

KÜCHENPROFI



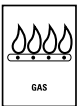
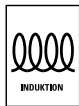
COUNTRY  **EMAILLIERTES GUSSEISEN**

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf eines KÜCHENPROFI Produktes aus emailliertem, antihafbeschichtetem Gusseisen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie bitte 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 energiesparendes Kochen und Braten. Die hochwertige Antihaf-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 geeignet: Elektro- und Gasherde, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.



Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie zunächst das Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Danach einfach mit kaltem Wasser nachspülen und vollständig abtrocknen.

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 hinausbrennen.

Erhitzen Sie das Kochgeschirr nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur – Verwenden Sie insbesondere

bei Induktionskochfeldern nur 2/3 der möglichen Leistung. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche und der Antihaf-Beschichtung.

Ist die benötigte Temperatur erreicht, können Sie die Wärmezufuhr reduzieren. Hierdurch sparen Sie Energie und die Lebensmittel werden schonend gegart.

Das Kochgeschirr ist mit einer hochwertigen Antihaf-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.

Vorsicht: Im Gebrauch kann das Kochgeschirr sowie der Griff 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 Pfannengriffe lockern. Bitte 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 und die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten und Sie sparen viel Energie beim Kochen.

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. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme.

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 Schnittpuren sind nicht durch die Garantie abgedeckt.



Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Durch Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch können Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

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

Garantie

Das KÜCHENPROFI-Gussgeschirr wird unter strengen Qualitätskontrollen und einer sorgfältigen Endprüfung hergestellt. Daher übernimmt KÜCHENPROFI für das Kochgeschirr eine Garantie von 5 Jahren auf die einwandfreie Verarbeitung und Materialbeschaffenheit.

Im Garantiefall geben Sie bitte 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 5 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.

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



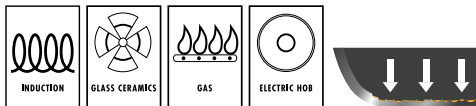
COUNTRY  **ENAMELLED CAST IRON**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

Thank you for purchasing an enamelled, non-stick coated cast iron KÜCHENPROFI product. In order to ensure that you will enjoy your product for many years to come, please 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 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 hobs: electric and gas hobs, glass ceramic and induction cooktops.



Prior to the first use

Please remove the packaging material first. Clean the cookware with hot water with some dish detergent. Then rinse with cold water and dry off completely.

Your cookware is now ready for use.

Instructions for use

Set your 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. With gas hobs, the flames must not burn beyond the side walls.

Only heat up the cookware incrementally to the desired temperature – Use only 2/3 of the possible power, especially for induction hobs. Heating up the cookware too quickly can produce poor cooking results, cause



discolouration, and possible damage to the product surface and to the non-stick coating.

If the required temperature has been reached, you can reduce the heat. This will save energy and the food is cooked gently.

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 utensils on the edge of the pot or pan and do not cut in the cookware.

Caution: The cookware and the handle 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 pan handles can loosen over time with regular use. Please 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

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 or scratching sponges.

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 them. Any possible scratches and cut marks are not covered by the warranty.

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

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

Warranty

The KÜCHENPROFI cast iron cookware is manufactured under strict quality controls and a thorough final inspection. Therefore, KÜCHENPROFI assumes a warranty of 5 years for cast iron cook ware for the fault-free workmanship and quality. In the event of a warranty claim, please 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 5 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.

Mushroom omelette (For 2 servings)

4 eggs, 150 g brown mushroom, 1 shallot, 50 ml milk, 50 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 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 with shallots. 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. 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.

KÜCHENPROFI



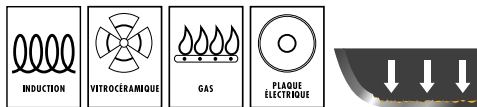
COUNTRY  **FONTE ÉMAILLÉE**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi un produit KÜCHENPROFI en fonte émaillée, antiadhésive. Veuillez 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 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 et une faible consommation d'énergie. Le revêtement antiadhésif de haute qualité assure la réussite de tous les plats sans efforts, même des plus délicats. La structure particulière avec des renforcements garantit une répartition régulièrement des graisses. Les plats 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 plats en fonte émaillée et antiadhésive de KÜCHENPROFI conviennent pour tous les types de cuisinières : plaques électriques, cuisinières à gaz, plans de cuisson vitrocéramiques et à induction.



Avant la première utilisation

Veuillez commencer par retirer le matériel d'emballage. Nettoyez le plat de cuisson à l'eau chaude et avec du produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire et essuyez-le complètement.

Votre plat de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

Conseils d'utilisation

Posez simplement le plat 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 plat sur la cuisinière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales.

Ne faites chauffer le plat de cuisson que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction, sélectionnez jusque 2/3 de la puissance maximale au maximum. 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 et le revêtement antiadhésif.

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. Le plat de cuisson est doté 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 contre le bord de la casserole ou de la poêle et ne coupez pas dans la poêle.

Attention : Le plat de cuisson, ainsi que la poignée peuvent devenir très chauds durant leur utilisation. Par conséquent, utilisez toujours une manique, des gants en silicone, etc. et posez toujours le plat de cuisson encore chaud sur une surface protégée.

En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer des poignées de poêles. Veillez à toujours les resserrer le cas échéant.

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 et vous économisez énormément d'énergie à la cuisson.

Nettoyage et entretien

Laissez toujours le plat 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.

Afin de conserver l'effet anti-adhérent du plat de cuisson et de préserver les poignées en bois, le plat 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 sont pas couvertes par la garantie.

Un plat 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.

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



Garantie

Les plats en fonte KÜCHENPROFI ont été fabriqués avec des contrôles de qualité stricts et ont été soumis à un contrôle final scrupuleux. C'est pourquoi KÜCHENPROFI accorde à ses plats en fonte émaillée une garantie de 5 ans sur l'absence de vices et la qualité du matériel. Pour le recours à la garantie, remettre le plat 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 plat 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 5 ans. Sont exclus de la garantie les dommages résultant 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.

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 l'appareil 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 terres, 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 hâcher 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, 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



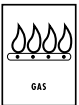
COUNTRY  **GHISA SMALTATA**

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Grazie per aver acquistato un prodotto KÜCHENPROFI in ghisa smaltata, antiaderente. 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 e arrostiti usando quantità di energia minime. 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 piani di cottura: elettrici, a gas, vetroceramica e a induzione.



Prima del primo utilizzo

Innanzitutto si raccomanda di rimuovere il materiale da imballo. Lavare la pentola con acqua calda e detersivo. Quindi sciacquarla con acqua fredda e asciugarla perfettamente.

La pentola è ora pronta per essere usata.

Avvertenze sull'uso

Appoggiare la pentola sul piano di cottura con cautela e successivamente non sposterla. 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 della pentola. Per i fornelli a gas non lasciare che le fiamme brucino oltre alle pareti laterali.

Riscaldare la pentola alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura

a induzione, selezionare al massimo 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 e il rivestimento antiaderente.

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.

La pentola è dotata 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 e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole e padelle e non tagliare nella padella.

Attenzione: Durante l'uso le pentole e la maniglia diventano molto caldi. Pertanto usare sempre presine, guanti da forno o simili e appoggiare sempre la pentola ancora calda su una superficie protetta.

Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei manici delle pentole 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

Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente la pentola. 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 detergenti abrasivi.

Per preservare l'effetto antiaderente della pentola e per salvaguardare i manici in legno, lavarla 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 attrezzi a cucina con spigoli vivi. Gli eventuali graffi e tagli che possono prodursi non sono coperti dalla garanzia.

Le pentole in ghisa smaltata sono molto robuste e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

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.

Garanzia

Le pentole in ghisa smaltata KÜCHENPROFI sono prodotte effettuando rigorosi controlli qualità e un'accuratissima prova finale. KÜCHENPROFI fornisce per le sue pentole in ghisa smaltata una garanzia di 5 anni sui difetti di lavorazione e dei materiali. Nel caso si renda necessario un intervento in garanzia inviare la pentola completa 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 la pentola difettosa 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 5 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.

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 rondelline.
- In una padella COUNTRY riscaldare l'olio di oliva e rosolarvi a calore medio gli scalogni e gli champignon. Insaporire con sale e pepe macinato fresco. Rimuovere il tutto dalla padella.
- Sbattere le uova con il latte e incorporarle nel 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 cospargervi 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 abbondante 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, rosolarvi 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, aggiungervi 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.

KÜCHENPROFI



COUNTRY  **HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

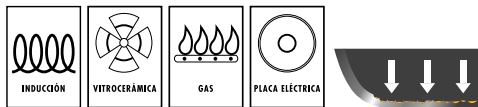
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



Gracias por comprar un producto KÜCHENPROFI de hierro fundido esmaltado, antiadherente. 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. 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 todo tipo de cocinas: placas eléctricas, de gas, de vitrocerámica y de inducción.



Antes del primer uso

En primer lugar, retire el material de embalaje. Lave la batería de cocina con agua caliente y detergente. Enjuáguela a continuación con agua fría y séquela 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 la 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, seleccione como máximo 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 y el revestimiento antiadherente.

Una vez que se ha alcanzado la temperatura requerida, puede reducir la temperatura. De este modo, ahorrará energía y los alimentos se cocinarán cuidadosamente.

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 sartén.

Cuidado: La batería de cocina y el mango 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 de la batería de cocina que estén calientes sobre una superficie protegida.

En caso de uso frecuente y los tornillos se pueden aflojar. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.

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, además de ahorrar mucha energía al cocinar.

Limpieza y cuidados

Espera 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. No utilice detergentes abrasivos.

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 están cubiertos por la garantía.



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.

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.

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 5 años en el acabado perfecto y la calidad del material para la batería de cocina de hierro fundido esmaltado. Para hacer valer su garantía, diríjase 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 5 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.

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 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. Retirla 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 precocidos, 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, escurrirlos 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



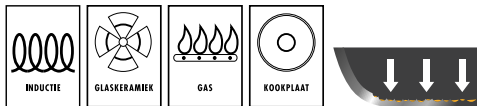
COUNTRY  **GEËMAILLEERD GIETIJZER**

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Hartelijk dank voor de aankoop van een KÜCHENPROFI-product van geëmailleerd met anti-aanbaklaag 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 energiearm 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 zijn de pannen zeer geschikt, omdat het materiaal de tijdens het koken ontstane warmte opslaat en zo de gerechten warm houdt.

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



Vóór het eerste gebruik

Verwijder eerst het verpakkingsmateriaal. 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 alsmede 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



ten hoogste 2/3 van het maximale vermogen. Te snel verhitten, leidt niet alleen tot slechtere kookresultaten, maar ook tot verkleuringen en mogelijke schade aan het productoppervlak en de anti-kleeflaag.

Als de benodigde temperatuur is bereikt, kunt u de warmtetoevoer reduceren. Hierdoor bespaart u energie en worden de levensmiddelen behoedzaam geaard.

De pan 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 kookgerei niet op de rand van de pan af te kloppen en snij niet in de pan.

Voorzichtig: Tijdens het gebruik kan de pan alsmede greep 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 panningrepen een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.

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 en bespaart u veel energie tijdens het koken.

Reiniging en onderhoud

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 het antiaanbakeffect van de pan 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 worden niet door de garantie gedekt.

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.

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

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 5 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 5 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.

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 grof zeezout 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 grof zeezout en vers gemalen peper. Doe de helft van de massa in de pan, verdeel deze en laat ze stollen. Keer de massa om zodra de onderkant een beetje bruin is geworden en verdeel een 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 uienringen 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.





KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de