

KÜCHENPROFI

OIL
BALANCE
SOLUTION



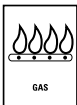
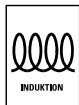
COUNTRY  **EMAILLIERTES GUSSEISEN**

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG



Viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI. 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 fettarmes Kochen und Braten. Die hochwertige Antihaft-Beschichtung garantiert, dass auch empfindliche Lebensmittel mühelos gelingen. Die Struktur mit den Vertiefungen sorgt für eine gleichmäßige Fettverteilung. Auch zum Servieren eignet sich das Kochgeschirr hervorragend, da das Material die beim Kochen entstandene Wärme speichert und so die Speisen warmhält.



Das emaillierte und antihafbeschichtete Gussgeschirr von KÜCHENPROFI ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie es mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

Hinweise zur Anwendung

Verbrennungsgefahr!



Insbesondere der Körper der Pfanne wird im Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfanne ausschließlich am Stiel an. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.

- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Bei regelmäßigem Gebrauch kann sich die Schraube am Pfannengriff lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.
- 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.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausreichen.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – verwenden Sie insbesondere bei Induktionskochfeldern keine Boosterfunktion und nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche und der Antihaft-Beschichtung. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Ist die benötigte Temperatur erreicht, reduzieren Sie die Wärmezufuhr auf eine mittlere bis niedrige Stufe.
- Das Kochgeschirr ist mit einer hochwertigen Antihaft-Beschichtung ausgestattet. Um diese zu schonen, verwenden Sie Küchenhelfer aus Holz oder ausreichend hitzebeständigem Kunststoff. Wir empfehlen, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden, die Kochutensilien nicht am Topf- oder Pfannenrand abzuklopfen und nicht im Kochgeschirr zu schneiden.

TIPP: Dank der hervorragenden Wärmespeichereigenschaften erzielen Sie die besten Kochergebnisse bei niedriger und mittlerer Temperaturstufe. So bleiben der Geschmack und die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten.



Reinigung und Pflege

- 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.
- Um den Antihaf-Effekt des Kochgeschirrs zu erhalten und die Holzgriffe zu schonen, sollte dieses nur von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden. Die Holzgriffe sollten nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Die Antihaf-Beschichtung ist robust und hochwertig. Scharfkantige Küchenhelfer können diese dennoch beschädigen. Eventuell auftretende Kratzer und Schnittspuren sind kein Reklamationsgrund.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder kratzenden Schwämme.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Holz ist ein Naturprodukt. Abweichungen in Farbe und Maserung unterstreichen die Individualität. Risse und Verformungen sind kein Reklamationsgrund.

Champignon-Omelett (Für 2 Personen)

4 Eier, 150 g braune Champignons, 1 Schalotte, 50 ml Milch, 50 g Cheddar am Stück, 2 EL Olivenöl, ½ Bund Schnittlauch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

- Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Cheddar grob reiben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- In einer COUNTRY – Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten und Champignons bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Aus der Pfanne herausnehmen.
- Die Eier mit der Milch verquirlen und die Champignon-Masse unterrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Hälfte der Masse in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und stocken lassen. Sobald die Unterseite leicht gebräunt ist, wenden und etwas geriebenen Cheddar darauf verteilen. Sobald die zweite Seite leicht gebräunt ist, über die Mitte zusammenlegen. Aus der Pfanne gleiten lassen und im Ofen warmhalten. Das zweite Omelett genauso zubereiten.
- Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Kartoffelpfanne mit Garnelen (Für 2 Personen)

400 g Kartoffeln, 400 g King Prawns, küchenfertig, 125 g bunte Kirschtomaten, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer, Chiliflocken

- Die Kartoffeln schälen, vierteln, waschen und in kochendem Salzwasser bissfest garen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und halbieren.
- Die King Prawns mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und den Chiliflocken würzen. In einer COUNTRY – Bratpfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die King Prawns anbraten und aus der Pfanne herausnehmen. Die halbierten Kirschtomaten in der Pfanne schwenken und herausnehmen.
- Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelviertel und die Zwiebelringe dazugeben und goldbraun anbraten. Die Kirschtomaten und die King Prawns vorsichtig unterheben und erwärmen. Mit Chiliflocken und frisch gemahlenem Pfeffer würzig abschmecken.

KÜCHENPROFI

OIL
BALANCE
SOLUTION

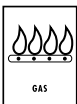
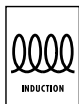


COUNTRY  **ENAMELLED CAST IRON**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

Enjoy your new KÜCHENPROFI enamelled cast iron cookware. 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 low-fat cooking and frying. The high-quality non-stick coating ensures that even delicate food succeeds effortlessly. The structure with depressions ensures even fat distribution. Cast iron cookware is also extremely well suited for serving, because the material retains the heat from cooking and keeps your dishes warm.



The enamelled and non-stick coated cast iron cookware from KÜCHENPROFI is suitable for all types of stoves, including induction.

Prior to the first use

- Remove all packaging material.
- Clean the cookware with warm water and a mild detergent. Then rinse with cold water and dry off completely.
- Your cookware is now ready for use.

Instructions for use

Risk of burns!

 The body of the pan in particular becomes hot during use. Only touch the pan by the handle. Use oven gloves or potholders.

- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- To ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.



- The screw on the handle can loosen over time with regular use. Ensure that it is always tightened.
- Set the cookware down 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.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Only heat up the cookware incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops do not use the booster function and use only $\frac{2}{3}$ 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 and/or the cooktop surface. Always follow the instructions for use of your stove.
- If the required temperature is reached, reduce the heat to a medium to low temperature.
- The cookware is equipped with a high-quality non-stick coating. In order to preserve it, use kitchen utensils made of wood or sufficiently heat-resistant plastic. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking off the kitchen utensils on the edge of the pot or pan and do not cut in the cookware.

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.

Cleaning and care

- Always allow the cookware to cool down before cleaning. Clean the product with warm water and remove light residues with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles.
- In order to preserve the non-stick effect of the cookware and to protect the wooden handles, the cookware should only be cleaned by hand with warm water and a mild detergent. The wooden handles should not be submerged in water.
- The non-stick coating is durable and of high quality. Sharp-edged kitchen gadgets can still damage it. Any possible scratches and cut marks are no reason for complaint.
- Do not use any abrasive cleaning agents or scratching sponges.

Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use, non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

Wood is a natural product. Deviations in colour and grain underline the individuality. Cracks and deformations are no reason for complaint.

Mushroom omelette (For 2 servings)

4 eggs, 150 g brown mushroom, 1 shallot, 50 ml milk, 50 g piece of Cheddar, 2 tbsp. olive oil, ½ bunch of fresh chives, salt, freshly ground pepper

- Clean the mushroom and cut into thin slices. Peel and dice the shallot. Grate the cheddar roughly. Cut the chives in rolls.
- Heat up the olive oil in a COUNTRY fry pan and sauté over a medium heat the mushrooms and shallot. Season with salt and freshly grated pepper. Remove from the pan.
- Whisk the eggs with the milk and stir in the mushroom-mass. Season with salt and freshly ground pepper. Add half of the mass to the pan, spread evenly and let it set. Once the underside is lightly browned, turn over and spread some grated cheddar on top. Once the second side is lightly browned, fold over the middle. Let it slide out of the pan and keep warm in the oven. Make the second omelette in the same way.
- Serve sprinkled with chives.

Potato pan with shrimps (For 2 servings)

400 g potatoes, 400 g king prawns, ready to cook, 125 g colourful cherry tomatoes, 1 red onion, 1 clove of garlic, 2 tbsp. olive oil, freshly ground pepper, chilli flakes

- Peel, quarter, wash the potatoes and cook in salted boiling water until crisp.
- In the meantime, peel the onion and cut into thin rings. Peel the garlic and mince it. Wash cherry tomatoes, drain and halve.
- Season the king prawns with salt, freshly ground pepper and chilli flakes. In a COUNTRY frying pan, heat 1 tbsp. of olive oil and fry the king prawns and remove from the pan. Toss the halved cherry tomatoes in the pan and remove them.
- Heat the remaining olive oil in the pan, add the potato quarters and the onion rings and fry until golden brown. Carefully fold in the cherry tomatoes and the king prawns and warm them up. Season well with chili flakes and freshly ground pepper.

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

KÜCHENPROFI

OIL
BALANCE
SOLUTION



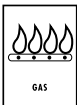
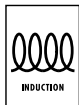
COUNTRY  **FORTE ÉMAILLÉE**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau produit en fonte émaillée de KÜCHENPROFI. Tenir compte des conseils d'utilisation et d'entretien importants ci-après afin de profiter de votre produit le plus longtemps possible.

Bien que la tradition de la batterie de cuisine en fonte ait longue, elle répond également aux exigences de la cuisine moderne. Ce matériau est doté d'une capacité d'accumulation thermique optimale permettant une cuisson pauvre en graisses. Le revêtement antiadhésif de haute qualité assure la réussite de toute la batterie de cuisine sans efforts, même des plus délicats. La structure particulière avec des renforcements garantit une répartition régulièrement des graisses. La batterie de cuisine en fonte est également parfaite pour servir, car le matériau emmagasine la chaleur dégagée durant la cuisson et garde ainsi les mets au chaud.



La batterie de cuisine en fonte émaillée et antiadhésive de KÜCHENPROFI convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse.

Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez la batterie de cuisine à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle. Rincez-la ensuite à l'eau claire et essuyez-la complètement.
- Votre batterie de cuisine est maintenant prête à être utilisée.

Conseils d'utilisation

Risque de brûlures !



Le corps du récipient de la poêle, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Saisissez la poêle uniquement par le manche. Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.

- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- En principe, ne cuisez et rôtissez que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- En cas d'utilisation régulière, la vis sur la manche de la poêle pourrait se desserrer. Veillez à toujours le resserrer.
- Posez simplement la batterie de cuisine délicatement sur la cuisinière et ne la 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 de la batterie de cuisine sur la cuisinière.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient de cuisson.
- Ne faites chauffer le récipient de cuisson que progressivement à la température souhaitée. Particulièrement sur des plans de cuisson à induction, n'utilisez pas la fonction booster, et ne que de $\frac{2}{3}$ 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 récipient et/ou à la surface du plan de cuisson. Respectez toujours les consignes d'utilisation de votre cuisinière.
- Si la température requise est atteinte, réduisez la puissance de la plaque de cuisson.
- La batterie de cuisine est dotée d'un revêtement anti-adhérent haut de gamme. Afin de le préserver, utilisez des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique suffisamment résistant à la chaleur. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles de cuisine contre le bord de la casserole ou de la poêle et ne coupez pas dans la batterie de cuisine.

CONSEIL : En raison des 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.



Nettoyage et entretien

- Laissez toujours la batterie de cuisine 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.
- Afin de conserver l'effet anti-adhérent de la batterie de cuisine et de préserver les poignées en bois, cette doit exclusivement être nettoyé à la main, avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Les poignées en bois ne doivent pas être plongées dans l'eau.
- Le revêtement anti-adhérent est robuste et haut de gamme. Cependant, les ustensiles de cuisine à bords coupants peuvent l'endommager. Les éventuelles rayures et marques de coupe qui apparaissent ne constituent pas un motif de réclamation.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni d'éponges rugueuses.

Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Le bois est un produit naturel. Des variations de couleur et de veinure en soulignent l'individualité. Des fissures et des déformations ne constituent pas un motif de réclamation.

Omelette aux champignons (pour 2 personnes)

4 œufs, 150 g de champignons de Paris, 1 échalote, 50 ml de lait, 50 g de Cheddar à la coupe, 2 cs d'huile d'olive, ½ bouquet de ciboulette, sel, poivre fraîchement moulu

- Nettoyer les champignons et les couper en tranches fines. Éplucher l'échalote et la couper en petits dés. Râper grossièrement le cheddar. Couper la ciboulette en petits tronçons.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à frire COUNTRY et faire suer les échalotes et les champignons à feu moyen. Saler et poivrer avec du poivre fraîchement moulu. Retirer de la poêle.
- Fouetter les œufs avec le lait et les incorporer à la préparation de champignons. Saler et poivrer avec du poivre fraîchement moulu. Verser la moitié de la préparation dans la poêle, répartir régulièrement et laisser cuire. Dès que la face inférieure est légèrement dorée, retourner et saupoudrer avec un peu de cheddar râpé. Dès que la seconde face est légèrement dorée, replier sur le milieu. Faire glisser hors de la poêle et maintenir au chaud au four. Préparer la seconde omelette exactement de la même manière.
- Servir les omelettes parsemées de ciboulette.

Poêlée de pommes de terre aux crevettes (pour 2 personnes)

400 g de pommes de terre, 400 g de crevettes royales, prêtes à cuire, 125 g de tomates cerise colorées, 1 oignon rouge, 1 gousse d'ail, 2 cs d'huile d'olive, poivre fraîchement moulu, piment en poudre

- Peler les pommes de terre, les couper en quatre, les nettoyer et les cuire al dente dans de l'eau bouillante salée.
- Pendant ce temps, éplucher l'oignon et le couper en fines rondelles. Peler l'ail et le hacher finement. Laver les tomates cerise, les égoutter et les couper en deux.
- Assaisonner les crevettes royales avec du sel, du poivre fraîchement moulu et du piment en poudre. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à frire COUNTRY et saisir les crevettes royales, puis les sortir de la poêle. Remuer les tomates cerise coupées en deux dans la poêle, puis les sortir.
- Faire chauffer l'huile d'olive restante dans la poêle, ajouter les pommes de terre coupées en quatre et les rondelles d'oignon, puis faire dorer. Incorporer délicatement les tomates cerise et les crevettes royales et réchauffer. Assaisonner avec du piment en poudre et du poivre fraîchement moulu.

KÜCHENPROFI

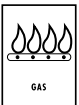


COUNTRY  **GHISA SMALTATA**

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo prodotto KÜCHENPROFI in ghisa smaltata. Affinché possa trarre la massima soddisfazione dal suo prodotto, qui di seguito le forniamo alcune avvertenze importanti per l'uso e la cura.

Le pentole 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 a basso contenuto di grassi. Il rivestimento antiaderente di pregio garantisce che anche le pietanze più delicate riescano al meglio e senza fatica. La struttura con cavità assicura una distribuzione uniforme del grasso. Le pentole sono inoltre perfettamente adatte anche per servire, in quanto il materiale accumula il calore generato durante la cottura tenendo così in caldo i cibi.



Le pentole in ghisa smaltata e antiaderente di KÜCHENPROFI sono adatte per tutti i tipi di fornelli, induzione inclusa.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare le pentole con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi sciacquarla con acqua fredda e asciugarla completa.
- Le pentole ora sono pronte per essere usate.

Avvertenze sull'uso

Rischio di ustioni!



In particolare, il corpo del recipiente di padella si scalda durante l'uso. Toccare la padella solo dai manici. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.

- Riporre il recipiente di cottura caldi solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.



- 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.
- Con l'uso regolare la vite sul manico della padella può allentarsi. Fare attenzione a riserrarle sempre.
- Appoggiare le pentole sul piano di cottura con cautela e successivamente non spostarle. 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 delle pentole.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo del recipiente di cottura.
- Utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima per l'induzione. Utilizzare livelli più alti e la funzione booster solo per tempi brevi per rosolare fortemente o portare a ebollizione. Quindi ridurre la temperatura a un livello medio o basso. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano di cottura.
- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, ridurre l'apporto di calore a un livello medio-basso.
- Le pentole sono dotate di un pregiato rivestimento antiaderente. Per salvaguardarlo, utilizzare attrezzi da cucina in legno o plastica sufficientemente resistenti al calore. Tuttavia, consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti, di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole e padelle e non tagliare nelle pentole.

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.

Pulizia e cura

- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente le pentole. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali.
- Per preservare l'effetto antiaderente delle pentole e per salvaguardare i manici in legno, lavarle solamente a mano con acqua calda e detersivo delicato. I manici in legno non devono essere immersi in acqua.
- Il rivestimento antiaderente è robusto e di ottima qualità. Tuttavia, può essere danneggiato da utensili da cucina con spigoli vivi. Gli eventuali graffi e tagli che possono prodursi non costituiscono motivo di reclamo.
- Non usare detergenti abrasivi o spugne graffianti.

Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Il legno è un prodotto naturale. Scostamenti del colore e delle venature ne mettono in risalto l'individualità. Crepe e deformazioni non possono costituire motivo di reclamo.

Omelette agli champignon (per 2 persone)

4 uova, 150 g di champignon marroni, 1 scalogno, 50 ml di latte, 50 g di cheddar intero, 2 cucchiaini di olio d'oliva, ½ mazzetto di erba cipollina, sale, pepe macinato fresco

- Mondare gli champignon e tagliarli a fettine sottili. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo a dadini sottili. Grattugiare grossolanamente il cheddar. Tagliare l'erba cipollina a rotoli.
- Riscaldare l'olio d'oliva in una padella COUNTRY e rosolare a calore medio gli scalogni e gli champignon. Insaporire con sale e pepe macinato fresco. Rimuovere tutto dalla padella.
- Sbattere le uova con il latte e immischiare con il composto di champignon. Insaporire con sale e pepe macinato fresco. Mettere nella padella metà del composto, distribuirlo uniformemente e farlo rapprendere. Non appena il lato inferiore è leggermente dorato, girare l'omelette e cospargere sopra un po' di cheddar grattugiato. Non appena anche il secondo lato è leggermente dorato, piegarla a metà. Far scivolare l'omelette fuori dalla padella e tenerla calda in forno. Preparare la seconda omelette allo stesso modo.
- Servire cosparse di erba cipollina.

Padellata di patate con gamberoni (per 2 persone)

400 g di patate, 400 g di king prawn, pronti per la cottura, 125 g di pomodori ciliegini colorati, 1 cipolla rossa, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di olio d'oliva, pepe macinato fresco, peperoncino a scaglie

- Sbucciare le patate, tagliarle in quarti, lavarle e cuocerle al dente in acqua salata.
- Nel frattempo, sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli sottili. Sbucciare l'aglio e tritarlo sottile. Lavare i pomodori ciliegini, lasciarli sgocciolare e tagliarli a metà.
- Insaporire i king prawn con sale, pepe macinato fresco e peperoncino a scaglie. In una padella COUNTRY riscaldare 1 cucchiaino di olio d'oliva, rosolare i king prawn e quindi rimuoverli dalla padella. Far saltare in padella i pomodori ciliegini tagliati a metà e quindi toglierli dalla padella.
- Scaldare nella padella il resto dell'olio di oliva, aggiungere le patate a quarti e gli anelli di cipolla e rosolarli fino a doratura. Incorporare delicatamente i pomodori ciliegini e i king prawn e scaldarli. Insaporire con peperoncino a scaglie e pepe macinato fresco.

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

KÜCHENPROFI



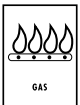
COUNTRY  **HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



Le deseamos mucho placer con su nuevo 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 baja en grasas. El sellado antiadherente de alta calidad garantiza que incluso los alimentos delicados se elaboran sin esfuerzo. La estructura con las depresiones asegura una distribución uniforme de la 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 y antiadherente de KÜCHENPROFI es apta para todos tipos den cocina, inducción incluida.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave la batería de cocina con agua caliente y un detergente suave. Enjuáguela a continuación con agua fría y séquela completamente.
- La batería de cocina estará lista para su uso.

Indicaciones de utilización

¡Peligro de quemaduras!



El cuerpo del sartén en particular se calienta durante el uso. Toque el sartén sólo por el mango. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.

- Coloque el recipiente de cocción caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que el recipiente de cocción no se sobrecaliente no se quede vacío durante la cocción sin notarlo.
- En caso de uso frecuente, el tornillo del mango de la sartén puede aflojarse. Asegúrese de que esta siempre bien apretado.
- Deposite siempre la batería de cocina sobre la placa con cuidado, no la desplace. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en el producto o en la placa de cocina.
- Seleccione una zona de cocción en la placa que se corresponda con el diámetro de la basa de la batería de cocina.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo del recipiente de cocción.
- Caliente el recipiente de cocción a la temperatura deseada de forma gradual - especialmente, si tiene una cocina de inducción no utilice la función booster y utilice solo $\frac{2}{3}$ 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 dañar el producto y/o la superficie de la placa de cocción. Siga siempre las instrucciones de uso de su cocina.
- Después de freír a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.
- La batería de cocina está equipada con un revestimiento antiadherente de alta calidad. Para cuidarla, utilice utensilios de cocina de madera o de plástico suficientemente resistentes al calor. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de las ollas o sartenes y no corte en la batería de cocina.

CONSEJO: Dadas 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.



Limpieza y cuidados

- Espere siempre a que la batería de cocina se enfríe antes de limpiarla. 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.
- Para conservar el efecto antiadherente de la batería de cocina y cuidar los mangos de madera, la batería se debe limpiar solo a mano con agua caliente y un detergente suave. Los mangos de madera no se deben sumergir en agua.
- El revestimiento antiadherente es robusto y de alta calidad. Sin embargo, los utensilios de cocina afilados pueden dañarlo. Los arañazos y las marcas de corte que pudieran ocasionarse no son motivo de reclamación.
- No utilice detergentes abrasivos ni esponjas que rayen.

Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

La madera es un producto natural. Las posibles variaciones de color y de veteado resaltan la individualidad. Las fisuras y deformaciones no son motivos de reclamación.

Tortilla de champiñones (para 2 personas)

4 huevos, 150 g de champiñones marrones, 1 chalota, 50 ml de leche, 50 g de queso cheddar entero, 2 cucharadas de aceite de oliva, ½ manojo de cebollino, sal, pimienta recién molida

- Limpiar los champiñones y cortarlos en rodajas finas. Pelar la chalota y cortarla en dados pequeños. Rallar el cheddar con un rallador grueso. Cortar el cebollino en aros.
- Calentar el aceite de oliva en una sartén COUNTRY y rehogar las chalotas y los champiñones a fuego medio. Aderezar con sal y pimienta recién molida. Retirar de la sartén.
- Batir los huevos con la leche e incorporar con la masa de champiñones. Aderezar con sal y pimienta recién molida. Añadir la mitad de la masa a la sartén, distribuir uniformemente y dejar cuajar. Una vez que la cara inferior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y distribuir un poco de queso cheddar rallado por encima. En cuanto esté ligeramente dorada la otra cara, doblarla por el medio. Sacar de la sartén y mantener caliente en el horno. Preparar la segunda tortilla de la misma forma.
- Espolvorear con el cebollino y servir.

Sartén de patatas con langostinos (para 2 personas)

400 g de patatas, 400 g de langostinos, listos para cocer, 125 g de tomates cherry de varios colores, 1 cebolla roja, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de aceite de oliva, pimienta recién molida, chile machacado

- Pelar las patatas, cortarlas en cuartos, lavar y cocerlas en su punto en agua hirviendo con sal.
- Entretanto, pelar la cebolla y cortarla en aros finos. Pelar el ajo y picarlo fino. Lavar los tomates cherry, escurridos y cortarlos por la mitad.
- Aderezar los langostinos con sal, pimienta recién molida y el chile machacado. Calentar 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén COUNTRY, dorar los langostinos y retirarlos de la sartén. Saltear los tomates cherry cortados por la mitad por la sartén y retirarlos.
- Calentar el aceite de oliva restante en la sartén, añadir los cuartos de patata y los aros de cebolla y sofreír hasta que estén dorados. Incorporar con cuidado los tomates cherry y los langostinos y calentarlos. Sazonar con el chile machacado y la pimienta recién molida.

KÜCHENPROFI

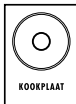
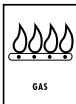
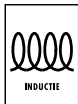
OIL
BALANCE
SOLUTION



COUNTRY  **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. Kookgerei 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 vetarm koken en braden mogelijk. De hoogwaardige antiaanbaklaag garandeert dat zelfs gevoelige gerechten moeiteloos lukken. De speciale structuur met verdiepingen zorgt voor een gelijkmatige vetverdeling. Ook voor het serveren is de kookgerei zeer geschikt, omdat het materiaal de tijdens het koken ontstane warmte opslaat en zo de gerechten warm houdt.



De geëmailleerde en anti-aanbak gietijzeren kookgerei van KÜCHENPROFI zijn geschikt voor elk fornuis, inclusief inductie.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig de kookgerei met warm water en een mild afwasmiddel. Daarna met koud water naspoelen en volledig afdrogen.
- Uw kookgerei is nu klaar voor gebruik.

Gebruiksaanwijzingen

Verbrandingsgevaar!



Vooral het lichaam van het pannen wordt heet tijdens het gebruik. Raak het pannen alleen aan bij de grep. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.

- Zet heet kookgerei uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.



- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat het kookgerei niet kan oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Bij regelmatig gebruik kun de schroef van de pannengreep een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.
- Zet de kookgerei altijd voorzichtig op het fornuis en schuif het niet. Zo voorkomt u krassen alsmede mogelijke beschadigingen aan het product of aan het kookveld.
- Kies een kookzone op het fornuis die overeenkomt met de bodemdiameter van de kookgerei.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van het kookgerei uitkomen.
- Verhit het kookgerei enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – gebruik voornamelijk bij inductiekookplaten niet de boosterfunctie en alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen. Te snel verhitten leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak en/of het oppervlak van het kookveld. Volg ook altijd de gebruiksaanwijzing van uw fornuis.
- Als de benodigde temperatuur is bereikt, reduceer de warmte toevoer naar een gemiddeld tot laag niveau.
- De kookgerei is voorzien van een hoogwaardige antiaanbaklaag. Gebruik om deze niet te beschadigen keukenaccessoires van hout of voldoende hittebestendig kunststof. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het keukenaccessoires niet op de rand van de pot of pan af te kloppen en snij niet in de kookgerei.

TIP: Door de uitstekende warmte-opslag eigenschappen behaalt u de beste kookresultaten bij lage en gemiddelde temperatuur. Zo blijven de smaak en de hittegevoelige vitamines behouden.

Reiniging en onderhoud

- Laat de kookgerei 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.
- Om het antiaanbak-effect van de kookgerei te behouden en de houten grepen niet te beschadigen, dient deze uitsluitend met de hand met warm water en een mild afwasmiddel te worden gereinigd. De houten grepen dienen niet in water te worden ondergedompeld.
- De antiaanbaklaag is robuust en hoogwaardig. Scherpe keukenaccessoires kunnen deze desondanks beschadigen. Eventueel optredende krassen en snijsporen zijn geen reden voor een klacht.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of krassende sponzen.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Hout is een natuurproduct. Afwijkingen in kleur en houtnerf onderstrepen de individualiteit. Scheuren en vervormingen zijn geen reden voor reclamatie.



Champignonomelet (voor 2 personen)

4 eieren, 150 g kastanjechampignons, 1 sjalotje, 50 ml melk, 50 g cheddar aan het stuk, 2 el olijfolie, ½ bosje bieslook, zout, vers gemalen peper

- Maak de champignons schoon en snij deze in dunne schijfjes. Schil het sjalotje en snij het in kleine blokjes. Rasp de cheddar grof. Snij de bieslook in ringen.
- Verhit de olijfolie in de COUNTRY – braadpan en fruit het sjalotje en de champignons bij middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en vers gemalen peper. Haal het uit de pan.
- Meng de eieren met de melk en roer de champignonmassa er doorheen. Breng op smaak met zout en vers gemalen peper. Doe de helft van de massa in de pan, verdeel deze gelijkmatig en laat ze stollen. Keer de massa om zodra de onderkant een beetje bruin is geworden draai het om een strooi en beetje geraspte cheddar erover. Als de andere kant een beetje bruin is geworden, vouwt u de massa in het midden om. Laat de omelet uit de pan glijden en houd deze warm in de oven. De tweede omelet maakt u op dezelfde manier.
- Server de omeletten bestrooid met bieslook.

Aardappelpannetje met garnalen (voor 2 personen)

400 g aardappelen, 400 g reuzengarnalen, rauw en ongepeld, 125 g bonte cherrytomaatjes, 1 rode ui, 1 teentje knoflook, 2 el olijfolie, vers gemalen peper, chili-vlokken

- Schil de aardappelen, snij ze in vieren, was ze en kook ze in kokend water met zout beetgaar.
- Schil in de tussentijd de ui en snij deze in dunnen ringen. Schil de knoflook en hak deze fijn. Was de cherrytomaatjes, laat ze uitdruppelen en halveer ze.
- Kruid de reuzengarnalen met zout, vers gemalen peper en de chili-vlokken. Verhit 1 el olijfolie in de COUNTRY braadpan en braad de reuzengarnalen aan en haal ze daarna uit de pan. Wentel de gehalveerde cherrytomaatjes in de pan en haal deze eruit.
- Verhit de resterende olijfolie in de pan, voeg de aardappels en de vierenringen toe en braad deze goudbruin aan. Roer de cherrytomaatjes en de reuzengarnalen voorzichtig erdoor en warm deze op. Breng op smaak met de chili-vlokken en vers gemalen peper.

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





KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de