

STARLYF COPPER & STONE PAN

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Podstawa patelni szybko się nagrzewa i równomiernie rozprowadza ciepło, aby jedzenie gotowało się szybciej. Powłoka stworzona jest z prawdziwie nieprzywierającego materiału, dlatego możesz gotować bez dodatku oleju lub tłuszczu. Patelnię łatwo się czyści.

Ciesz się zdrowszym i smacznym jedzeniem!

Przed pierwszym użyciem produktu dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, aby w razie potrzeby móc do niej wrócić.

Zasady ogólne i bezpieczeństwa

- Przeczytaj instrukcję dokładnie i w całości.
- Produkt nie jest zabawką. Przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj patelnię ścierką z odrobiną oleju. Powinno się to robić od czasu do czasu.
- Nie zaleca się używania patelni do pieczenia, ale można ją wstawiać do piekarnika na krótki czas, aby utrzymać temperaturę potrawy przed podaniem.
- Nie przegrzewaj pustej patelni i nie pozwól, aby podczas gotowania wyparowała z niej woda. Może to negatywnie wpłynąć na powłokę patelni i jej właściwości nieprzywierające.
- Uważaj, aby się nie oparzyć. Jeśli to koniecznie, używaj rękawic kuchennych, zwłaszcza jeśli obchodzisz się z gorącą patelnią.
- Nie używaj ostrych przedmiotów na patelni Starlyf Copper & Stone Pan, ponieważ mogą ją zarysować. Zaleca się stosowanie drewnianych lub plastikowych akcesoriów.
- Przed czyszczeniem patelni pozostaw ją do wystygnięcia.
- Nie wylewaj zimnej wody na gorącą patelnię. Może to uszkodzić powłokę.
- Nie używaj patelni Starlyf Copper & Stone Pan w celach innych niż te opisane w instrukcji.

Instrukcja montażu:

Aby doczepić uchwyt do patelni, użyj śrubokrętu do włożenia śruby w otwór do tego przeznaczony, znajdujący się pod uchwytem, jak pokazano na rysunku 1.

Instrukcja użytkowania:

1. Przed pierwszym użyciem umyj patelnię wodą z płynem do naczyń.
2. Zawsze używaj patelni na odpowiednim palniku, ponieważ bezpośredni ogień może uszkodzić uchwyt.
3. Powłoka nieprzywierająca patelni Starlyf Copper & Stone Pan pozwala na gotowanie bez dodatku tłuszczu lub oleju.
4. Po zakończeniu gotowania patelnia pozostanie przez kilka minut gorąca.

Czyszczenie:

- Przed czyszczeniem upewnij się, że patelnia wystygła.
- Nie używaj szorstkich gąbek ani żrących środków czyszczących do czyszczenia patelni.
- Patelnię można myć w zmywarce, jednak zalecamy mycie ręczne, aby jak najdłużej utrzymać dobry stan powłoki nieprzywierającej.

STARLYF COPPER & STONE PAN

PRZEPISY

1. Potrawka z indyka (2 porcje)

- 2 pokrojone piersi z indyka
- 2 zielone papryki
- 2 czerwone papryki
- Domowy bulion drobiowy
- Sól
- Pieprz
- 1 łyżeczka mąki
- Przyprawy wg uznania
- Pietruszka

Przygotowanie

1. Dopraw indyka solą i pieprzem, a następnie podsmaż na odrobinie oleju. Zdejmij z patelni po zarumienieniu i odłóż na bok.
2. Pokrój papryki w długie paski i podsmażaj kilka minut. Dodaj mąki, aby zagęścić sos i dobrze wymieszaj.
3. Po kilku minutach dodaj indyka i zalej domowym bulionem. Gotuj na średnim ogniu przez 25 minut.
4. Podawaj.

2. Ryż z warzywami (2 porcje)

- 180 g ryżu
- 1 por
- 1 cebula
- 1 czerwona papryka
- ½ cukinii
- 200 g szpinaku
- Bulion warzywny
- Sól
- Pieprz

Przygotowanie

1. Pokrój wszystkie warzywa, z wyjątkiem szpinaku w kostkę i podsmaż na małym ogniu na odrobinie oliwy.
2. Dodaj szpinak.
3. Dodaj ryż i kontynuuj smażenie.
4. Zalej bulionem. Na każdą porcję ryżu przypada 2,5 porcji bulionu. W tym wypadku będziesz potrzebować około 550 do 600 ml bulionu. Gotuj przez 18 minut.
5. Podawaj.

3. Smażona ciecierzycza z raszplą i krewetkami (2 porcje)

- 1 słoik ciecierzycy
- 200 g pokrojonej raszpli
- 200 g krewetek
- 1 cebula
- 2 łyżki stołowe sosu pomidorowego
- Oregano lub inne aromatyczne zioła

Przygotowanie

1. Obierz krewetki i podsmaż głowy w odrobinie oleju. To wydobędzie wszystkie walory smakowe skorupiaka.
2. Zdejmij głowy z patelni i na małym ogniu podsmaż drobno pokrojoną cebulę.
3. Po zarumienieniu się cebuli dodaj kawałki raszpli. Przypraw solą i pieprzem do smaku.
4. Kiedy wszystko jest podsmażone, dodaj krewetki i wypłukaną oraz odsączoną ciecierzycę. Podsmażaj wszystko razem przez kilka minut, aby smaki się przeszły.
5. Podawaj.

4. Taglierini ze szparagami, młodym bobem i gałką muszkatołową (2 porcje)

- 150 g makaronu taglierini
- 10-15 szparagów (według uznania szefa!)
- 100 g młodego bobu
- Sól
- Gałka muszkatołowa
- Oliwa

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją producenta na opakowaniu. Odcedź.
2. Pokrój szparagi w paski i smaż na niewielkiej ilości oleju przez 5 minut.
3. Dodaj młody bób.
4. Dodaj makaron i wymieszaj z warzywami.
5. Przypraw danie odrobiną startej gałki muszkatołowej.
6. Podawaj.

5. Łosoś z ratatouille (2 porcje)

- 2 filety z łososia (świeżego)
- 1 cukinia
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula dymka
- 1 puszka krojonych pomidorów
- Sól
- Cukier
- Pieprz

Przygotowanie:

1. Posiekaj zieloną i czerwoną paprykę. Pozostałe warzywa pokrój w kostkę i podsmaż

- na niewielkiej ilości oleju i średnim ogniu.
2. Po podsmażeniu dodaj puszkę krojonych pomidorów. Dopraw solą i pieprzem do smaku, a następnie gotuj przez 10-15 minut. Dodaj cukier, aby zmniejszyć kwasowość pomidorów. Zdejmij z patelni.
3. Wylej odrobinę oleju na patelnię, usmaż łososia i dodaj do warzyw.
4. Podawaj.



www.tvokazje.pl