



Izgaralı emaye fırın kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

3 kat emaye metalden yeni fırın kalıbınızda tatlı veya muhteşem gratinler hazırlayabilirsiniz.

Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni fırın kabınızı hemen deneyebilmeniz için burada aşağıda iki lezzetli tarif bulacaksınız.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım ile ilgili önemli Bilgiler

- İlk kullanım öncesi: Etiketli ve yapışkan kalıntıları ılık suyla çıkarın.
- Kalıp ve ızgara demiri fırında kullanıma uygundur. Fırın kalıbı +400 °C'ye kadar, paslanmaz çelik ızgara demiri +200 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. Paslanmaz çelik daha yüksek sıcaklıklarda renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve ızgara demirinin kalitesini ve işlevini etkilemez. Fırın kalıbını başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- Kullanmadan önce fırın kalıbını bir miktar tereyağı, margarin veya yemeklik yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak fırın kalıbını daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Fırın kalıbı kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklı olmasına rağmen yiyecekler hazırlanırken veya temizleme sırasında keskin veya sivri uçlu aletlerin (örn. bıçaklar gibi) kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Fırın kalıbını şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak emaye kalıbı örn. soğuk veya ıslak bir altlık üzerine asla yerleştirmeyin. Aksi takdirde fırın kalıbı hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın kalıbını ve ızgara demirini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Paslanmaz çelik ızgara demiri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Fırın kalıbını ve ızgara demirini temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar,

parlatma elik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı fırın kalıbında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.

- Emaye yüzeyindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Fırın kalıbını ve ızgara demirini mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, bu şekilde yemek kalıntıları daha kolay çözülür. Temizlemeden önce her ikisinin de yeterince soğumasını bekleyin.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Sonrasında bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fıralara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Doğal kireç birikintilerinden kaynaklanan lekeleri önlemek için fırın kalıbını ve ızgara demirini yıkadıktan hemen sonra kurutun. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Örneėin paslanmaz çelikten atal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Patates graten

1 kalıp (yakl. 4porsiyon) için

Hazırlanışı: 30 dak. | Fırında pişirme: yakl. 50 dak. |

her bir porsiyon 370 kcal

Malzemeler

40 g tereyağı

800 g unlu patates

tuz

Taze çekilmiş karabiber

Biraz hindistan cevizi

200 ml krema

200 ml süt

Hazırlanışı

1. Fırını 200 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 180 °C).
Kalıbı biraz tereyağı ile yağlayın. Patatesleri soyun, ince dilimler halinde kesin ve kiremit gibi katmanlayın.
Her tabakayı tuz, karabiber ve hindistan cevizi ile lezzetlendirin.
2. Kremayı ve sütü karıştırın ve patateslerin üzerine eşit şekilde dökün.
Kalan tereyağını parçalar halinde üstünde dağıtın. Grateni sıcak fırında (orta raf) yakl. 30 dak. pişirin.
Krem karışımı kenarda kaynadığında, grateni bir spatula ile hafifçe düzleştirin, böylece tüm patatesler sıvı içinde eşit şekilde pişirilir. Grateni 20 dak. daha pişirin.
3. Gratenin pişip pişmediğini kontrol etmek için ortasını keskin bir bıçakla delin. Bıçak kolay giriyorsa ve patatesler yumuşaksa grateni fırından çıkarın. Porsiyonlara ayırmadan önce yakl. 10 dakika boyunca alüminyum folyo ile kaplayarak dinlendirin. Daha sonra patates grateni keskin bir bıçakla dört parçaya kesin, bir spatula ile kaldırın ve tabaklara yerleştirin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Münih

Tüm haklar saklıdır

Marine edilmiş somon filetosu

1 kalıp (yakl. 4 porsiyon) için

Hazırlanışı: 10 dakika + minimum 2 saat dinlenme süresi |

Pişirme: bütün bir somon filetosu için yakl. 25 - 30 dakika, birkaç küçük parça için biraz daha az yaklaşık

Porsiyon başına 350 kcal

Malzemeler

600g taze somon filetosu (derisi ile)	2 YK doğal zeytinyağı	Tatlandırmak için domates gevreği, karabiber ve pul biber
1 organik limon	2 dal kekik	Garnitür için limon dilimleri
1 diş sarımsak	2 dal biberiye	
	2 YK deniz tuzu	

Hazırlanışı

1. Somonu yıkayın ve bir parça mutfak rulo havlusuyla kurulayın.
 2. Limonu sıcak suda kısa bir süre yıkayın, ardından yarım limonun kabuğunu rendeleyin ve tüm limonun suyunu sıkın. Her ikisini de bir kaseye koyun.
 3. Sarımsak dişini ezin ve limona ilave edin.
 4. Otları yıkayın, saplarından ayırın, ince ince doğrayın ve karışıma ekleyin.
 5. Zeytinyağını ekleyin, iyice karıştırın ve tuz, domates gevreği, karabiber ve pul biber ile baharatlandırın.
 6. Somon filetosunun içini kaplayın ve en az 2 saat bekletin veya bir gece buzdolabında bekletin.
 7. Fırını 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; Turbo: 160 °C) önceden ısıtın.
 8. Somon filetosunu derisiyle birlikte ızgaranın üzerine yerleştirin ve fırında yakl. 25 dakika pişirin. Pişme noktasını kontrol etmenin en iyi yolu bir et termometresidir. İstenen pişirme noktasına bağlı olarak somon 52 - 60 °C arasında olmalıdır.
 9. İsterseniz derisini soyun ve limon dilimleriyle süsleyin.
- Biberiyeli patates ve fırınlanmış sebzeler ile servis edilebilir.

Ürün numarası : 685 870

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.com.tr