



Portions- und Ofengläser
Ovenproof Dessert Glasses
Ramequins en verre
Servírovací a zapékací skleničky
Szkłane pojemniki
do porcjowania i zapiekania
Poháre na pečenie a servírovanie
Adagoló- és sütőben
használható poharak

(de) Produktinformation und Rezept

(en) Product information and recipe

(fr) Fiche produit et recette

(cs) Informace o výrobku a recept

(pl) Informacja o produkcie i przepis

(sk) Informácia o výrobku a recept

(hu) Termékismertető és recept

Liebe Kundin, lieber Kunde!



In Ihren neuen Portions- und Ofengläsern kommen z.B. Schichtsalate und -desserts besonders schön zur Geltung.

Die Gläser sind aus hochwertigem Borosilikatglas und bis 230 °C backofengeeignet. Sie sind z.B. auch zum Karamellisieren von Crème brûlée geeignet.

Lesen Sie aufmerksam die Hinweise, die wir für Sie zusammengestellt haben. Damit Sie Ihre Portions- und Ofengläser gleich ausprobieren können, finden Sie in diesem Heft ein Rezept.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Portions- und Ofengläser eignen sich sowohl für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle als auch im Kühlschrank und im Gefriergerät.
- Frieren Sie in den Portions- und Ofengläsern keine Flüssigkeiten ein. Durch deren Ausdehnung könnten die Gläser zerbrechen.
- Die Portions- und Ofengläser sind temperaturbeständig von -20 °C bis +230 °C.
- Stellen Sie die Portions- und Ofengläser nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Portions- und Ofengläsern erhitzen bzw. backen, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Portions- und Ofengläser aus dem Ofen holen, halten Sie sie gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.

- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Portions- und Ofengläser.
- Die heißen Portions- und Ofengläser dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr! Stellen Sie die heißen Portions- und Ofengläser z.B. nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Portions- und Ofengläser immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Portions- und Ofengläser.
- Wenn das Glas Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen könnte.
- Reinigen Sie die Portions- und Ofengläser vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Die Portions- und Ofengläser sind auch spülmaschinengeeignet.
- Wenn Sie Flüssigkeiten in den Gläsern erhitzen, beachten Sie folgende Hinweise: Das Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Durch die Erschütterung beim Entnehmen kann die Flüssigkeit dann explosionsartig überkochen.

Stellen Sie einen mikrowellen-geeigneten Löffel o.Ä. mit in die Flüssigkeit und rühren Sie sie nach der Hälfte der Zeit um. Warten Sie nach dem Erhitzen kurz, tippen Sie den Löffel vorsichtig an und rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Anleitung Ihrer Mikrowelle.

Rezept

Winter-Crumble mit Vanille-Quark

Zutaten für den Crumble

200 g Zwetschgen

200 g säuerliche Äpfel

30 g Zucker

1 gestr. TL Zimt + 1/2 TL Zimt für die Kruste

1 Bio-Zitrone

1 geh. TL Speisestärke

100 g Haferflocken (zart)

90 g brauner Zucker

75 g Mehl

90 g weiche Butter

Zutaten für das Topping

300 g Sahnequark

1 Pkt Vanillezucker

1 TL brauner Zucker

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren.
Die Äpfel waschen (nach Bedarf schälen), vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Etwas Schale von der Zitrone reiben und beiseite stellen. Zitrone auspressen.
3. Das Obst mit dem Zucker, 1 TL Zimt, 2 EL Zitronensaft und der Speisestärke mischen und anschließend auf die 4 Gläschen verteilen.
4. Die Butter mit den Haferflocken, 1/2 TL Zimt, dem braunen Zucker und dem Mehl mit den Händen oder den Knethaken des Handrührers zu krümeligen Streuseln verkneten und diese auf den Förmchen verteilen.
5. Crumble im Ofen (mittlere Schiene) für ca. 40 Min. goldbraun backen.
6. Als Topping den Quark, Zucker und Vanillezucker vermengen und kurz vor dem Servieren als Klecks auf den heißen Crumble geben. Mit der Zitronenschale bestreuen.

Dear Customer

en

Your new ovenproof dessert glasses can be used to serve layered dishes such as salads and desserts with ease.

The glasses are made of high-grade borosilicate glass and are suitable for use in the oven up to 230 °C. They are also suitable for caramelising desserts, such as crème brûlée, etc.

Read the following information carefully.

You will also find a recipe in this booklet so that you can start using your new ovenproof dessert glasses right away.

Bon appétit!

Your Tchibo Team

Important notes

- The ovenproof dessert glasses are suitable for use in the oven and microwave and may also be used in the refrigerator and freezer.
- Do not use the ovenproof dessert glasses to freeze any liquids. The liquid may cause the glass to break as it expands.
- The ovenproof dessert glasses are heat-resistant at temperatures of -20 °C to +230 °C.
- Do not place the ovenproof dessert glasses over open flames, on a hot stove, on the base of an oven or on any other sources of heat.
- If you are using the ovenproof dessert glasses to heat or cook food, ensure that you wear oven gloves or other protection before touching the ovenproof glasses. There is a risk of burns!

- When removing the ovenproof dessert glasses from the oven, take hold of them firmly so that they do not slip out of your hands.
- Set the ovenproof glasses down gently.
- The ovenproof dessert glasses must not be cooled suddenly, as this can cause the glass to break. There is a risk of injury!
Never place the hot ovenproof dessert glasses on a cold or wet surface.
- Always place the hot ovenproof dessert glasses on a suitable, heat-resistant base.
- Frozen food must be completely thawed before it can be put into the ovenproof glasses.
- If the glasses show any visible signs of damage such as cracks or weak spots, they must no longer be used. Otherwise the glasses may shatter completely.
- Clean the ovenproof dessert glasses with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every further use. Do not use any caustic products, hard brushes, sharp implements or abrasive sponges for cleaning. Then dry the glasses thoroughly.
- The ovenproof dessert glasses are also dishwasher-safe.
- If using the ovenproof glasses to heat up liquids, observe the following:
warming up liquids in the microwave may lead to delayed boiling (superheating). This means that the liquid reaches boiling temperature without appearing hot on the outside. The liquid can then boil over explosively due to the shock caused on removal.
Place a microwave-safe spoon or something similar into the liquid and stir it after half of the time has elapsed. Wait briefly after heating, carefully tilt the spoon and stir the liquid before removing it from the microwave.
You should also read the information provided in the user manual for your microwave.

Recipe

Winter Crumble with Vanilla Quark

Ingredients for the crumble:

200 g plums

200 g tart apples

30 g sugar

1 level tsp cinnamon +

1/2 tsp cinnamon for the crust

1 organic lemon

1 heaped tsp cornflour

100 g oats (fine)

90 g brown sugar

75 g plain flour

90 g soft butter

Ingredients for the topping:

300 g cream quark

1 sachet vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract)

1 tsp brown sugar

Preparation

1. Preheat the oven to 180°C (fan-assisted).
2. Wash, stone and halve the plums. Wash and core the apples (peeling them if necessary) and cut them into small pieces. Grate the lemon zest and set aside. Squeeze the lemon.
3. Mix the fruit with the sugar, 1 tsp of cinnamon, 2 tbsp of lemon juice and the cornflour and then divide the mixture between the 4 dessert glasses.
4. Knead the butter together with the oats, 1/2 tsp of cinnamon, brown sugar and the flour either by hand or using the dough hook attachment on a hand whisk until a crumbly mixture has formed and use this to top the dessert glasses.
5. Bake the crumbles in the oven (on the middle shelf) for approx. 40 mins until golden brown.
6. For the topping, mix the quark, sugar and vanilla sugar (or vanilla extract) and add a dollop to each hot crumble before serving. Sprinkle with a little lemon zest.

Chère cliente, cher client!

fr

Vos nouveaux ramequins en verre vous permettront de très bien mettre en valeur vos salades et desserts en couches, par exemple.

Ils sont réalisés en verre borosilicate, un matériau de grande qualité pouvant aller au four jusqu'à 230 °C. Vous pouvez aussi les utiliser pour caraméliser vos crèmes brûlées, par exemple.

Lisez attentivement les remarques ci-dessous.

Ce livret contient également une recette pour vous permettre de tester dès maintenant vos ramequins en verre.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Les ramequins vont au four, au micro-ondes, au réfrigérateur et au congélateur.
 - Ne faites pas geler de liquides dans les ramequins. En se dilatant, ils pourraient casser les ramequins.
 - Les ramequins résistent aux températures comprises entre -20 °C et +230 °C.
 - Ne placez pas les ramequins sur des flammes nues, des plaques de cuisinière chaudes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
 - Si vous avez fait chauffer les ramequins, p. ex. au four ou au micro-ondes, saisissez-les uniquement à l'aide de gants de cuisine ou d'une protection similaire.
- Il y a risque de brûlure!

- Lorsque vous sortez les ramequins du four, tenez-les fermement afin qu'ils ne vous glissent pas des mains.
- Évitez tout choc dur contre les ramequins.
- Lorsque les ramequins sont chauds, ne les faites pas refroidir de manière brutale car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure!
Ne posez jamais les ramequins sur une surface froide, humide ou fragile.
- Posez toujours les ramequins chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Attendez que les surgelés aient complètement dégelé avant de les mettre dans les ramequins.
- Si le verre est endommagé, p. ex. s'il présente des fissures ou des éclats, l'article ne doit plus être utilisé, car il risquerait de se briser complètement.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez les ramequins avec de l'eau bien chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez-les soigneusement.
- Vous pouvez aussi laver les ramequins au lave-vaisselle.
- Si vous réchauffez des liquides dans les ramequins, respectez les consignes suivantes: réchauffer des liquides au micro-ondes peut entraîner une ébullition à retardement (surchauffe). Dans ce cas, le liquide atteint la température d'ébullition sans que la formation de bulles ne soit visible. Les secousses au moment du retrait des ramequins peuvent alors entraîner un débordement soudain.
Plongez une cuillère allant au micro-ondes ou un ustensile similaire dans le liquide et remuez-le à la moitié du temps de chauffe. Une fois le liquide réchauffé, attendez un peu, tapotez la cuillère avec précaution et remuez le liquide avant de le sortir du micro-ondes.
Respectez également les remarques figurant dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

Recette

Crumble d'hiver au fromage blanc à la vanille

Ingrédients pour le crumble

200 g de quetsches

200 g de pommes acidulées

30 g de sucre

1 c.c. rase de cannelle + 1/2 c.c. de
cannelle pour la croûte

1 citron bio

1 bonne c.c. d'amidon alimentaire

100 g de flocons d'avoine (fins)

90 g de sucre roux

75 g de farine

90 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la garniture

300 g de séré à 40 % MG

1 sachet de sucre vanillé

1 c.c. de sucre roux

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Laver les quetsches, les dénoyer et les couper en deux.
Laver les pommes (si besoin est, les éplucher), retirer les pépins et couper les pommes en petits morceaux. Râper et réserver un peu de zeste de citron. Presser le citron.
3. Mélanger les fruits, le sucre, 1 c.c. de cannelle, 2 c.s. de jus de citron et l'amidon, puis répartir la préparation dans les 4 ramequins.
4. Mélanger le beurre, les flocons d'avoine, 1/2 c.c. de cannelle, le sucre roux et la farine à la main ou avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et la répartir dans les ramequins.
5. Faire cuire les crumbles au four (grille placée au milieu du four) pendant env. 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Préparer la garniture en mélangeant le séré, le sucre et le sucre vanillé et déposez-en une grosse noix sur les crumbles chauds avant de les servir. Saupoudrer de zeste de citron râpé.

v těchto nových servírovacích a zapékacích skleničkách nádherně vyniknou například vrstvené saláty a vrstvené dezerty.

Skleničky jsou vyrobeny z kvalitního borokřemičitého skla a vhodné na pečení v troubě do 230 °C. Jsou vhodné např. také ke karamelizování crème brûlée.

Pozorně si přečtěte pokyny, které jsme pro Vás sestavili.

Abyste mohli tyto nové servírovací a zapékací skleničky hned vyzkoušet, najdete v tomto sešitu také jeden recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Servírovací skleničky jsou vhodné k používání jak v troubě a mikrovlnné troubě, tak i v ledničce a mrazničce.
- Ve skleničkách na servírování a zapékání nezmrazujte tekutiny. Jejich rozpínáním by skleničky mohly prasknout.
- Servírovací a zapékací skleničky odolávají teplotám od -20 °C do +230 °C.
- Servírovací skleničky nestavte do otevřeného ohně, na horké plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete v servírovacích skleničkách ohřívat nebo péct, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
Hrozí nebezpečí popálení!

- Když budete servírovací skleničky vyjímat z trouby, dobře je držte, aby Vám nevyklouzly z rukou.
- Servírovací skleničky chraňte před silnými nárazy.
- Horké servírovací a zapékací skleničky se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění!
Horké servírovací a zapékací skleničky např. nikdy nestavte na studenou, mokrou nebo citlivou podložku.
- Horké servírovací a zapékací skleničky stavte vždy na vhodnou, žáruvzdornou podložku.
- Zmražené potraviny dávejte do servírovacích skleniček až po jejich úplném rozmrazení.
- Pokud sklenice vykazuje poškození jako jsou trhliny nebo otlučená místa, nesmí se výrobek dále používat, protože by se mohl rozbít úplně.
- Servírovací a zapékací skleničky umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na umývání nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky. Následně misku dobře utřete.
- Servírovací a zapékací skleničky jsou vhodné i do myčky.
- Když budete ve skleničkách ohřívat tekutiny, dbejte následujících pokynů:
Ohřívání tekutin prostřednictvím mikrovln může vést k opožděnému vypuknutí varu (tzv. opožděný var). Přitom dosáhne tekutina teploty varu, aniž by na venek viditelně vařila. Potom může otřesy způsobenými vyjímáním explozivně překypět.
Do tekutiny postavte lžičku nebo podobný předmět vhodný do mikrovlnné trouby a po uplynutí poloviny doby ohřívání tekutinu zamíchejte. Po dokončení zahřívání tekutiny chvíli počkejte, pak do lžičky opatrně klepněte a tekutinu zamíchejte, než vyjmete z mikrovlnné trouby. Dodržujte také pokyny uvedené v návodu k mikrovlnné troubě.

Recept

Zimní drobenkový dezert s vanilkovým tvarohem

Příklady na drobenkový dezert

200 g švestek

200 g kyselejších jablek

30 g cukru

1 zarovnaná lžička skořice + 1/2 lžičky
skořice na drobenku

1 bio citron

1 vrchovatá lžička potravinářského
škrobu

100 g jemných ovesných vloček

90 g hnědého cukru

75 g mouky

90 g měkkého másla

Příklady na náplň

300 g tučného tvarohu

1 balíček vanilkového cukru

1 lžička hnědého cukru

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C.
2. Švestky umyjeme, vypeckujeme a rozpůlíme. Jablka umyjeme (podle potřeby oloupeme), vykrájíme z nich jádřince a jablka nakrájíme na malé kousky. Nastrouháme si trochu citronové kůry a dáme si ji stranou. Z citronu vylisujeme šťávu.
3. Ovoce smícháme s cukrem, 1 lžičkou skořice, 2 lžícemi citronové šťávy a potravinářským škrobem a následně rozdělíme do všech 4 skleniček.
4. Máslo, ovesné vločky, 1/2 lžičky skořice, hnědý cukr a mouku prohněteme rukama nebo hnětacími háky ručního šlehače tak, aby vznikla drobenka. Tu pak rozdělíme do skleniček.
5. Drobenkový dezert pečeme do zlatova v troubě (na středním roštu) přibližně 40 minut.
6. Na náplň smícháme tvaroh s cukrem a vanilkovým cukrem a krátce před servírováním dáme kopeček na každý horký drobenkový dezert. Posypeme citronovou kůrou.

Drodzy Klienci!



W Państwa nowych pojemnikach do porcjowania i zapiekania w wyjątkowy sposób będą prezentowały się np. warstwowe sałatki i desery.

Są one wykonane z żaroodpornego szkła borokrzemianowego i można ich używać w piekarniku w temperaturze do maksymalnie 230°C. Nadają się one również na przykład do przyrządzania crème brûlée z warstwą skarmelizowanego cukru.

Należy uważnie przeczytać wskazówki, które dla Państwa zebraliśmy.

Do tej informacji o produkcie dołączyliśmy przepis, aby mogli Państwo od razu wypróbować nowy zestaw szklanych pojemników do porcjowania i zapiekania.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne informacje

- Szklane pojemniki do porcjowania i zapiekania nadają się do użytku zarówno w piekarniku i kuchence mikrofalowej, jak i w lodówce oraz zamrażarce.
- Nie zamrażać w pojemnikach żadnych cieczy. W wyniku rozszerzania się cieczy może dojść do pęknięcia pojemników.
- Pojemniki do porcjowania i zapiekania są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +230°C.
- Nie wystawiać pojemników na działanie otwartego ognia oraz nie stawiać ich na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeżeli w pojemnikach podgrzewana lub zapiekana jest żywność, należy ich dotykać tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko oparzenia!
- Podczas wyjmowania pojemników z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wyslizgnęły się z rąk.
- Należy unikać uderzania szklanymi pojemnikami o podłogę podczas ich odstawiania.

- Pojemników nie wolno gwałtownie schładzać, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała! Nigdy nie stawiać gorących pojemników np. na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu.
- Gorące pojemniki należy zawsze stawiać na odpowiednim żaroodpornym podłożu.
- Żywność mrożoną można włożyć do pojemników dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Jeśli szkło jest uszkodzone (np. posiada pęknięcia lub wyszczerbienia), należy zaprzestać użytkowania produktu, ponieważ w przeciwnym razie mogłoby dojść do jego całkowitego pęknięcia.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane pojemniki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie starannie osuszyć szklane pojemniki.
- Szklane pojemniki do porcjowania i zapiekania nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- W przypadku wykorzystywania szklanych pojemników do podgrzewania cieczy należy przestrzegać następujących wskazówek: W wyniku podgrzewania cieczy w kuchenke mikrofalowej może dojść do opóźnionego momentu wrzenia (przegrzania). Ciecz osiąga temperaturę wrzenia, ale nie wygląda, jakby się gotowała. W wyniku potrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia z kuchenki mikrofalowej ciecz może ulec natychmiastowemu zagotowaniu i eksplozji. Umieścić w szklanym pojemniku np. łyżeczkę nadającą się do użytku w kuchenke mikrofalowej i zamieszać ciecz po upływie połowy czasu podgrzewania. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, delikatnie dotknąć łyżeczki i wymieszać ciecz przed wyjęciem pojemnika z kuchenki mikrofalowej. Należy również przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.

Przepis

Zimowe crumble z serkiem waniliowym

Składniki na crumble

200 g śliwek

200 g kwaśnych jabłek

30 g cukru

1 płaska łyżeczka cynamonu

+ 1/2 łyżeczki cynamonu do kruszonki

1 cytryna bio

1 kopiąsta łyżeczka skrobi spożywczej

100 g płatków owsianych

(błyskawicznych)

90 g brązowego cukru

75 g mąki

90 g miękkiego masła

Składniki na wierzchnią warstwę

300 g sera śmietankowego

1 opak. cukru waniliowego

1 łyżeczka brązowego cukru

Sposób przyrządzania

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (termoobieg).
2. Śliwki umyć, usunąć pestki i pokroić na połówki. Jabłka umyć (obrać w razie potrzeby), usunąć gniazda nasienne i pokroić na małe kawałki. Zetrzeć niewielką ilość skórki cytryny i odstawić na bok. Wycisnąć cytrynę.
3. Owoce wymieszać z cukrem, łyżeczką cynamonu, 2 łyżkami soku z cytryny i skrobią spożywczą, a następnie rozdzielić na 4 pojemniki.
4. Masło z płatkami owsianymi, 1/2 łyżeczki cynamonu, brązowym cukrem i mąką wyrobić ręką lub mikserem ręcznym (użyć haka do wyrabiania), tak aby składniki się połączyły. Posypać kruszonką umieszczone w pojemnikach owoce.
5. Piec w piekarniku (środkowy poziom) przez ok. 40 minut, aż kruszonka stanie się złotobrązowa.
6. Krótco przed podaniem na wierzch gorącego deseru nałożyć trochę sera wymieszanego z cukrem i cukrem waniliowym. Posypać startą skórką cytryny.

Vážení zákazníci!



Vo vašich nových pohároch na pečenie a servírovanie pekne zapôsobia napr. vrstvené šaláty a dezerty.

Poháre sú vyrobené z borosilikátového skla a vhodné do rúry na pečenie do 230 °C. Sú vhodné aj na karamelizovanie dezertu crème brûlée.

Dôsledne si prečítajte nasledovné upozornenia. V tomto zošite nájdete aj recept, aby ste si vaše poháre mohli hneď vyskúšať.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Poháre na pečenie a servírovanie sú vhodné na používanie v rúre na pečenie a mikrovlnnej rúre, ako aj v chladničke a mrazničke.
- V pohároch nezmrazujte tekutiny. Rozťažnosťou tekutín by mohli poháre prasknúť.
- Poháre sú odolné proti teplotám od -20 °C až do +230 °C.
- Poháre neumiestňujte do otvoreného plameňa, na horúce varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Poháre, v ktorých zohrievate, resp. pečiete, chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Pri vyberaní pohárov z rúry ich pevne držte, aby sa vám nevyšmykli z ruky.
- Poháre chráňte pred tvrdými nárazmi.

- Poháre sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu ich skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
Nikdy neumiestňujte poháre napr. na studené, mokré alebo citlivé povrchy.
- Poháre položte vždy na vhodné, teplovzdorné povrchy.
- Hlboko zmrazené pokrmu vkladajte do pohárov až po úplnom rozmrazení.
- Keď sklo vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, výrobok už ďalej nepoužívajte, mohol by sa úplne rozbiť.
- Pred prvým použitím a po každom použití poháre vyčistite horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, špicaté predmety alebo drsné špongie. Poháre následne dobre osušte.
- Poháre sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Ak v pohároch zohrievate tekutiny, rešpektujte nasledovné upozornenia:
Zohrievanie tekutín v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorený var (tzv. skrytý var). Tekutina môže pritom dosiahnuť teplotu varu bez toho, že by viditeľne vrela. Pôsobením otrasov počas vyberania môže tekutina náhle vyvrieť.
Do tekutiny vložte lyžicu vhodnú do mikrovlnnej rúry a pod. a po uplynutí polovice času prípravy tekutinu premiešajte. Po zohratí chvíľu počkajte, opatrne sa zľahka dotknite lyžice a premiešajte tekutinu pred jej vyberaním z mikrovlnnej rúry. Rešpektujte aj upozornenia v návode na obsluhu vašej mikrovlnnej rúry.

Recept

Zimný dezert s posýpkou a vanilkovým tvarohom

Prísady na dezert

200 g sliviek

200 g kyslejších jablák

30 g cukru

1 zarovnaná ČL škorice +

1/2 ČL škorice na posýpku

1 biocitrón

1 kopcovitá ČL jedlého škrobu

100 g ovsených vločiek
(jemných)

90 g hnedého cukru

75 g múky

90 g mäkkého masla

Prísady na topping

300 g smotanového tvarohu

1 balíček vanilkového cukru

1 ČL hnedého cukru

Príprava

1. Rúru s cirkuláciou vzduchu predhrejte na 180 °C.
2. Slivky poumývajte, odkôstkujte a pokrájajte na polovice.
Jablká umyte (prípadne olúpte), odstráňte jadrovníky a pokrájajte na malé kúsky. Nastrúhajte trochu citrónovej kôry a odložte si ju. Citrón vylisujte.
3. Ovocie zmiešajte s cukrom, 1 ČL škorice, 1/2 PL citrónovej šťavy a jedlým škrobom a následne rozdeľte do 4 pohárov.
4. Ručne alebo mixérom s hnetacími hákmi spracujte maslo s ovsenými vločkami, 1/2 ČL škorice, hnedým cukrom a múkou na posýpku a porozdeľujte ju do pohárov.
5. Dezert pečte v rúre na pečenie (stredná koľajnička) cca 40 minút do zlatista.
6. Na topping zmiešajte tvaroh, cukor a vanilkový cukor a krátko pred servírovaním ho porozdeľujte na horúci dezert s posýpkou. Posypte nastrúhanou citrónovou kôrou.

Új adagoló- és sütőben használható poharaiban nagyon jól mutatnak például rétegezett saláták és desszertek.

A poharak kiváló minőségű boroszilikát üvegből készültek, és 230 °C-ig a sütőben is használhatók. Akár crème brûlée-t is karamellizálhat bennük.

Figyelmesen olvassa el az összeállított tudnivalókat. Ha az új poharakat azonnal ki szeretné próbálni, ebben a füzetben talál egy receptet is.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- Az adagoló- és sütőben használható poharak használhatók a sütőben és a mikrohullámú sütőben, a hűtőszekrényben és a fagyasztóban is.
 - A poharakban ne fagyasszon le folyadékokat, mert a folyadék tágulása során elrepedhetnek.
 - A poharak -20 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
 - Ne helyezze az adagoló poharakat nyílt lángra, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
 - Ha a poharakban élelmiszert melegít vagy süt, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- Égési sérülések veszélye áll fenn!

- Amikor kiveszi a poharakat a sütőből, biztosan tartsa meg őket, nehogy kicsússzanak a kezéből.
- Ügyeljen arra, hogy a termék ne ütődjön oda erősen kemény tárgyakhoz.
- A forró poharakat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!
Soha ne helyezze a forró poharakat hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
- A forró poharakat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Fagyasztott élelmiszert csak akkor tegyen a poharakba, ha az teljesen felolvadt.
- Ha a poháron repedést vagy csorbulást lát, semmi esetre sem szabad tovább használni, mert az üveg teljesen eltörhet.
- Az első használat előtt és minden használat után mosogassa el a poharakat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer, durva kefé, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra őket.
- A poharak mosogatógépben tisztíthatók.
- Ha folyadékot melegít a poharakban, akkor vegye figyelembe a következő tudnivalókat: Folyadékok mikrohullámú sütőben történő felmelegítése forráspont eltolódáshoz vezethet. Ekkor a folyadék anélkül érheti el a forrási hőmérsékletet, hogy látható jele lenne a forrásnak. A kivétel során bekövetkező mozgítás következtében a folyadék robbanásszerűen kifuthat. Ezért tegyen egy mikrohullámú sütőben használható kanalat vagy hasonló tárgyat a folyadékba, és a melegítési idő felénél keverje meg. A felmelegítést követően várjon egy pillanatot, finom mozdulattal és óvatosan ütögesse meg a kanalat, majd keverje meg a folyadékot, mielőtt kiveszi a mikrohullámú sütőből. Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatójában leírtakat is.

Recept

Téli crumble (morzsás sütemény) vaníliás túróval

Hozzávalók a crumble-hoz

200 g szilva

200 g savanykás alma

30 g cukor

1 lapos tk. fahéj +

1/2 tk. fahéj a morzsához

1 kezeletlen citrom

1 púpozott tk. étkezési keményítő

100 g zabpehely (finom szemű)

90 g barna cukor

75 g liszt

90 g puha vaj

Hozzávalók a feltéthez

300 g tejszínes krémtúró

1 cs. vaníliás cukor

1 tk. barna cukor

Elkészítés

1. Melegítse elő 180 °C-ra a légkeveréses sütőt.
2. Mossa meg, magozza ki és vágja félbe a szilvákat. Mossa meg az almákat (esetleg hámozza meg), távolítsa el a magházat, és vágja fel kis darabokra. Reszeljen le egy keveset a citrom héjából, és tegye félre. Nyomja ki a citrom levét.
3. Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, 1 tk. fahéjjal, 2 ek. citromlével és az étkezési keményítővel, majd ossza el a 4 pohárban.
4. Kézzel vagy a kézi mixer dagasztóvilláival gyúrja össze a vaját, a zabpelyhet, a 1/2 tk. fahéjat, a barna cukrot és a lisztet, amíg morzsás állagú nem lesz, és ossza el a 4 pohárban.
5. Süsse a crumble-t a sütő középső sínén kb. 40 perc alatt aranybarnára.
6. A feltéthez keverje össze a túrót a cukorral és a vaníliás cukorral, és közvetlenül a tálalás előtt tegyen egy kiskanálnyi a még forró crumble-ra és szórja meg a citromhéjjal.



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám : 647 447

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu