

KÜCHENPROFI



PROVENCE  **EMAILLIERTES GUSSEISEN**

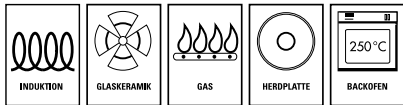
GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG



Vielen Dank für den Kauf eines KÜCHENPROFI-Produktes aus emailliertem Gusseisen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie nachfolgende wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise. Kochgeschirr aus Gusseisen hat eine lange Tradition und wird auch den Ansprüchen in der modernen Küche gerecht. Das Material bietet eine optimale Wärmespeicherfähigkeit für ein gleichmäßiges Kochergebnis und ermöglicht energie- und fettarmes Kochen und Braten.

Auch zum Servieren eignet sich das Kochgeschirr hervorragend, da das Material die beim Kochen entstandene Wärme speichert und so die Speisen warmhält.

Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI ist für alle Herdarten geeignet: Elektro- und Gasherde, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.



Darüber hinaus lassen sich die Produkte auch im Backofen oder auf dem Grill einsetzen. Die Deckelknöpfe und Pfannengriffe aus rostfreiem Edelstahl sind bis 250 °C wärmestabil.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie zunächst das Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie es danach einfach mit kaltem Wasser ab und trocknen es vollständig ab.
- Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

Hinweise zur Anwendung

- Stellen Sie das Kochgeschirr nur vorsichtig auf dem Herd ab und verschieben Sie es nicht. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen am Produkt oder am Kochfeld.
- Wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, welche dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht. Bei Gasherden dürfen die Flammen nicht über die Seitenwände hinaus brennen.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – verwenden Sie insbesondere bei Induktionskochfeldern nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise ihres Herdes, Backofens, Grills, etc.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter. Anderenfalls können Schäden durch Überhitzung am Produkt und/oder an der Kochfeld-Oberfläche nicht ausgeschlossen werden.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.



- Ist die benötigte Temperatur erreicht, können Sie die Wärmezufuhr reduzieren. Hierdurch sparen Sie Energie und die Lebensmittel werden schonend gegart.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Topf- oder Pfannenrand abzuklopfen.



Vorsicht: Im Gebrauch können das Kochgeschirr sowie Griffe und Deckelknöpfe heiß werden. Benutzen Sie daher immer einen Topflappen, Topfhandschuhe o.ä. und stellen Sie das noch heiße Kochgeschirr immer auf eine geschützte Oberfläche.

· Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben der Deckelknöpfe und Pfannengriffe lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.

TIPP: Dank der hervorragenden Wärmespeichereigenschaften erzielen Sie die besten Kochergebnisse bei niedriger und mittlerer Temperaturstufe. So bleiben der Geschmack sowie die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten und Sie sparen viel Energie beim Kochen.

Reinigung und Pflege

- Im Laufe der Zeit bildet sich innen am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Schicht sollte nicht entfernt werden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann das Kochgeschirr mühelos gereinigt werden.
- Kochgeschirre aus emailliertem Gusseisen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Dadurch wird jedoch die Patina entfernt und die Kocheigenschaften können beeinträchtigt werden. Die Bildung der Patina beginnt dann von neuem. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.
- Reiben Sie gelegentlich die Ränder des Topfes bzw. der Pfanne mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

Garantie

Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI wird unter strengen Qualitätskontrollen und einer sorgfältigen Endprüfung hergestellt. Daher übernimmt KÜCHENPROFI für das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen eine Garantie von 30 Jahren auf die einwandfreie Verarbeitung und Materialbeschaffenheit. Geben Sie im Garantiefall das komplette Kochgeschirr zusammen mit dem Kaufbeleg im Original Ihrem Händler. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Kochgeschirr durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes in der ursprünglichen Farbe nicht garantieren. Die Garantiezeit beginnt mit dem Datum des Kaufes und endet nach 30 Jahren. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind. Weitergehende Ansprüche für Schäden und Verluste sind ausgeschlossen.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



Zitronenhähnchen (Für 4 Personen)

4 Hähnchenkeulen mit Rückenteil, 1 unbehandelte Zitrone, 1 TL Honig, 2 EL Zitronenmarmelade, 2 TL Quatre Épices (französische Gewürzmischung), 3 EL Olivenöl, 4 Zweige Rosmarin

- Die Hähnchenkeulen trockentupfen. Den Saft einer halben Zitrone, den Honig, die Zitronenmarmelade sowie die Gewürzmischung zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen. Die andere Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
 - In einer PROVENCE Bauernpfanne das Olivenöl erhitzen und die Hähnchenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten. Vom Herd nehmen.
- Das Fleisch mit je einem Rosmarinzwig und einer Zitronenscheibe belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 60 Minuten garen.
 - Dazu passen Rosmarin-Kartoffelspalten.



Provencalisches Rinderragout (Für 4 Personen)

1 kg Rindergulasch, 125 g geräucherter Speck, 2 rote Chilischoten, 4 Tomaten, 4 Schalotten, 150 g Oliven (ohne Stein), 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 unbehandelte Orange, je ½ Bund Thymian und Petersilie, 750 ml kräftiger Rotwein, 500 ml Rinderfond, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Crème Fraîche, etwas Speisestärke

- In einem ovalen PROVENCE Bräter den Speck knusprig auslassen, herausnehmen und die Fleischstücke portionsweise im Bratfett kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen.
- Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Orange heiß abwaschen,

die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden und den Saft auspressen. Die Hälfte der Kräuter zusammen mit der Orangenschale und dem Lorbeerblatt zu einem Strauß binden.

- Die Schalotten und den Knoblauch andünsten und mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Das Fleisch, den Speck und den Kräuterstrauß dazugeben und die Hälfte des Weines und der Brühe angeießen.
- Den Deckel auflegen und das Ragout bei 180°C im Backofen für 3 Stunden schmoren. Dabei nach und nach mit der übrigen Flüssigkeit begießen.
- In der Zwischenzeit die Tomaten mit einem Messer kreuzförmig einschneiden, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Vierteln, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- Die Oliven in Ringe schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zusammen mit den Tomatenwürfeln zum Ragout geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Binden der Sauce etwas Speisestärke und 2 EL Crème Fraîche verrühren und mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren.
- Dazu passen Polenta-Schnitten.



Provenzalisches Pfannengemüse (Für 4 Personen)

750 g kleine Kartoffeln, 1 rote Paprika, 2 Karotten, 300 g grüne Bohnen (blanchiert), 5 EL Olivenöl, 2 Frühlingszwiebeln, je ½ Bund Salbei, Thymian und Majoran, 250 g Speisequark, frisch gemahlener Pfeffer, etwas grobes Meersalz

- Die Kartoffeln waschen und in Viertel schneiden. 3 EL Olivenöl in einer PROVENCE Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten unter gelegentlichen Wenden von allen Seiten anbraten.

- In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Das Gemüse zu den Kartoffeln geben und für ca. 10 Minuten mitbraten. Mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Kleinhacken. Einen Teil der Kräuter vor dem Servieren unter die Gemüsepfanne heben.
- Den Quark mit 2 EL Olivenöl cremig rühren. Die restlichen gehackten Kräuter mit dem Quark vermischen.
- Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

KÜCHENPROFI



PROVENCE  **ENAMELLED CAST IRON**

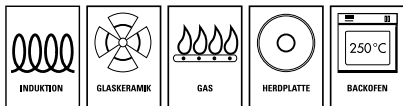
INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND CARE



Thank you for purchasing an enameled cast iron KÜCHENPROFI product. In order to ensure that you will enjoy your product for many years to come, observe the following instructions for use and care. Cast iron cookware has a long tradition and still meets the demands of the modern kitchen. The material offers an optimal heat storage capacity for consistent cooking results and enables energy-efficient, low-fat cooking and frying.

Cast iron cookware is also extremely well suited for serving, because the material retains the heat from cooking and keeps your dishes warm.

The KÜCHENPROFI enameled cast iron cookware is suitable for all types of hobs: electric and gas hobs, glass ceramic and induction cooktops.



The products can also be placed in the oven or on the grill. The stainless steel lid knobs and pan handles are heat resistant up to 250 °C.

Prior to the first use

- Remove the packaging material and all stickers first. Clean the cookware with hot water and some dish detergent. Then rinse with cold water and dry off completely.
- Your cookware is now ready for use.

Instructions for use

- Place your cookware on the hob carefully and do not slide it. This will prevent scratching and potential damage to the product or the cooktop.
- Choose a cooking zone on the stove which matches the bottom diameter of the cookware. With gas hobs, the flames must not burn beyond the side walls.
- Only heat up the cookware incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops use only 2/3 of the maximum power. Heating up the cookware too quickly can produce poor cooking results and cause discolouration and possible damage to the product surface. Always follow the instructions for use of your stove, oven, grill, etc.
- Remove empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot. Otherwise, damages due to overheating at the product and/or at the hob surface cannot be ruled out.
- To ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- If the required temperature is reached, you can reduce the heat. This will save energy and the food is cooked gently.



- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pot or pan.



Caution: The cookware, handles and lid knobs can become hot during use. Therefore, always use a pot holder, oven mitt or similar tool and always place the still hot cookware on a protective surface.

· The screws of the lid knobs and pan handles can loosen over time with regular use. Ensure that they are always tightened.

Tip: Thanks to the outstanding heat storage capacity, you achieve the best cooking results at low and medium temperatures. This retains the flavour and heat-sensitive vitamins and a large amount of energy is saved while cooking.

Cleaning and care

· Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed.

· Always allow the cookware to cool down before cleaning. Clean the product with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any abrasive cleaning agents.

· To remove adhered residues, add hot water to the cookware and let it soak in to soften the residues. With stubborn residues, you can cook 1 tablespoon of salt with some water. Then the cookware can be cleaned effortlessly.

· The enamelled cast iron cookware can also be cleaned in the dishwasher. However, this removes the patina and may affect the cooking properties. The formation of the patina then begins anew. Therefore, we recommend cleaning by hand.

· Occasionally rub the rim of the cookware with cooking oil to prevent from rust.

· Enamelled cast iron cookware is extremely durable and sturdy. However, damage can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use, which is not covered by the warranty.

Warranty

The KÜCHENPROFI cast iron cookware is manufactured under strict quality controls and a thorough final inspection. Therefore, KÜCHENPROFI assumes a warranty of 30 years for enamelled cast iron cook ware for the fault-free workmanship and quality. In the event of a warranty claim, return the complete cookware together with the original sales receipt to your retailer. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product in the original colour. The warranty period begins with the date of purchase and ends after 30 years. Excluded from the warranty are damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

Further claims for damages and loss are excluded.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



Lemon chicken (For 4 servings)

4 chicken legs with back, 1 whole lemon, 1 tsp honey, 2 tbsp lemon marmalade, 2 tsp Quatre Épices (French herb mixture), 3 tbsp olive oil, 4 sprigs rosemary

- Dab the chicken legs dry. Stir the juice of half a lemon, the honey, the lemon marmalade as well as the herb mixture to obtain a marinade and then brush it on the meat. Cut the other half of the lemon into thin slices.
- Heat up the olive oil in a PROVENCE farmer's fry pan and sauté the chicken legs on both sides. Remove from the stove.

- Cover each of the legs with a rosemary sprig and a lemon slice and cook in an oven preheated to 180 °C for about 60 minutes.
- Rosemary potato wedges are a perfect side dish.



Provençal beef ragout (For 4 servings)

1 kg beef goulash, 125 g smoked bacon, 2 red chillies, 4 tomatoes, 4 shallots, 150 g olives (pitted), 2 garlic cloves, 1 bay leaf, 1 whole orange, ½ bunch thyme and ½ bunch parsley, 750 ml robust red wine, 500 ml beef stock, salt, freshly ground pepper, 2 tbsp crème fraîche, some corn starch

- Crisp the bacon in an oval PROVENCE roasting pan, then remove it and sauté the pieces of meat in portions in the bacon fat. Season with pepper.
- Peel and dice the shallots and the garlic. Wash off the orange in hot water, cut off the peel thinly with a peeler and squeeze out the juice. Combine half of

the herbs together with the orange peel and the bay leaf into a bouquet.

- Sauté the shallots and garlic and deglaze with a healthy shot of red wine. Add the meat, bacon and herb bouquet and pour in half of the wine and the broth.
- Place the cover on the pan and stew in the oven for 3 hours at 180 °C. Add the remaining liquid intermittently.
- In the meantime, make cuts across the tomatoes with a knife, blanch them in boiling water, then place them immediately in cold water and pull away the skin. Cut into quarters, remove the cores and dice the flesh.
- Cut the olives into rings and add to the ragout together with the diced tomatoes 5 minutes before the cooking time ends.
- Season with salt and pepper to taste. Mix some corn starch with 2 tbsp crème fraîche to bind the sauce and stir in with a whisk.
- Polenta cakes are a suitable side dish.



Provençal sautéed vegetables (For 4 servings)

750 g small potatoes, 1 red pepper, 2 carrots, 300 g green beans (blanched), 5 tbsp olive oil, 2 spring onions, ½ bunch each of fresh sage, thyme and marjoram, 250 g curd cheese, freshly ground pepper, some coarse sea salt

- Wash the potatoes and cut into quarters. Heat up 3 tbsp olive oil in a PROVENCE frying pan over medium heat and sauté the potatoes on all sides for about 10 minutes with occasional stirring.

- In the meantime, wash the vegetables and cut into pieces. Add the vegetables to the potatoes and sauté together for about 10 minutes. Season with the coarse sea salt and freshly ground pepper.
- Wash the herbs, shake dry and remove the leaves from the stems. Chop finely. Fold in part of the herbs into the vegetables before serving.
- Stir the curd cheese with 2 tbsp olive oil until creamy. Mix the remaining chopped herbs into the curd cheese.
- This goes well with a crispy baguette.

KÜCHENPROFI



PROVENCE  **FONTE ÉMAILLÉE**

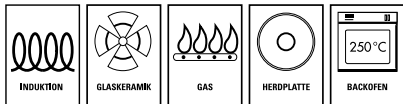
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Merci d'avoir choisi un produit KÜCHENPROFI en fonte émaillée. Respectez des conseils d'utilisation et d'entretien importants ci-après afin de profiter de votre produit le plus longtemps possible. Bien que la tradition des plats de cuisson en fonte soit longue, ils répondent également aux exigences de la cuisine moderne. Ce matériau est doté d'une capacité d'accumulation thermique optimale permettant une cuisson homogène avec peu de graisse et une faible consommation d'énergie.

Les récipients de cuisson en fonte sont également parfaits pour servir, car le matériau emmagasine la chaleur dégagée durant la cuisson et garde ainsi les mets au chaud.

Les récipients de cuisson en fonte émaillée de KÜCHENPROFI conviennent pour tous les types de cuisinières : plaques électriques, cuisinières à gaz, plans de cuisson vitrocéramiques et à induction.



En outre, les produits peuvent également être utilisés dans un four traditionnel ou sur un grill. Les boutons du couvercle et les manches en acier inoxydable résistent à des températures atteignant jusqu'à 250 °C.

Avant la première utilisation

- Commencez par retirer le matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude et avec du produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire et essuyez-le complètement.
- Votre récipient de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

Conseils d'utilisation

- Posez simplement le récipient de cuisson délicatement sur la cuisinière et ne le faites pas glisser. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations du produit ou du plan de cuisson.
- Choisissez une zone de cuisson correspondante au diamètre du fond du récipient de cuisson sur la cuisinière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales.
- Ne faites chauffer le récipient de cuisson que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction n'utilisez que de 2/3 de la puissance maximale. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des décolorations et d'éventuels dommages à la surface du plat. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre cuisinière, four, gril, etc.
- Retirez immédiatement les récipients de cuisson vides de la cuisinière allumée ou chaude. Dans le cas contraire, des dommages dus à une surchauffe du produit et/ou de la surface de la table de cuisson ne peuvent pas être exclus.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.



- Si la température requise est atteinte, vous pouvez réduire la puissance de la plaque. Vous économiserez ainsi de l'énergie et les aliments seront cuits en douceur.
- La couche d'émail robuste permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles contre le bord de la casserole ou de la poêle.



Attention : Le récipient de cuisson, ainsi que les poignées et les boutons de couvercle peuvent devenir très chauds durant leur utilisation. Par conséquent, utilisez toujours une manique, des gants de cuisine, etc. et posez toujours le récipient de cuisson encore chaud sur une surface protégée.

· En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer des boutons de couvercle et des poignées de poêles. Veuillez à toujours les resserrer le cas échéant.

Conseil : Grâce aux excellentes propriétés d'accumulation thermique, vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à basse ou à moyenne température. Ainsi, le goût et les vitamines sensibles à la chaleur sont préservés et vous économisez énormément d'énergie à la cuisson.

Nettoyage et entretien

- Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du récipient de cuisson (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée.
- Laissez toujours le récipient de cuisson refroidir avant de le nettoyer. Rincez le produit à l'eau chaude et éliminez les résidus de nourriture légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude dans le récipient de cuisson et laissez-le tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. Le récipient de cuisson peut ensuite être nettoyé facilement.
- Les récipients de cuisson en fonte peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle. Cela élimine toutefois la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson. La formation de la patine recommence alors. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.
- Enduisez occasionnellement le bord du récipient de cuisson avec de l'huile comestible pour éviter la rouille.
- Le récipient de cuisson en fonte émaillée est robuste et résistant. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peuvent provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

Garantie

Les récipients de cuisson en fonte de KÜCHENPROFI ont été fabriqués sous des contrôles de qualité stricts et ont été soumis à un contrôle final scrupuleux. C'est pourquoi KÜCHENPROFI accorde à ses récipients de cuisson en fonte émaillée une garantie de 30 ans sur l'absence de vices et la qualité du matériel. Pour le recours à la garantie, remettre le récipient de cuisson complet avec le justificatif d'achat d'origine à votre revendeur. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le récipient de cuisson défectueux par un produit équivalent. En raison des changements de notre gamme, nous ne saurions garantir la disponibilité du même produit dans sa couleur d'origine.

La durée de garantie commence à la date de l'achat et expire après 30 ans. Sont exclus de la garantie les dommages résultants d'un emploi impropre, du non-respect des conseils d'entretien, de nettoyage et d'utilisation de même que les dommages mécaniques.

Toute autre prétention en cas de dommages ou de pertes est exclue.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



Poulet au citron (Pour 4 personnes)

4 cuisses de poulet avec partie dorsale, 1 citron non traité, 1 c. à c. de miel, 2 c. à s. de marmelade de citron, 2 c. à c. de quatre épices (mélange d'épices français), 3 c. à s. d'huile d'olive, 4 branches de romarin

- Sécher les cuisses de poulet. Mélanger le jus d'un demi-citron, le miel, la marmelade de citron et le mélange d'épices pour obtenir une marinade et en enduire la viande. Couper l'autre moitié du citron en tranches fines.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse PROVENCE et faire dorer les cuisses de poulet à feu vif sur les deux faces. Retirer du feu.

- Déposer une branche de romarin et une rondelle de citron sur chaque morceau de viande et faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C pendant env. 60 minutes.
- Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre au romarin.



Ragoût de bœuf provençal (Pour 4 personnes)

1 kg de goulasch de bœuf, 125 g de lard fumé, 2 poivrons rouges, 4 tomates, 4 échalotes, 150 g d'olives (dénoyautées), 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 1 orange non traitée, ½ bouquet de thym et ½ bouquet de persil, 750 ml de vin rouge corsé, 500 ml de fond de bœuf, sel, poivre fraîchement moulu, 2 c. à s. de crème fraîche, un peu de fécule de maïs

- Faire sauter le lard dans une cocotte PROVENCE ovale pour qu'il soit croustillant, le sortir du feu et faire dorer à feu vif les morceaux de viande, par petites quantités, dans la graisse de cuisson. Assaisonner avec du poivre.

- Peler les échalotes et l'ail, et les couper en petits dés. Rincer l'orange à l'eau chaude, couper l'écorce finement avec un éplucheur et extraire le jus. Former un bouquet avec la moitié des herbes, l'écorce d'orange et la feuille de laurier.
- Faire suer les échalotes et l'ail et mouiller avec un généreux filet de vin rouge. Ajouter la viande, le lard et le bouquet d'herbes, puis verser la moitié du vin et le bouillon.
- Mettre le couvercle et faire braiser au four pendant 3 heures à 180°C. Arroser de temps en temps avec le liquide restant.
- Entretemps, découper les tomates en forme de croix à l'aide d'un couteau, les blanchir dans l'eau bouillante, les refroidir et retirer la peau. Les couper en quatre, retirer les pépins et couper la chair en dés.
- Couper les olives en rondelles et les ajouter au ragoût 5 minutes avant la fin avec les dés de tomates.
- Saler et poivrer. Pour lier la sauce, mélanger un peu de fécule de maïs et 2 c. à s. de crème fraîche, puis remuer avec un fouet dans la sauce.
- Servir avec des tranches de polenta.



Légumes poêlés à la provençale (Pour 4 personnes)

750 g de pommes de terre petites, 1 poivron rouge, 2 carottes, 300 g de haricots verts (blanchis), 5 c. à s. d'huile d'olive, 2 oignons nouveaux, ½ bouquet de chaque sauge, thym, marjolaine, 250 g de fromage blanc, poivre du moulin, un peu de sel de mer

- Laver les pommes de terre et les couper en quatre. Faire chauffer 3 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle PROVENCE à feu moyen et faire rissoler les pommes de terre env. 10 minutes sur toutes les faces en les remuant de temps en temps.

- Entretemps, nettoyer les légumes et les couper en morceaux. Ajouter les légumes aux pommes de terre et faire cuire le tout 10 minutes environ. Assaisonner avec du sel gros et du poivre fraîchement moulu.
- Laver les herbes, les égoutter et séparer les feuilles des branches. Hacher finement. Mélanger une partie des herbes à la poêlée de légumes avant de servir.
- Batre le fromage blanc avec 2 c. à s. d'huile d'olive pour obtenir un mélange crémeux. Mélanger le reste d'herbes hachées avec le fromage blanc.
- Accompagner de baguette croustillante.

KÜCHENPROFI



PROVENCE  **GHISA SMALTATA**

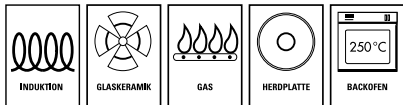
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Grazie per aver acquistato un prodotto KÜCHENPROFI in ghisa smaltata. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso del vostro prodotto vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze per l'uso e la cura. I recipienti di cottura in ghisa hanno una lunga tradizione e inoltre soddisfano i requisiti della cucina moderna. Il materiale offre infatti una capacità di accumulo termico ottimale per risultati di cottura uniformi e consente di cuocere e arrostitire usando quantità di energia minime e pochissimi grassi.

I recipienti di cottura sono inoltre perfettamente adatti anche per servire, in quanto il materiale accumula il calore generato durante la cottura tenendo così in caldo i cibi.

I recipienti di cottura in ghisa smaltata KÜCHENPROFI sono adatti per tutti i tipi di piani di cottura: elettrici, a gas, vetroceramica e a induzione.



Inoltre, i prodotti possono essere usati anche per la cottura al forno o su grill. I pomelli dei coperchi e i manici in acciaio inossidabili sono termostabili fino a 250°C.

Prima del primo utilizzo

- Innanzitutto, si raccomanda di rimuovere il materiale da imballo e tutti gli adesivi. Lavare il recipiente di cottura con acqua calda e detersivo. Quindi sciacquare con acqua fredda e asciugare perfettamente.
- Il recipiente di cottura ora è pronto per essere usato.

Avvertenze sull'uso

- Appoggiare il recipiente di cottura sul piano di cottura con cautela e successivamente non spostarlo. In questo modo si evitano graffi e possibili danni al prodotto o al piano di cottura.
- Scegliere una piastra del piano di cottura di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo del recipiente. Per i fornelli a gas non lasciare che le fiamme brucino oltre alle pareti laterali.
- Riscaldare il recipiente di cottura alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione utilizzare solo 2/3 della potenza massima. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche alterazioni cromatiche e possibili danni alla superficie del prodotto. Seguire sempre le istruzioni per l'uso della vostra cucina, del forno, del grill, ecc.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo i recipienti di cottura vuoti. In caso contrario, non si possono escludere danni dovuti al surriscaldamento del prodotto e/o della superficie del piano di cottura.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che il recipiente di cottura non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Una volta raggiunta la temperatura richiesta è possibile ridurre l'apporto di calore. In questo modo si risparmia energia e gli alimenti si cuociono in maniera delicata.

· Grazie al robusto strato di smalto è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia, consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole e padelle.



Attenzione: Durante l'uso dei recipienti di cottura, i manici e i pomelli dei coperchi diventano molto caldi. Pertanto, usare sempre presine, guanti da forno o simili e appoggiare sempre il recipiente di cottura ancora caldo su una superficie protetta.

· Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi o dei manici delle padelle possono allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.

Consiglio: Grazie alle eccellenti proprietà di conduttività termica i risultati di cottura migliori si ottengono sempre a temperature medio-basse. In questo modo si preservano i sapori e le vitamine sensibili al calore e si risparmia molta energia durante la cottura.

Pulizia e cura

· Col tempo all'interno e sul fondo del recipiente di cottura si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.

· Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente il recipiente di cottura. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non usare detersivi abrasivi.

· Per staccare i residui incrostati versare nel recipiente di cottura dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che il recipiente potrà essere pulito senza fatica.

· I recipienti di cottura in ghisa smaltata possono essere lavati anche in lavastoviglie. Tuttavia, ciò rimuove la patina e può compromettere le proprietà di cottura. La formazione della patina ricomincia quindi da capo. Pertanto, consigliamo il lavaggio a mano.

· Strofinare occasionalmente il bordo del recipiente di cottura con olio commestibile per evitare la ruggine.

· I recipienti di cottura in ghisa smaltata sono molto robusti e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

Garanzia

I recipienti di cottura in ghisa smaltata KÜCHENPROFI effettuando rigorosi controlli qualità e un'accuratissima prova finale. KÜCHENPROFI fornisce per i suoi recipienti di cottura in ghisa smaltata una garanzia di 30 anni sui difetti di lavorazione e dei materiali. Nel caso si renda necessario un intervento in garanzia inviare il recipiente di cottura completo al rivenditore unitamente al giustificativo dell'acquisto in originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare il recipiente di cottura difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo garantire la disponibilità dello stesso prodotto nel colore originale.

La garanzia inizia a decorrere dalla data d'acquisto e termina dopo 30 anni. Sono esclusi dalla garanzia i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché i danni meccanici.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per danni e perdite.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



Pollo al limone (Per 4 persone)

4 cosce di pollo con sovra cosce, 1 limone non trattato, 1 cucchiaino di miele, 2 cucchiaini di marmellata di limoni, 2 cucchiaini di Quatre Épices (miscela di spezie francesi), 3 cucchiaini di olio d'oliva, 4 rametti di rosmarino

· Tamponare le cosce di pollo in modo da asciugarle. Mescolare il succo di mezzo limone, il miele, la marmellata di limoni e la miscela di spezie in modo da ottenere una marinatura e quindi spennellarla sulla carne. Tagliare l'altra metà del limone a fette sottili.

· In una casseruola PROVENCE riscaldare l'olio di

oliva e rosolarvi per bene le cosce di pollo da tutti i lati. Rimuovere dal piano di cottura.

- Mettere sulla carne un rametto di rosmarino e una fettina di limone e cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per circa 60 minuti.
- Servire con patate a spicchi al rosmarino.



Ragù di manzo alla provenzale (Per 4 persone)

1 kg di gulash di manzo, 125 g di pancetta affumicata, 2 peperoncini rossi, 4 pomodori, 4 scalogni, 150 g d'olive (denocciolate), 2 spicchi d'aglio, 1 foglia di alloro, 1 arancio non trattato, ½ mazzetto ciascuno di timo e prezzemolo, 750 ml di vino rosso robusto, 500 ml di fondo di manzo, sale, pepe macinato fresco, 2 cucchiaini di crème fraîche, un po' di amido per uso alimentare

· In una casseruola d'arrostro PROVENCE ovale rosolare la pancetta fino a farla diventare croccante, rimuoverla dalla casseruola e quindi rosolare i pezzi di

carne, a porzioni, nel grasso della pancetta. Insaporire con il pepe.

- Sbucciare gli scalogni e l'aglio e tagliarli a cubetti piccoli. Lavare l'arancio con acqua calda, tagliare sottilmente la buccia con uno sbucciatore e spremere il succo. Legare a mazzetto metà delle erbe assieme alla buccia d'arancia e alla foglia d'alloro.
- Rosolare gli scalogni e l'aglio e sfumarli con un'abbondante spruzzata di vino rosso. Aggiungere la carne, la pancetta, il mazzetto di erbe e metà del vino e del brodo.
- Chiudere la pentola con il coperchio e lasciar stufare in forno a 180 °C per 3 ore bagnando di tanto in tanto con l'altro liquido.
- Nel frattempo, con un coltello praticare un intaglio a croce nei pomodori, sbollentarli, passarli sotto l'acqua fredda e pelarli. Tagliarli a quarti, eliminare i semi e tagliare la polpa a cubetti.
- Tagliare le olive ad anelli e 5 minuti prima della fine del tempo di cottura aggiungerle al ragù assieme ai pomodori a cubetti.
- Salare e pepare. Per legare la salsa mescolare dell'amido per uso alimentare con 2 cucchiaini di crème fraîche e amalgamare il composto nella salsa con una frusta.
- Servire con fette di polenta.



Padellata di verdure alla provenzale

(Per 4 persone)

750 g di patate piccole, 1 peperone rosso, 2 carote, 300 g di fagiolini (sbollentati), 5 cucchiaini d'olio d'oliva, 2 cipollotti, ½ mazzetto ciascuno di erbe fresche (salvia, timo, maggiorana), 250 g di formaggio quark, pepe macinato fresco, sale marino grosso

- Lavare le patate e tagliarle a quarti. In una padella PROVENCE riscaldare a calore medio 3 cucchiaini d'olio d'oliva e rosolare le patate per circa 10 minuti, girandole di tanto in tanto su tutti i lati.

- Nel frattempo, mondare e lavare le verdure e tagliarle a pezzi. Aggiungere le verdure alle patate e far cuocere anche queste per circa 10 minuti. Insaporire con sale marino grosso e pepe macinato fresco.
- Lavare le erbe, asciugarle scuotendone ed eliminare i gambi dalle foglie. Tritarle finemente. Prima di servire aggiungere alla padellata di verdure parte delle erbe.
- Mescolare il formaggio quark con 2 cucchiaini d'olio d'oliva in modo da ottenere una crema. Incorporare nel formaggio quark il resto delle erbe tritate.
- Servire con una baguette croccante.

KÜCHENPROFI



PROVENCE  **HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

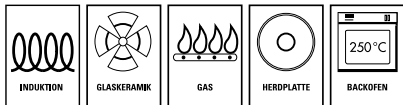
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



Gracias por comprar un producto KÜCHENPROFI de hierro fundido esmaltado. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las importantes instrucciones de uso y cuidado que le mostramos a continuación. La batería de cocina de hierro fundido tiene una larga tradición y cumple al mismo tiempo los requisitos de las cocinas modernas. Este material presenta una óptima capacidad de acumulación de calor, con lo que proporciona resultados de cocción uniformes y permite cocer y asar con poca energía y grasa.

La batería de cocina también es perfecta para servir, pues el material acumula el calor que se genera durante la cocción y, de este modo, mantiene la comida caliente.

La batería de cocina de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI es apta para todo tipo de cocinas: placas eléctricas, de gas, de vitrocerámica y de inducción.



Además, los productos también se pueden utilizar en el horno o en la barbacoa. Los botones de las tapas y los mangos de las sartenes de acero inoxidable resisten hasta 250°C de temperatura.

Antes del primer uso

- En primer lugar, retire el material de embalaje y todas las pegatinas. Lave el recipiente de cocción con agua caliente y detergente. Enjuáguelo a continuación con agua fría y séquelo completamente.
- La batería de cocina estará lista para su uso.

Indicaciones de utilización

- Deposite siempre la batería de cocina sobre la placa con cuidado, no lo desplace. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en el producto o en la placa de cocina.
- Elija una placa de cocina con un diámetro similar al de la pieza de la batería de cocina que vaya a utilizar. Si su cocina es de gas, la llama no debe sobresalir de las paredes laterales.
- Caliente la batería de cocina a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción utilice solo 2/3 de la potencia máxima. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también decolora la superficie del producto y puede dañarla. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina, horno, parrilla, etc.
- Retire de inmediato la batería de cocina vacía de la estufa encendida o caliente. De lo contrario, no se pueden descartar daños debidos a un sobrecalentamiento del producto y/o de la superficie de la placa de cocción.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la batería de cocina no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Una vez que se ha alcanzado la temperatura requerida, puede reducir la temperatura. De este modo, ahorrará energía y los alimentos se cocinarán cuidadosamente.
- Gracias a la robusta capa de esmalte se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de las ollas o sartenes.





Cuidado: La batería de cocina, los mangos y los botones se pueden calentar durante el uso. Por este motivo, es necesario utilizar siempre un agarrador de horno, un guante de cocina o similar, y colocar siempre las piezas del recipiente de cocción que estén calientes sobre una superficie protegida.

· En caso de uso frecuente, los tornillos de los pomos de la tapa y los mangos de la olla pueden aflojarse. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.

Consejo: Gracias a las excelentes propiedades de acumulación de calor, obtendrá los mejores resultados de cocina utilizando un nivel de temperatura medio-bajo. Esto permite conservar el sabor y las vitaminas sensibles al calor, además de ahorrar mucha energía al cocinar.

Limpeza y cuidados

- Con el paso del tiempo, en el fondo de las piezas se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.
- Espere siempre a que la batería de cocina se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine menores los restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes abrasivos.
- Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en la batería de cocina y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, la batería de cocina podrá limpiarse sin problemas.
- Las ollas y sartenes de hierro fundido esmaltado también son aptas para el lavavajillas. Sin embargo, este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción. La pátina vuelve a formarse de nuevo. Por esta razón, recomendamos lavar las piezas a mano.
- Frote el borde de la olla o sartén ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación.
- La batería de cocina de hierro fundido esmaltado es extremadamente robusta y resistente. Sin embargo, la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños que no cubra la garantía.

Garantía

La batería de cocina de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI se fabrica bajo estrictos controles de calidad y una comprobación final exhaustiva. Por este motivo, KÜCHENPROFI concede una garantía de 30 años en el acabado perfecto y la calidad del material para la batería de cocina de hierro fundido esmaltado. Para hacer valer su garantía, dirijase a su distribuidor entregando la batería de cocina completa junto con el comprobante de compra original. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la batería de cocina defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto en el color original. El período de garantía comienza con la fecha de compra y finaliza después de 30 años. Están excluidas de la garantía los daños causados por un uso inadecuado, la inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como los daños mecánicos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños y pérdidas.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



Pollo al limón (Para 4 personas)

4 muslos de pollo con contramuslos, 1 limón entero, 1 cucharadita de miel, 2 cucharadas de mermelada de limón, 2 cucharadas de Quatre Épices (mezcla de especias francesa), 3 cucharadas de aceite de oliva, 4 ramas de romero

- Secar los muslos de pollo con papel de cocina. Mezclar el zumo de medio limón, la miel, la mermelada de limón y la mezcla de especias para hacer la marinada y untar la carne con ella. Cortar la otra mitad del limón en rodajas finas.
- Calentar el aceite de oliva en una cacerola PROVENCE y dorar los muslos de pollo por los dos lados. Retirar del fuego.

- Decorar cada muslo de pollo con una rama de romero y una rodaja de limón y cocinar en el horno precalentado a 180 °C durante 60 minutos aprox.
- Ideal con patatas gajo con romero.



Ragú de ternera provenzal (Para 4 personas)

1 kg de trocitos de ternera para estofado, 125 g de panceta ahumada, 2 chiles rojos, 4 tomates, 4 chalotas, 150 g de aceitunas (sin hueso), 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 1 naranja entera, ½ manojo de tomillo y perejil para cada uno, 750 ml de vino tinto robusto, 500 ml de caldo de ternera, sal, pimienta recién molida, 2 cucharadas de nata fresca, un poco de fécula de maíz

- Freír la panceta en una cacerola ovalada PROVENCE hasta que esté crujiente, retirar y dorar los trocitos de carne por porciones en grasa para freír. Aderezar con pimienta.

- Pelar las chalotas y el ajo y cortar en dados pequeños. Lavar la naranja con agua caliente, cortar la cáscara en una capa fina con un pelador y exprimir el zumo. Hacer un ramo con la mitad de las hierbas, la cáscara de naranja y la hoja de laurel.
- Rehogar las chalotas y el ajo y regar con un buen chorro de vino tinto. Añadir la carne, la panceta y el ramo de hierbas y verter la mitad del vino y del caldo.
- Colocar la tapa y cocer a 180 °C en el horno durante 3 horas. En este proceso, rociar progresivamente el líquido restante.
- Entretanto, realizar un corte en forma de cruz en los tomates con ayuda de un cuchillo, escaldarlos en agua hirviendo, pasar por agua fría y retirar la piel. Cortar en cuatro trozos, quitar las pepitas y cortar la pulpa en dados.
- Cortar las aceitunas en aros y añadir al ragú junto con los dados de tomate 5 minutos antes de que acabe el tiempo de cocción.
- Salsipimentar. Para espesar la salsa, mezclar un poco de fécula de maíz y 2 cucharadas de nata fresca e incorporar a la salsa con un batidor.
- Ideal con rodajas de polenta.



Verduras a la provenzal (Para 4 personas)

750 g de patatas pequeñas, 1 pimiento rojo, 2 zanahorias, 300 g de judías verdes (escaldadas), 5 cucharadas de aceite de oliva, 2 cebolletas, ½ manojo de salvia, tomillo y mejorana para cada uno, 250 g de requesón, pimienta recién molida, un poco de sal marina gorda

- Lavar las patatas y cortarlas en cuatro trozos. Calentar 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén PROVENCE a fuego medio y dorar las patatas por todos lados durante 10 minutos aprox. girándolas de vez en cuando.

- Entretanto, limpiar las verduras y cortarlas en trocitos. Añadir las verduras a las patatas y cocinar durante 10 minutos aprox. Aderezar con sal marina gorda y pimienta recién molida.
- Lavar las hierbas, sacudir el agua y retirar las hojas de los tallos. Picar fino. Mezclar una parte de las hierbas con la verdura antes de servir.
- Mezclar el requesón con 2 cucharadas de aceite de oliva hasta obtener una pasta cremosa. Añadir al requesón el resto de las hierbas picadas.
- Ideal con baguette crujiente.

KÜCHENPROFI



PROVENCE  **GEËMAILLEERD GIETIJZER**

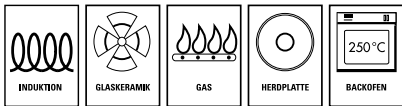
AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD



Hartelijk dank voor de aankoop van een KÜCHENPROFI-product van geëmailleerd gietijzer. Neem de onderstaand belangrijke gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht om lang plezier aan het product te beleven. Pannen van gietijzer hebben een lange traditie en voldoen ook aan de eisen van een moderne keuken. Het materiaal biedt een optimaal warmte-opslagvermogen voor een gelijkmatig kookresultaat en maakt energie- en vetarm koken en braden mogelijk.

Ook voor het serveren zijn de pannen zeer geschikt, omdat het materiaal de tijdens het koken ontstane warmte opslaat en zo de gerechten warm houdt.

De geëmailleerde gietijzeren pannen van KÜCHENPROFI zijn geschikt voor alle warmtebronnen: elektrisch, gas, keramisch en inductie.



Bovendien kunnen de producten ook in de oven of op de barbecue worden gebruikt. De dekselknoppen en pannengrepen van roestvrij staal zijn hittebestendig tot 250 °C.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder eerst het verpakkingsmateriaal en alle stickers. Reinig de pannen met heet water en afwasmiddel. Daarna met koud water naspoelen en volledig afdrogen.
- Uw pannen zijn nu klaar voor gebruik.

Gebruiksaanwijzingen

- Zet de pan altijd voorzichtig op het fornuis en schuif niet met de pan. Zo voorkomt u krassen en ook mogelijke beschadigingen aan het product of aan het kookveld.
- Kies een kookzone op het fornuis die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan. Bij een gaspit mogen de vlammen niet langs de zijwanden uitkomen.
- Verhit de pan enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – voornamelijk bij inductiekookplaten gebruik alleen 2/3 van het opgegeven maximale vermogen. Te snel verhitten, leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak. Volg altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis, oven, grill, enz.
- Haal lege pannen direct van het ingeschakelde of hete fornuis. Anders kan schade aan het product en/of het kookoppervlak door oververhitting niet worden uitgesloten.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pannen niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Als de benodigde temperatuur is bereikt, kunt u de warmtetoevoer reduceren. Hierdoor bespaart u energie en worden de levensmiddelen behoedzaam gegaard.

- Dankzij de robuuste laag email kan normaal kookgerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het kookgerei niet op de rand van de pan af te kloppen.





Voorzichtig: Tijdens het gebruik kunnen de pan alsmede grepen en dekselknoppen heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap, ovenwant of iets dergelijks en zet de nog hete pan altijd op een beschermd oppervlak.

- Bij regelmatig gebruik kunnen schroeven van de dekselknoppen en pannengrepen een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.

Tip: Door de uitstekende warmte-opslageigenschappen behaalt u de beste kookresultaten bij lage en gemiddelde temperatuur. Zo blijven de smaak en de hittegevoelige vitamines behouden en bespaart u veel energie tijdens het koken.

Reiniging en onderhoud

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.
- Laat de pan vóór het reinigen altijd eerst afkoelen. Spoel het product met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Om vastgekoekte restanten te verwijderen, doet u heet water in de pan en laat u dit inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de pan moeiteloos worden gereinigd.
- De pannen van geëmailleerd gietijzer kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Dit verwijdert echter het patina en kan de kookeigenschappen negatief beïnvloeden. De vorming van het patina begint dan opnieuw. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.
- Wrijf de rand van de pan af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen.
- Pannen van geëmailleerd gietijzer zijn extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.

Garantie

De gietijzeren pannen van KÜCHENPROFI worden bij de fabricage onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles en een grondige eindcontrole. Daarom verleent KÜCHENPROFI voor de pannenserie van geëmailleerd gietijzer een garantie van 30 jaar op een perfecte afwerking en kwaliteit van het materiaal. Bij een garantiegeval dient u de complete pan samen met het originele aankoopbewijs aan uw verkooppunt te overhandigen. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te vervangen. Door wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product in de oorspronkelijke kleur niet garanderen.

De garantietijd begint op de datum van aankoop en eindigt na 30 jaar. Van de garantie uitgesloten is schade veroorzaakt door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Verdergaande aanspraken in verband met schade en verliezen zijn uitgesloten.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



Citroenkip (Voor 4 personen)

4 kippenbouten met deel van de rug, 1 onbehandelde citroen, 1 tl honing, 2 el citroenjam, 2 tl Quatre Épices (Frans kruidenmengsel), 3 el olijfolie, 4 takjes rozemarijn

- De kippenbouten droogdeppen. Het sap van een halve citroen, de honing, de citroenjam en het kruidenmengsel tot een marinade mengen en het vlees hiermee insmeren. De andere helft van de citroen in dunne schijfjes snijden.
- In een PROVENCE-kookpan de olijfolie verhitten en de kippenbouten aan beide kanten goed dichtschroeien. De pan van het fornuis halen.

- Op het vlees telkens een takje rozemarijn en een schijfje citroen leggen en in de voorverwarmde oven bij 180 °C gedurende ca. 60 minuten garen.
- Serveer hierbij rozemarijn-aardappelpartjes.



Provençalse runderragout (Voor 4 personen)

1 kg rundergoulash, 125 g gerookt spek, 2 rode pepertjes, 4 tomaten, 4 sjalotten, 150 g olijven (zonder pit), 2 teentjes knoflook, 1 laurierblad, 1 onbehandelde sinaasappel, ½ bosje tijm en ½ bosje peterselie, 750 ml stevige rode wijn, 500 ml runderfond, zout, versgemalen peper, 2 el crème fraîche, een beetje maïzena

- In een ovale PROVENCE-kookpan het spek knapperig uitbakken, uit de pan halen en de stukken vlees in porties in het braadvet stevig aanbraden. Met peper kruiden.
- De sjalotten en de knoflook schillen en in kleine blokjes snijden. De sinaasappel heet afwassen, de schil met een dunschiller dun afsnijden en het sap uitpersen. De helft van de kruiden samen met de sinaasappelschil en het laurierblad tot een bosje binden.
- De sjalotten en de knoflook fruiten en afblussen met een flinke scheut rode wijn. Het vlees, het spek en het kruidenbosje toevoegen en daarna de helft van de wijn en de bouillon.
- Het deksel op de pan doen en bij 180 °C in de oven 3 uur laten stoven. Daarbij met en met de overige vloeistof eroverheen gieten.
- Snij in de tussentijd met een mes een kruisje aan de bolle kant van de tomaten, blancheer ze in kokend water, laat ze schrikken in koud water en trek het vel eraf. Snij de tomaten in vieren, verwijder de kernen en snij het vruchtvlees in blokjes.
- De olijven in ringen snijden en 5 minuten vóór het einde van de kooktijd samen met de tomatenblokjes aan de ragout toevoegen.
- Met zout en peper op smaak brengen. Om de saus te binden een beetje maïzena en 2 el crème fraîche mengen en met een garde door de saus roeren.
- Hierbij plakken polenta serveren.



Provençaalse roerbakgroente (Voor 4 personen)

750 g kleine aardappelen, 1 rode paprika, 2 wortels, 300 g sperziebonen (geblancheerd), 5 el olijfolie, 2 lente-uitjes, van elk ½ bosje salie, tijm, marjolein, 250 g kwark, versgemalen peper, iets grover zeezout

- De aardappelen wassen en in vieren snijden. 3 el olijfolie in een PROVENCE-koekenpan op de middelste stand verhitten en de aardappelen ca. 10 minuten met af en toe omdraaien aan alle kanten bakken.
- In de tussentijd de groente schoonmaken en in stukken snijden. De groente bij de aardappelen doen en ca. 10 minuten meebakken. Met grof zeezout en versgemalen peper kruiden.
- De kruiden wassen, droog schudden en de bladeren van de stelen trekken. Daarna fijnhakken. Een deel van de kruiden vóór het serveren behoedzaam door de groente roeren.
- De kwark met 2 el olijfolie romig roeren. De overige gehakte kruiden met de kwark mengen.
- Hierbij knapperige baguette serveren.