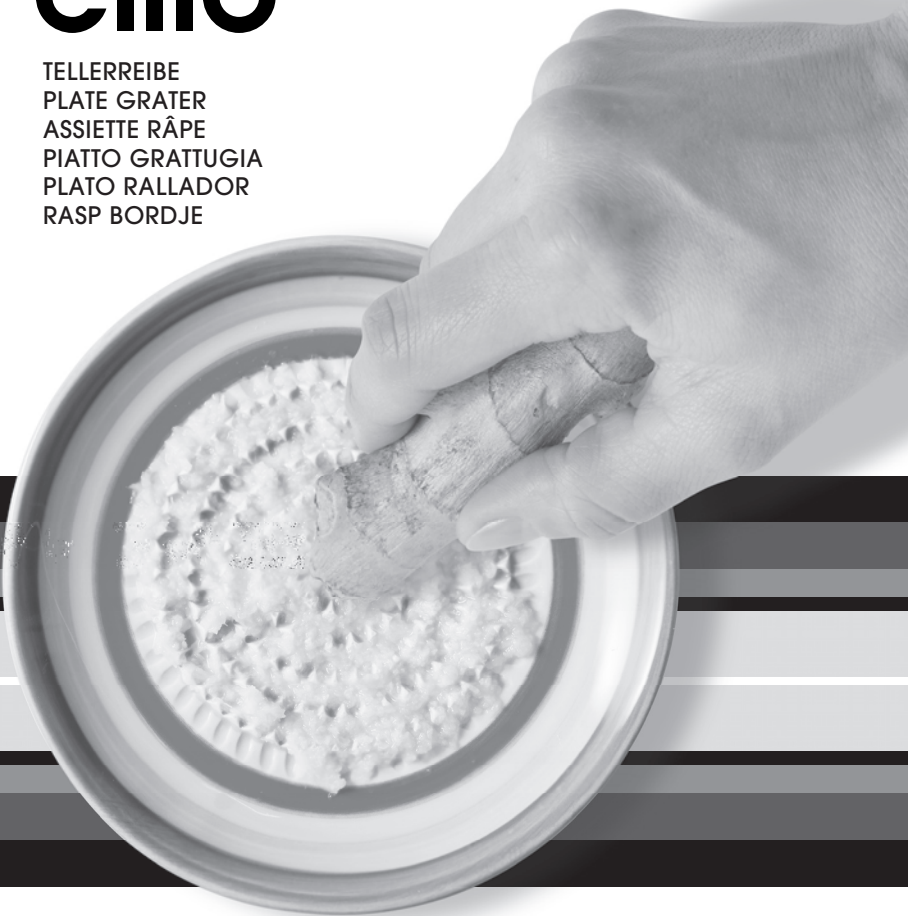


cilio

TELLERREIBE
PLATE GRATER
ASSIETTE RÂPE
PIATTO GRATTUGIA
PLATO RALLADOR
RASP BORDJE



cilio

TELLERREIBE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Hinweise für Gebrauch

- **Verletzungsgefahr!** Die Zacken der Reibfläche sind spitze.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck zum Reiben von Lebensmitteln.
- Bewahren Sie das Produkt sicher und außer Reichweite von Kindern auf.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Produkt unbeschädigt ist.
- Halten Sie die Tellerreibe fest und reiben Sie das Reibgut mit leichtem Druck.
- Verwenden Sie zum Herausstreichen der Lebensmittel ausschließlich den mitgelieferten Pinsel oder einen Küchenhelfer aus Holz oder weichem Kunststoff.

Tipps und Tricks

- Für leichteres Reiben von feuchten oder klebrigen Lebensmitteln empfehlen wir, die Tellerreibe vorher mit Wasser oder Speiseöl zu befeuchten.
- Um empfindliche Lebensmittel zu reiben, empfehlen wir, diese kurz anzufrieren und angefroren zu reiben.
- Der Pinsel ermöglicht ein Vermischen der Zutaten und ein sauberes Aufnehmen des Reibgutes.

Reinigung

- Entfernen Sie grobe Rückstände unter fließendem Wasser.
- Die Tellerreibe ist spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie den Pinsel ausschließlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen anschließend mit klarem Wasser aus.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie diese wegräumen.

REZEPTE

Erdbeer-Prosecco-Fizz

Zutaten (für 1 Glas)

2-3 frische Erdbeeren, leicht angefroren; 150 ml Prosecco; Crushed Ice; 1 Blatt Minze

Zubereitung

Erdbeeren fein reiben. Das Erdbeermus in ein Cocktailglas geben, etwas Crushed Ice

hinzufügen und mit Prosecco auffüllen. Mit einem Minzblatt oder einer angeschnittenen Erdbeere dekorieren. **Tipp:** Alternativ können Sie den Cocktail auch mit Champagner zubereiten. Ersetzen Sie die Erdbeeren je nach Saison durch andere Früchte.

Kräuteröl

Zutaten

250 ml Olivenöl; 4–6 Knoblauchzehen, geschält; 1 Bio-Zitrone; 1 Chillischote; 1 Rosmarinzweig

Zubereitung

Den Knoblauch reiben und die Schale der Zitrone abreiben. Das Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch, dem Zitronenabrieb sowie Chili und Rosmarin in einen kleinen Topf geben. Das Öl auf niedriger Stufe (ca. 60–70 °C) erwärmen und für ca. 1 Stunden ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Flasche gießen. Luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kürbisauflauf mit Muskatnuss

Zutaten (für 2 Portionen)

400 g Hokkaido- oder Butternut-Kürbis, küchenfertig vorbereitet, in Spalten geschnitten; 100 ml Sahne; 50 ml Milch; ca. 100 g geriebenen Parmesan; 1 TL Butter; 1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert; Salz; Pfeffer; Muskatnuss

Zum Servieren: 2 EL Kürbiskernöl; Kürbiskerne, ohne Fett geröstet

Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Knoblauch austreichen. Erst etwas von der Muskatnuss abreiben und anschließend den Knoblauch reiben. Sahne und Milch in einem kleinen Topf erwärmen, den Abrieb der Muskatnuss und den Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Kürbis-Spalten in die Auflaufform geben, die Hälfte der Sahne-Milch-Mischung darüber gießen und mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen. Die restlichen Kürbisspalten darauf schichten, mit der restlichen Sahne-Milch-Mischung aufgießen und den restlichen Käse darauf verteilen. Für ca. 30 – 35 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Vor dem Servieren mit dem Kürbiskernöl und den Kürbiskernen dekorieren.

cilio

PLATE GRATER KEEP THIS USER'S GUIDE!

Safety instructions

- RISK OF INJURY!** The serrations on the friction surface are sharp.
- Use the product for its intended purpose only to grate foods.
 - Store the product safely and out of the reach of children.
 - Before each use, make sure that the product is undamaged.
 - Hold the grater firmly and rub the food by applying light pressure.
 - To remove foods residues, use only the brush supplied or a wooden or soft plastic kitchen utensil.

Tips and tricks

- For moist or sticky foods, we recommend moistening the plate grater with water or cooking oil beforehand.
- To grate delicate foods, we recommend freezing them briefly and grating them while still frozen.
- The brush allows you to mix the ingredients and neatly pick up the grated material.

Cleaning

- Remove coarse residues under running water.
- The plate grater is dishwasher safe.
- Clean the brush exclusively with warm water and a mild detergent. Then rinse it thoroughly with clear water.
- Dry all parts thoroughly before storing them.

RECIPES

Strawberry Prosecco Fizz

Ingredients (for 1 Glass)

2-3 fresh strawberries, slightly frozen; 150 ml Prosecco, ice-cold; crushed ice; 1 mint leaf

Preparation

Finely grate the strawberries. Put the strawberry purée into a cocktail glass, add some crushed ice and top up with Prosecco. Decorate with a mint leaf or a sliced strawberry. **Tip:** Alternatively, you can also prepare the cocktail with champagne. Replace the strawberries with other fruits depending on the season.

Herb oil

Ingredients

250 ml olive oil; 4-6 garlic cloves, peeled; 1 organic lemon; 1 chilli pepper; 1 sprig of rosemary

Preparation

Grate the garlic and zest the lemon. Place the olive oil, garlic, lemon zest, chilli pepper and rosemary in a small saucepan. Heat the oil on a low heat (approx. 60–70 °C) and leave to infuse for approx. 1 hour. Remove the saucepan from the heat and leave to cool completely. Pour through a fine sieve into a bottle. Seal airtight and store in the refrigerator.

Pumpkin casserole with nutmeg

Ingredients (for 2 portions)

400 g Hokkaido or butternut pumpkin, prepared and cut into wedges; 100 ml cream; 50 ml milk; approx. 100 g grated parmesan cheese; 1 tsp butter; garlic clove, peeled and halved; salt; pepper; nutmeg

To serve: 2 tbsp pumpkin seed oil; pumpkin seeds, roasted without fat

Preparation

Grease a baking dish with butter and rub with garlic. First grate some nutmeg, then grate the garlic. Heat the cream and milk in small saucepan, add the grated nutmeg and garlic. Season with salt and pepper. Place half of the pumpkin slices in the baking dish, pour half of the cream and milk mixture over them and sprinkle with half of the grated cheese. Layer the remaining pumpkin slices on top, pour over the remaining cream and milk mixture and sprinkle with the remaining cheese. Bake at 180 °C top/bottom heat approx. 30–35 minutes.

Before serving, decorate with pumpkin seed oil and pumpkin seeds.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

cilio

ASSIETTE RÂPE CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Consignes de sécurité

Risque de blessures ! Les dents de la surface de friction sont pointues.

Utilisez le produit uniquement pour l'usage prévu, à savoir râper des aliments.

Rangez le produit en toute sécurité et hors de portée des enfants.

Avant chaque utilisation, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé.

- Tenez fermement l'assiette râpe et râpez les aliments effectuant des mouvements doux.
- Pour retirer les résidus alimentaires, utilisez exclusivement la brosse fournie ou un ustensile de cuisine en bois ou en plastique souple.

Conseils et astuces

- Pour râper facilement des aliments humides ou collants, nous vous recommandons d'humidifier préalablement l'assiette râpe avec de l'eau ou de l'huile alimentaire.
- Pour râper des aliments fragiles, nous vous recommandons de les congeler brièvement et de les râper encore congelés.
- Le pinceau fourni vous permet de mélanger les ingrédients et de ramasser les aliments râpés.

Nettoyage

- Éliminez les résidus grossiers sous l'eau courante.
- L'assiette râpe est appropriée pour le lave-vaisselle.
- Nettoyez le pinceau uniquement à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire.
- Enlevez des salissures tenaces à l'aide du pinceau fourni ou avec une brosse à vaisselle.
- Séchez complètement toutes les pièces avant de les ranger.

RECETTES

Fizz-fraise-prosecco

Ingrédients (pour 1 verre)

2-3 fraises fraîches légèrement congelées ; 150 ml de prosecco, glacé ; glace pilée ; 1 feuille de menthe

Préparation

Râpez finement les fraises. Versez la purée de fraises dans un verre à cocktail, ajoutez un peu de glace pilée et complétez avec le prosecco. Décorez avec une feuille de menthe ou une fraise coupée en deux. **Conseil** : Vous pouvez également préparer ce cocktail avec du champagne. Remplacez les fraises par d'autres fruits selon la saison.

Huile aux herbes

Ingrédients

250 ml d'huile d'olive ; 4-6 gousses d'ail pelées ; 1 citron bio ; 1 piment ; 1 branche de romarin

Préparation

Râpez l'ail et le zeste du citron. Versez l'huile d'olive dans une petite casserole avec l'ail, le zeste de citron, le piment et le romarin. Faites chauffer l'huile à feu doux (environ 60-70 °C) et laissez infuser pendant environ 1 heure. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir complètement. Versez dans une bouteille à travers un tamis fin. Fermez hermétiquement et conservez au réfrigérateur.

Gratin de courge à la noix de muscade

Ingrédients (pour 2 portions)

400 g de courge Hokkaido ou Butternut, prête à cuire, coupée en morceaux ; 100 ml de crème ; 50 ml de lait ; environ 100 g de parmesan râpé ; 1 cuillère à café de beurre ; 1 gousse d'ail, pelée et coupée en deux ; sel ; poivre ; noix de muscade

Pour servir : 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de courge ; pépins de courge grillés sans matière grasse

Préparation

Beurre un plat à gratin et le frotter avec l'ail. Faire chauffer la crème et le lait dans une petite casserole, ajouter la noix de muscade râpée et l'ail. Assaisonner avec du sel et du poivre. Disposez la moitié du mélange crème-lait dessus et saupoudrez de la moitié du fromage râpé. Disposez le reste de morceaux de courge par-dessus, versez le reste du mélange crème-lait et répartissez le reste du fromage. Faites cuire environ 30 à 35 minutes à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure).

Avant de servir, décorez avec l'huile de pépins de courge et les pépins de courge.

cilio

PIATTO GRATTUGIA CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

Istruzioni per l'uso

Pericolo di ferite! Le punte della superficie abrasiva sono affilate!

Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto, per grattugiare alimenti.

Conservare il prodotto in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il prodotto non sia danneggiato.

- Tenere saldamente il piatto grattugia e grattugiare il prodotto esercitando una leggera pressione.
- Per estrarre gli alimenti, utilizzare esclusivamente il pennello in dotazione o un utensile da cucina in legno o plastica morbida.

Consigli e suggerimenti

- Per grattugiare alimenti umidi o appiccicosi, consigliamo di inumidire preventivamente il piatto grattugia con acqua o olio alimentare.
- Per grattugiare alimenti delicati, consigliamo di congelarli brevemente prima di grattugiarli ancora congelati.
- Il pennello in dotazione consente di mescolare gli ingredienti e di raccogliere gli alimenti grattugiati.

Pulizia

- Rimuovere i residui grossolani sotto l'acqua corrente.
- Il piatto grattugia è appropriato per la lavastoviglie.
- Pulire il pennello esclusivamente con acqua calda e un detergente delicato. Risciacquarlo quindi con acqua pulita.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.

RICETTE

Fizz alla fragola e prosecco

Ingredienti (per 1 bicchiere)

2-3 fragole, fresche leggermente congelate; 150 ml di prosecco ghiacciato; ghiaccio tritato;
1 foglia di menta

Preparazione

Grattugiare finemente le fragole. Versare la purea di fragole in un bicchiere da cocktail, aggiungere un po' di ghiaccio tritato e riempire con il prosecco. Decorare con una foglia di menta o una fragola tagliata. **Suggerimento:** in alternativa, è possibile preparare il cocktail anche con lo champagne. A seconda della stagione, sostituire le fragole con altri frutti.

Olio alle erbe aromatiche

Ingredienti

250 ml di olio d'oliva; 4-6 spicchi d'aglio sbucciati; 1 limone biologico; 1 peperoncino; 1 rametto di rosmarino

Preparazione

Grattugiare l'aglio e la scorza del limone. Versare l'olio d'oliva in un pentolino insieme all'aglio, alla scorza di limone, al peperoncino e al rosmarino. Riscaldare l'olio a fuoco basso (circa 60–70 °C) e lasciare in infusione per circa 1 ora. Togliere la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare completamente. Versare il contenuto in una bottiglia attraverso un colino fine. Chiudere ermeticamente e conservare in frigorifero.

Gratin di zucca con noce moscata

Ingredienti (per 2 porzioni)

400 g di zucca Hokkaido o Butternut, già pulita e tagliata a spicchi; 100 ml di panna; 50 ml di latte; circa 100 g di parmigiano grattugiato; 1 cucchiaino di burro; 1 spicchio d'aglio, sbucciato e tagliato a metà; sale; pepe; noce moscata

Per servire: 2 cucchiaini di olio di zucca; semi di zucca, tostati senza grassi

Preparazione

Imburrare una pirofila e spalmare l'aglio. Grattugiare prima un po' di noce moscata e poi l'aglio. Scaldare la panna e il latte in un pentolino, aggiungere la noce moscata grattugiata e l'aglio. Condire con sale e pepe. Mettere metà dei pezzi di zucca nella pirofila, versare sopra metà della miscela di pappe e latte e cospargere con metà del formaggio grattugiato. Disporre sopra gli altri pezzi di zucca, versare sopra il resto della miscela di panna e latte e cospargere con il formaggio rimasto. Cuocere in forno a 180 °C (calore superiore/inferiore) per circa 30–35 minuti. Prima di servire, decorare con olio di semi di zucca e semi di zucca.

cilio

PLATO RALLADOR

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Indicaciones de uso

¡Peligro de lesiones! Las puntas de la superficie de fricción son afiladas.

Utilice el producto solamente para el fin previsto, para rallar alimentos.

Guarde el producto de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Antes de cada uso, asegúrese de que el producto no esté dañado.

- Sujete firmemente el rallador y ralle el alimento ejerciendo una ligera presión.
- Para retirar los restos de comida, utilice únicamente el cepillo suministrado o un utensilio de cocina de madera o plástico blando.

Consejos y trucos

- Para rallar más fácilmente alimentos húmedos o pegajosos, recomendamos humedecer previamente el plato rallador con agua o aceite comestible.
- Para rallar alimentos delicados, recomendamos congelarlos brevemente y rallarlos cuando estén congelados.
- El cepillo le permite mezclar los ingredientes y recoger el material rallado de manera limpia.

Limpieza

- Elimine los residuos gruesos bajo el agua corriente.
- El plato rallador es apropiado para el lavavajillas.
- Limpie el cepillo únicamente con agua tibia y un detergente suave. A continuación, aclárelo con agua limpia.
- Seque completamente todas las piezas antes de guardarlas.

RECETAS

Fizz de fresa y prosecco

Ingredientes (para 1 copa)

2-3 fresas, ligeramente congeladas; 150 ml de prosecco, bien frío; hielo picado; 1 hoja de menta

Preparación

Rallar finamente las fresas. Verter el puré de fresas en una copa de cóctel, añadir un poco de hielo picado y rellenar con prosecco. Decorar con una hoja de menta o una fresa cortada.

Consejo: También puede preparar el cóctel con champán. Sustituya las fresas por otras frutas según la temporada.

Aceite de hierbas

Ingredientes

250 ml de aceite de oliva; 4-6 dientes de ajo pelados; 1 limón ecológico; 1 guindilla; 1 ramita de romero

Preparación

Rallar el ajo y la piel del limón. Poner el aceite de oliva con el ajo, la ralladura de limón, el chile y el romero en una cacerola pequeña. Calentar el aceite a fuego lento (aprox. 60-70 °C) y dejar reposar durante aproximadamente 1 hora. Retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar completamente. Verter en una botella a través de un colador fino. Cerrar herméticamente y guardar en la nevera.

Gratinado de calabaza con nuez moscada

Ingredientes (para 2 raciones)

400 g de calabaza Hokkaido o Butternut, prepara para cocinar, cortada en trozos; 100 ml de nata; 50 ml de leche; aprox. 100 g de parmesano rallado; 1 cucharadita de mantequilla; 1 diente de ajo, pelado y cortado para la mitad; sal; pimienta; nuez moscada

Para servir: 2 cucharadas de aceite de semillas de calabaza; semillas de calabaza, tostadas sin grasa

Preparación

Engrasar una fuente para horno con mantequilla y untarla con ajo. Primero rallar un poco de nuez moscada y luego rallar el ajo. Calentar la nata y la leche en una cacerola pequeña, añadir la nuez moscada rallada y el ajo. Sazonar con sal y pimienta. Poner la mitad de los trozos de calabaza en la fuente para horno, verter la mitad de la mezcla de nata y leche por encima y espolvorear con la mitad del queso rallado. Coloca el resto de los trozos de calabaza encima, vierte el resto de la mezcla de nata y leche y espolvorea el resto del queso. Hornea durante unos 30-35 minutos a 180 °C con calor arriba y abajo. Antes de servir, decora con aceite de semillas de calabaza y semillas de calabaza.

cilio

RASP BORDJE

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Gebruiksaanwijzing

Kans op letsel! De punten van het schuurvlak zijn scherp.

Gebruik het product alleen voor het beoogde doel voor het raspen van levensmiddelen.

Bewaar het product veilig en buiten het bereik van kinderen.

Controleer voor elk gebruik of het product onbeschadigd is.

- Houd de rasp bordje goed vast en rasp het product met lichte druk.
- Gebruik voor het uitspreiden van het voedsel uitsluitend het meegeleverde penseel of een keukenhulpje van hout of zacht kunststof.

Tips en trucs

- Om vochtige of plakkerige levensmiddelen gemakkelijker te raspen, raden wij aan om de rasp bordje vooraf met water of bakolie te bevochtigen.
- Om gevoelige levensmiddelen te raspen, raden wij aan deze kort in te vriezen en half bevroren te raspen.
- Met de bijgeleverde borstel kunt u de ingrediënten mengen en het geraspte materiaal netjes opnemen.

Reiniging

- Verwijder grove resten onder stromend water.
- De rasp bordje is geschikt voor de vaatwasmachine.
- Reinig de borstel uitsluitend met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af met schoon water.
- Droog alle onderdelen volledig af voordat u ze opbergt.

RECEPTEN

Aardbei-Prosecco-Fizz

Ingrediënten (voor 1 glas)

2-3 verse aardbeien, licht bevroren, 150 ml prosecco, ijskoud; gemalen ijs; 1 blaadje munt

Bereiding

Rasp de aardbeien fijn. Doe de aardbeienpuree in een cocktailglas, voeg wat gemalen ijs toe

en vul aan met prosecco. Garneer met een muntblaadje of een gesneden aardbei. **Tip:** U kunt de cocktail ook met champagne bereiden. Vervang de aardbeien door ander fruit, afhankelijk van het seizoen.

Kruidenolie

Ingrediënten

250 ml olijfolie; 4-6 teentjes knoflook, gepeld; 1 biologische citroen; 1 chilipeper; 1 takje rozemarijn

Bereiding

Rasp de knoflook en de schil van de citroen. Doe de olijfolie samen met de knoflook, de citroenschil, de chilipeper en de rozemarijn in een kleine pan. Verwarm de olie op laag vuur (ca. 60–70 °C) en laat ongeveer 1 uur trekken. Haal de pan van het vuur en laat volledig afkoelen. Giet de olie door een fijne zeef in een fles. Sluit de fles luchtdicht af en bewaar in de koelkast.

Pompoenschotel met nootmuskaat

Ingrediënten (voor 2 porties)

400 g Hokkaido- of flespompoenschotel, kant-en-klaar, in partjes gesneden; 100 ml room; 50 ml melk; ca. 100 g geraspte Parmezaanse kaas; 1 theelepel boter; 1 teentje knoflook, gepeld en gehalveerd; zout; peper; nootmuskaat

Om te serveren: 2 el pompoenpitolie; pompoenpitten, zonder vet geroosterd

Bereiding

Vet een ovenschaal in met boter en bestrijk deze met knoflook. Rasp eerst wat nootmuskaat en rasp vervolgens de knoflook. Verwarm de room en melk in een kleine pan, voeg de geraspte nootmuskaat en knoflook toe. Breng op smaak met zout en peper. Leg de helft van de pompoenpartjes in de ovenschaal, giet de helft van het room-melkmengsel erover en bestrooi met de helft van de geraspte kaas. Leg de rest van de pompoenpartjes erop, giet de rest van het room-melkmengsel erover en verdeel de rest van het room-melkmengsel erover en verdeel de rest van de kaas erover. Bak ongeveer 30 – 35 minuten op 180 °C boven/oderwarmte. Garneer voor het serveren met de pompoenpitolie en de pompoenpitten.





cilio

cilio fisch-accessoires GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@cilio.de · www.cilio.de