



Plat à gratin

 Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat à gratin en porcelaine vous permettra de préparer vos mets au four à une température de 220 °C max. Vous pourrez cuire les mets dans ce plat à gratin et les servir ensuite directement.

Nettoyage

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le plat à gratin à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses dures ou d'éponges récurantes.
- Ensuite, essuyez-le soigneusement.
- Le plat à gratin peut aussi être lavé au lave-vaisselle.

Utilisation



AVERTISSEMENT – risque de brûlure

Pendant la cuisson, le plat à gratin chauffe fortement. Saisissez-le uniquement avec des maniques.

- Evitez tout choc dur contre le plat à gratin.
- N'exposez pas le plat à gratin à des chocs de température.
- Ne placez jamais le plat à gratin brûlant sur une surface froide, humide ou fragile (par exemple un plan de travail en pierre).

Si nécessaire, placez une planche en bois ou un objet similaire sous le plat à gratin.

- Avant de mettre les aliments surgelés dans le plat à gratin, laissez-les décongeler.
- Ne posez pas le plat à gratin sur une plaque de cuisinière ou sur des flammes nues.

L'équipe Tchibo

Recette

Gratin de tortellinis au brocoli

800 g de brocoli

150 g de gorgonzola

150 g de crème liquide

750 g de tortellinis (rayon frais), par exemple farcis au fromage

un peu de beurre ou d'huile pour le plat

100 g de parmesan râpé

un peu de sel, de poivre et de la noix de muscade

Préparation

1. Préchauffer le four
(cuisinière électrique: 250 °C/chaleur tournante: 225 °C/
cuisinière à gaz: selon marque).
2. Nettoyer le brocoli, couper et laver les têtes et les sommets. Eplucher les tiges les plus grosses, les couper en deux dans le sens de la longueur, puis en petits morceaux.

3. Faire cuire tout le brocoli dans 1/4 l d'eau salée bouillante pendant environ 5 minutes.
4. Couper le gorgonzola en dés.
5. Retirer 1/3 du brocoli de la casserole.
6. Mixer finement le reste du brocoli avec l'eau de cuisson, la crème et le gorgonzola.
7. Assaisonner la sauce au brocoli et au fromage avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
8. Mélanger cette sauce avec les tortellinis non cuits et le reste du brocoli.
9. Garnir le plat à gratin graissé au préalable, et saupoudrer de parmesan.
10. Enfourner pendant env. 10 minutes (four préchauffé) jusqu'à obtenir un aspect doré.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Déclaration de conformité

EG-Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Auflaufform klein Casserole dish small
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	321147

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien:

The article complies with the EU-directives as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	---

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:	(Name, Vorname, Firmenstempel) (Name, First name, Company stamp)
16.08.2015	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg	

Stellung im Betrieb /

Position

Head of Quality Management Hardgoods

Unterschrift /

Signature



Name in Druckbuchstaben /

Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Référence: 321 147