



Mikrohullámú tésztafőző



Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Új mikrohullámú tésztafőzője mindenféle tésztafajta elkészítésére alkalmas, és a főtt tésztát azonnal tálalhatja is benne.

A magas fedélperem meggátolja, hogy a víz kifusson. A belül található skálázás segít a megfelelő spagetti-mennyiség kimérésében.

Ha a fedelet megfordítja, akkor azt a tészta leöntéséhez szűrőként használhatja.

Tésztás egytálételeket is el tud készíteni az új mikrohullámú tésztafőzőjében. Ehhez néhány receptet ebben a füzetben is talál.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában. Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

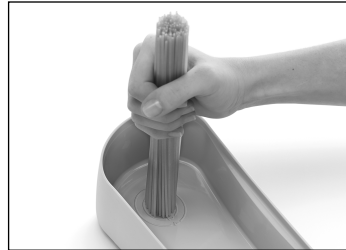
Fontos tudnivalók

- A tésztafőző a mikrohullámú sütőben tészta főzésére szolgál. Nem használható a sütőben, grilleken, valamint a tűzhelyen. Ne helyezze nyílt lángba vagy forró főzőlapra. Semmiképp ne használja a mikrohullámú sütő grillfunkciójával! Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket. Vegye figyelembe mikrohullámú sütője gyártójának ajánlásait is.
- A tésztafőző háztartásokban előforduló mennyiségek elkészítésére szolgál. Üzemekben, kereskedelmi használatra nem alkalmas.
- Próbálja ki, hogy a tésztafőző belefér-e a mikrohullámú sütőjébe.
- A tésztafőző űrtartalma max. 1 liter és legfeljebb 3 cm-rel a perem alattig lehet megtölteni.
- Ha a tésztafőzőt kiveszi a mikrohullámú sütőből vagy felnyitja, használjon mindig edényfogó ruhát vagy hasonlót. Égési és a felszálló gőz miatt forrázási sérülések veszélye áll fenn!

Használat

- Ne vágjon fel ételt a tésztafőzőben, és ne használjon benne éles tárgyakat.
- A zsírtól a szilikon egy idő után elszíneződhet. Az intenzív színű élelmiszerek (pl. sárgarépa) nyomot hagyhatnak a műanyagon. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- A terméket az első használat előtt és minden használat után tisztítsa meg forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerket vagy hegyes tárgyakat.
- A termék mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Használat után hagyja egy pár percre lehűlni a tésztafőzőt, mielőtt újra használná. Ha a tésztafőző nem hűlt le kellően, és újra használja, akkor megolvadhat alja.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a megadott főzési idők és teljesítményszintek megközelítőek, és azok a mikrohullámú sütőtől függően változhatnak.

1. Tegye a tésztát a megfelelő mennyiségű vízzel, és esetleg a többi hozzávalóval a tésztafőzőbe. A folyadék teljesen lepje el a tésztát. A tésztafőzőt legfeljebb 3 cm-rel a perem alattig lehet megtölteni.



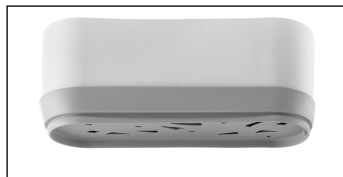
A megfelelő mennyiségű spagetti kiméréséhez használja a belső skálázást:

kis gyűrű: 2 adag

nagy gyűrű: 4 adag

A mennyiségeket a főzési táblázatban találja hátrébb a füzetben.

2. Helyezze fel a fedelet.
3. A tésztát 800 watton főzze. A főzési időt a táblázat vagy a recept alapján állítsa be.
4. Óvatosan vegye ki a tésztafőzőt a mikrohullámú sütőből. Mindig használjon sütőkesztyűt, edényfogót vagy hasonlót. Égési, illetve forrázási sérülések veszélye áll fenn!
5. Várjon 1 - 2 percet, mielőtt leveszi a fedelet a tésztafőzőről. Eközben óvatosan járjon el, nehogy leforrázza magát.
6. Kóstolja meg, hogy megfőtt-e a tészta.
Ha nem, akkor főzze még egy kicsit.



Ha le szeretné önteni a vizet a tésztafőzőről, akkor vegye le a fedelet a tésztafőzőről, és fordítva helyezze vissza.

Most leöntheti a tésztát. A fedél szűrőként szolgál.

A tészta leöntéséhez **használjon mindig sütőkesztyűt, edényfogót vagy hasonlót.**

A távozó gőz következtében égési, illetve forrázási sérülések veszélye áll fenn !

Ügyeljen a tészta fajtájára. A spagetti és a kisebb tésztafajták kicsúszhatnak a nyílásokon keresztül.

7. Keverje meg a tésztát, ízesítse, és már találhatja is.
Jó étvágyat kívánunk!

Főzési táblázat

Tésztafajta	Tésztamennyiség 1-2 adag / 3-4 adag	Folyadékmennyiség 1-2 adag / 3-4 adag	Főzési idő 800 W-on
spagetti, farfalle, száraz tortellini	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	10 perc
gluténmentes spagetti vagy penne teljes kiőrlésű spagetti vagy penne	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	12 perc
gnocchi	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	8 perc

Receptek



A receptek 2 adagra vannak kiszámítva.

Farfalle szárított paradicsom pesztóval

120 g farfalle	bors
300 ml víz	100 g parmezán sajt
100 g szárított paradicsom	20 ml fehérbor
20 levél bazsalikom	20 ml olívaolaj
20 g mazsola	100 g fenyőmag

1. Főzze a farfallét 10 percen keresztül 800 watton a vízben.
2. Eközben pürésítse a többi hozzávalót.
3. Öntse le a farfallét, keverje össze a pesztóval és melegítse még egy percig 800 watton.

Spagetti citrommal és parmezánnal

120 g spagetti	30 ml olívaolaj
300 ml víz	50 g parmezán sajt
20 levél bazsalikom felcsíkozva	1 citrom
10 g vaj	só, bors

1. Főzze a spagettit 10 percen keresztül 800 watton a vízben.
2. Eközben reszelje le egy fél citrom héját és a parmezán sajtot, és mindkét hozzávalót keverje össze az olívaolajjal szósszá.
3. Öntse le a spagettit, adja hozzá a vajat és a szószt, majd keverje össze.
4. Melegítse még 1 percig 800 watton.

Arrabbiata fettuccine kékkagylóval

120 g fettuccine	1 fokhagymagerezd, aprítva
300 ml víz	150 g kékkagyló
100 g aprított paradicsom	20 levél bazsalikom felcsíkozva
100 ml paradicsomszószt	1 kakukkfű ág levelei
cayenne-bors, só	50 g pecorino sajt

1. Tegye a tésztafőzőbe a felaprított paradicsomot, a paradicsomszószt, a fokhagymát, a cayenne-borsot, a bazsalikomot és a kakukkfűvet, és főzze 3 percig 800 watton.
2. Adja hozzá a fettuccine tésztát és a vizet, majd főzze 8 percen keresztül 800 watton.
3. Alaposan keverje meg, adja hozzá a kagylókat, majd főzze 2 percig 800 watton.
4. A tálaláshoz reszeljen rá pecorino sajtot, és csöpögtesen rá egy kevés olívaolajat.

Antipasti fusilli

120 g fusilli tészta	1/2 vöröshagyma
300 ml víz	1 kakukkfű ág levelei
100 g koktélpáradicsom	felaprított rozmaringlevelek
100 g gomba	cayenne-bors
1/2 padlizsán	olívaolaj
1/2 cukkini	modenai balzsamecet
1 fokhagymagerezd	só, bors

1. Vágja fel a vöröshagymát és a fokhagymát nagyon apróra, és tegye a tésztafőzőbe a cayenne-borssal, 1 ek. vízzel, a sóval és a borssal. Melegítse 2 percet 800 watton.
2. Eközben darabolja fel a padlizsánt és a cukkinit 1 cm-es kockákra, a gombát és a koktélpáradicsomot vágja félbe.
3. Adja hozzá a padlizsánt, a cukkinit és a gombát, majd főzze 3 percen keresztül 800 watton.

4. Vegye ki a megpárolt zöldségeket, és tegye félre.
5. Tegye a fusillit, a sót és a vizet a tésztafőzőbe, majd főzze 10 percen keresztül 800 watton.
6. Keverje össze a zöldséget a koktélpáradicsommal, a fűszernövényekkel, a sóval, a borssal és a modenai balzsamecettel.
7. Öntse le a fusillit, és keverje össze a zöldségekkel és egy kevés olívaolajjal.
8. Az antipasti fusillit ízlés szerint melegen és hidegen is fogyaszthatja.

Cikkszám:

383 939

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu