



# Smaltovaná zapekacia forma s roštom

**sk** Informácia o výrobku a recepty

---

## Vážení zákazníci,

vaša nová smaltovaná zapekacia forma z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov, ako sú nákypy, zapekané jedlá atď. Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Aby ste mohli svoju novú zapekaciu formu hneď vyskúšať, nájdete tu dva chutné recepty.

Želáme vám veľa spokojnosti a úspechov s týmto výrobkom!

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

## Dôležité pokyny na použitie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Zapekacia forma a rošt sú vhodné na používanie v rúre na pečenie. Zapekacia forma je žiaruvzdorná do +400 °C, rošt z ušľachtilej ocele do +200 °C. Pri vyšších teplotách sa môže zmeniť farba ušľachtilej ocele. Nie je to chyba materiálu a neovplyvní to kvalitu a funkciu roštu. Zapekaciu formu nepoužívajte na iné účely! Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- Pred použitím vymastite zapekaciu formu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou zapekacou formou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu zapekaciu formu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Zapekacia forma síce odoláva zárezom a škrabancom, pri intenzívnom používaní ostrého alebo špicatého náčinia (napr. nože) pri príprave jedál alebo pri čistení môže dôjsť k strate lesku a v nepriaznivých prípadoch aj k vzniku škrabancov.
- Zabráňte prehriatiu zapekacej formy. Prázdna forma sa nesmie zohrievať.
- Nevystavujte zapekaciu formu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu formy.

## Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekaciu formu a rošt horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacia forma je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Rošt z ušľachtilej ocele je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.

- Na čistenie zapekacej formy a roštu nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Na forme môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacej formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekaciu formu a rošt vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte oboje dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením formy. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Zapekaciu formu a rošt osušte ihneď po umytí, aby sa na nich nevytvorili fľaky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fľaky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Zapekaciu formu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fľaky. Na odstránenie týchto fľakov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

# Zapekané zemiaky

na 1 zapekaciu formu (cca 4 porcie)

príprava: 30 min. | pečenie: cca 50 min. | na porciu cca 370 kcal

## Prísady

	čerstvo pomleté čierne korenie
40 g masla	trochu muškátového orieška
800 g zemiakov múčnatého varného typu	200 ml smotany
soľ	200 ml mlieka

## Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Formu vymastite trochou masla. Olúpte zemiaky, nakrájajte ich na tenké plátky a poukladajte ich do formy ako škridle na streche. Každú vrstvu dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.
2. Zmiešajte smotanu a mlieko a touto zmesou rovnomerne polejte zemiaky. Navrch poukladajte zvyšok masla nakrájaného na kúsky. Zapekané zemiaky pečte v horúcej rúre na pečenie (stredná poloha) cca 30 min. Pri prekypení smotanovej zmesi ponad okraj zatlačte zapekané zemiaky obracačkou naplocho tak, aby ste dosiahli rovnomernú tepelnú úpravu zemiakov, ktoré sú v nej ponorené. Zapekané zemiaky pečte ďalších 20 minút.
3. Na kontrolu dopečenia zapekaných zemiakov zapichnete do stredu nôž. Keď preniká do mäkkých zemiakov zľahka, vyberte zapekané zemiaky z rúry na pečenie. Pred delením na porcie ich nechajte odstáť cca 10 minút zakryté alobalom. Následne rozkrájajte zapekané zemiaky ostrým nožom na štyri kusy, vyberte ich obracačkou a uložte na tanier.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Mníchov

Všetky práva vyhradené.

# Marinované filé z lososa

na 1 zapekaciu formu (cca 4 porcie)

príprava: 10 min. + min. 2 hodiny nechať v pokoji | pečenie: cca 25 - 30 min.

na jedno celé filé z lososa, na malé kúsky o niečo menej

na porciu cca 350 kcal

<b>Prísady</b>	2 PL panenského	paradajkové vložky,
600 g čerstvého filé	olivového oleja	koreníe a čili vložky
z lososa (s kožou)	2 vetvičky tymiánu	podľa chuti
1 biocitrón	2 vetvičky rozmarínu	plátky citróna
1 strúčik cesnaku	2 PL morskej soli	na ozdobu

## Príprava

1. Lososa umyte a osušte kúskom kuchynského papiera.
  2. Citrón krátko umyte v horúcej vode, potom nastrúhajte kôru z polovice citróna a vytlačte šťavu z celého citróna. Oboje vložte do misky.
  3. Rozdrvte strúčik cesnaku a pridajte ho k citrónu.
  4. Umyte bylinky, zbavte ich stoniek, nakrájajte nadrobno a tiež ich pridajte do marinády.
  5. Pridajte olivový olej, dobre premiešajte a ochuťte soľou, paradajkovými vložkami, korením a čili vložkami.
  6. Vnútornú stranu filé z lososa potrite marinádou a nechajte aspoň 2 hodiny marinovať alebo ho uložte do chladničky na celú noc.
  7. Predhrejte rúru na 180 °C (horný/spodný ohrev; teplotzdušná rúra: 160 °C).
  8. Filety z lososa položte kožou na rošt a pečte v rúre cca 25 minút. Bod prepečenia najlepšie skontrolujete pomocou teplomera na pečenie mäsa. V závislosti od požadovaného bodu prepečenia by sa teplota lososa mala pohybovať medzi 52 - 60 °C.
  9. Podľa potreby odstráňte kožu a ozdobte plátkami citróna.
- Ako príloha sa môžu podávať rozmarínové zemiaky a pečená zelenina.

---

**Číslo výrobku: 685 870**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)