

## Használati útmutató

Első használat előtt mossa el és szárítsa meg az edényt, a tapadásmentes bevonatot kenje be étolajjal vagy zsírral. Főzzön alacsony vagy közepes hőfokon, az üres edényt ne melegítse. Műanyag vagy fa eszközöket használjon, melyek nem károsítják a tapadásmentes bevonatot, javasoljuk a Tescoma Virtuoso, Space Line, Melamine, Presto GT, Presto Wood vagy Woody konyhai eszközöket. Ne használjon fémből készült eszközöket, éles tárgyakat, késeket és has., soha ne szeleteljen közvetlenül az edényben! Ne mozgassa erőteljesen a serpenyőt a főzőlap felületén, így megelőzheti a serpenyő vagy a főzőlap sérüléseit. A főzőlapot mindig tartsa tisztán. Az edény tisztításához használjon általános tisztítószereket, soha ne használjon agresszív kémiai anyagokat, súrolót, sem pedig homok alapú tisztítószereket és has. Mosogatás előtt hagyja az edényt kihűlni, erős szennyeződés esetén áztassa be. Gáz, villany és üvegerámiai tűzhelyekhez egyaránt ajánlott, mosogatógépben tisztítható, **3 év garancia.** A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóval ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes bevonat mechanikai sérüléseire – karcolásokra és has.

### Spanyol omlett (tortilla) (4 adag)

**Hozzávalók:** 6 közepes méretű burgonya, 6 tojás, 2 dl sütőolaj, 1 hagyma, só

**Elkészítés:** Szeletelje vékony szeletekre a meghámozott, megszáritott burgonyákat, helyezze őket a mélyebb serpenyőbe forró olajba úgy, hogy teljesen elmerüljenek, és süsse őket puhára és aranybarnára. Ezután szűrje le a burgonyákat, tegye félre, és hagyja őket papírtörlőn lecsepegni, öntse ki a serpenyőből az olajat. Kenje ki mindkét serpenyőt egy kis olajjal, tegye bele a kész sült burgonyákat, öntse hozzá a felvert tojásokat, sózza meg őket, kapcsolja össze a két serpenyőt és csukja le őket. Süsse a keveréket a lezárt kétoldalas serpenyőben alacsony hőfokon, amíg a tojások megkeményednek, a sütés során mozgassa a serpenyőt, hogy az omlett ne ragadjon le. Ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse készre az omlettet. Az aranybarnára sült omlettet tálalhatja melegen és hidegen egyaránt. A spanyol omlett apróra vágott, puhára pirított hagymával is elkészíthető, amelyet a burgonya és a felvert tojások keverékébe kell keverni.

### Omllett chorizoval (4 adag)

**Hozzávalók:** 3 közepes méretű főtt burgonya, 8 tojás, 100 g száraz chorizo szalámi vagy kolbász, 2 evőkanál olaj, 1 hagyma, 1 evőkanál olíva, 1 kisebb piros paprika, 1 evőkanál leveles petrezselyem, só, bors

**Elkészítés:** Pirítsa az olajjal kikent serpenyőben üvegesre az apróra vágott hagymát a chorizoval vagy a kisebb darabokra vágott kolbással együtt. Adja hozzá a karikákra vágott főtt burgonyát, és öntse le az egészet a felvert tojásokkal. Sózza és borsozza ízlés szerint. Kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassan a tojások részleges megkeményedéséig, ezután adja hozzá a felszeletelt paprikát az olívával és a leveles petrezselyemmel. A végén fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse aranybarnára az omlettet.

### Olasz fríttata (4 adag)

**Hozzávalók:** 150 g sonka, 100 g reszelt sajt, 50 ml tej, 6 tojás, 1 hagyma, 1 kisebb cukkini, paradicsom, 1 evőkanál olívaolaj, só

**Elkészítés:** Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal. Tegye a felmelegített mélyebb serpenyőbe a felszeletelt cukkinit a hagymával, és pirítsa őket 2 percig. Vegye lejjebb a hőfokot, és adja hozzá a darabokra szeletelt sonkát, majd pirítsa őket még 2 percig. Öntse hozzá a felvert tojásokat a tejjel, sózza meg a keveréket. Kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassan 3 percig a tojások részleges megkeményedéséig, ne fordítsa meg a serpenyőket. Adja hozzá a karikákra vágott paradicsomot, szórja meg a reszelt sajttal, és süsse további 3 percig, ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse készre a keveréket. Porciózza fel a kész fríttatát, és tálalja ropogós pékáruval.

### Zöldeges omlett (4 adag)

**Hozzávalók:** 8 tojás, 100 g sampinyon gomba, 50 g cukkini, 50 g szárított paradicsom, 0.5 dl tej, 1 paprika, 1 evőkanál leveles petrezselyem

**Elkészítés:** Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal, pirítsa meg a felmelegített mélyebb serpenyőben a szeletekre vágott sampinyont, paprikát és cukkinit, adja hozzá a szárított paradicsomot, és öntse hozzá a tejben felvert tojásokat. Sózza, borsozza és szórja meg aprított petrezselyemmel. Kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassan 3 percig. Ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse készre az omlettet.

### Bundás toast kenyér (4 adag)

**Hozzávalók:** 8 szelet szárított sonka, 6 tojás, 4 toast kenyér, 4 szelet sajt, 1 evőkanál olívaolaj, 0.5 dl tej, só, őrölt fekete bors

**Elkészítés:** Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal, rakja szét a sonkát a felmelegített mély serpenyőbe, és tegye rá a toast kenyeret. Helyezze a sajt szeleteket a kenyérre, fedje le a maradék sonkával, és öntse hozzá a tejben felvert tojásokat. Ízesítse sóval és borssal, kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassan 3 percig. Ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse készre az ételt.

### **Sült pisztráng (2 adag)**

**Hozzávalók:** 2 kisebb pisztráng, 1 evőkanál olívaolaj, só

**Elkészítés:** Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal. Áztassa be a kibelezett pisztrángokat a fejük és uszonyuk nélkül, szárítsa meg sózza meg őket és helyezze a felmelegített mélyebb serpenyőbe, kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassan kb. 6 percig. Ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse további 6 percig. A végén fordítsa meg még egyszer a serpenyőt, vegye le a felső részt, és süsse a pisztrángokat a nyitott mélyebb serpenyőben úgy, hogy a bőrtük ropogós legyen.

### **Sült garnélarák (2 adag)**

**Hozzávalók:** 14 garnélarák, 1 evőkanál olívaolaj, 1 teáskanál vaj, ½ citrom leve, 1 evőkanál koriander levél, só, őrölt fekete bors

**Elkészítés:** Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal. Helyezze a megtisztított garnélarákokat a fejük nélkül a felmelegített mélyebb serpenyőbe, kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse 2 percig. Ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse további 2 percig. A rákokat puhítsa vajjal, ízesítse sóval, borssal, adja hozzá a koriandert, és csepegtesse rá a citromlevet.

### **Töltött sertésszelet (4 adag)**

**Hozzávalók:** 4 sertéskaraj (kb. 180 g egy adag), 200 g savanyú káposzta, 50 g angolszalonna, 1 kisebb hagyma, 1 gerezd fokhagyma, egy csipet kömény, só, őrölt fekete bors

**Elkészítés:** Pirítsa meg a felmelegített mélyebb serpenyőben az apróra vágott szalonnát és hagymát, adja hozzá az átöblített és felaprított káposztát, ízesítse köménnyel és zúzott fokhagymával. Készítsen a húsból táskát, amelybe az előkészített káposztát, szalonnát és hagymát tölti, és kapcsolja össze őket fogvájóval. Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal, helyezze a felmelegített mélyebb serpenyőbe az előkészített táskát, kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassú tűzön 10 percig. Fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse további 10 percig. Tálalás előtt távolítsa el a töltött sertésszeletekből a fogvájókat.

### **Ananászos palacsinta (4 porció)**

**Hozzávalók:** 200 g rétesliszt, 12 karika ananász, 2 tojás, egy csipet só, 2 g sütőpor, ½ l tej

**Elkészítés:** Kenje ki mindkét serpenyőt egy kevés olajjal. Készítsen az átszitált lisztből a tejjel, tojásokkal és a sütőporral palacsintatésztát, és enyhén sózza meg. Tegye a felmelegített mélyebb serpenyőbe a megszáritott ananászt, és öntse le a palacsintatésztával. Kapcsolja össze a serpenyőket, csukja le, és süsse lassan 5 percig. Ezután fordítsa meg a kétoldalas serpenyőt, és süsse készre a keveréket. Öntse le a palacsintát kikevert gyümölcsjoghurttal vagy gyümölcscsörppel.