, dokler ne zavre.
2. Zelenjavo pirajte s tofujem, soljo in curryjem.
3. Primešajte sesekljane mandlje in moko.
4. Maso napolnite v aparat za pripravo vegetarijanskih klobasic in pribl. 5 minut kuhajte v mikrovalovni pečici pri 800 W. Klobasice na koncu pustite 2 minuti počivati v modelu.
5. Popenite na žaru ali v ponvi do hrustljavega.

Mediterranske cvetačne klobasice

Sestavine (za 2-3 osebe) | Priprava 20 min.

300 g cvetače, 100 g posušenih paradižnikov, 60 g bazilike, 2 stroka česna, 50 g črnih oliv, 40 g oreh, origano, 100 g naribanega parmezana, 2 jajci, 60 ml olivnega olja, 40 g riževe moke (ali druge moke), sol, poper

Priprava

1. Baziliko z orehi, oljem, cvetačo, jajci, soljo in poprom pirajte.
2. Posušene paradižnike in olive zelo na drobno sesekljajte. Z lopatico zmešajte s cvetačno maso, parmezanom in riževo moko.
3. Maso napolnite v aparat za pripravo vegetarijanskih klobasic in pribl. 5 minut kuhajte v mikrovalovni pečici pri 800 W. Klobasice na koncu pustite 2 minuti počivati v modelu.
4. Popenite na žaru ali v ponvi do hrustljavega.

Recepti:

Dovoljene pravice za tisk za Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelona
Vse pravice pridržane

