







AIR-O-CRISP®
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★
RED ROCK CRISPER TRAY

 *Recipe book*


 *Ricettario*

 *Recetario*

 *Receituário*

 *Livre de Recettes*

 *Receptenboekje*

 *Receptkönyv*

Sütőben sült zöldség (tetszés szerint)

- Melegítse elő a sütőt 200°C -ra.
 - Hámozza meg a tetszése szerinti zöldségeket; vágja apró darabokra, csíkokra vagy szeletekre.
 - Tegye a zöldségeket a kosárba, és tegye a tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcára.
 - Süsse a sütőben 15-20 percig.
- Ízlés szerint készíthető olajjal és sóval.

Sütőben sült csirkecomb barbecue mártással

- Melegítse elő a sütőt 200°C -ra.
- Tegye a csirkecombot a kosárba, és tegye a tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcára.
- Süsse a sütőben 15 percig.

Hozzávalók a szószhoz:

- 2 evőkanál Worcestershire-szósz
- 1 evőkanál mustár
- 2 evőkanál méz
- 2 evőkanál ketchup
- 4 evőkanál ecet
- 1 evőkanál olaj
- só és bors

Alaposan keverje össze a hozzávalókat. Kóstolja meg és az ízlésének megfelelően izesítse a szószot. A csirkecombokat a szósszal tálalja. Opcionálisan adjon hozzá néhány csepp Tabasco szószot.

Sütőben sült lazac citromos vinaigrette-vel, fokhagymával és petrezselyemmel

- Melegítse elő a sütőt 200°C -ra.
- Helyezze a lazacot a kosárba, és tegye a tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcára.
- Süsse a sütőben 15 percig.

Hozzávalók a szószhoz:

- 2 gerezd fokhagyma
- friss petrezselyem
- egy citrom levé
- olaj (ugyanannyi mennyiség, mint a citromlé)
- só és bors

Préselje ki a citrom levét, és keverje össze a többi hozzávalókkal. Ízlés szerint izesítse a lazacot.

Rántott sertésszelet

Hozzávalók (4 személyre):

- 3 felvert tojás
- 3 evőkanál tej
- 1 ½ csésze Zsemlemorzsa fokhagymával és petrezselyemmel
- 1/2 csésze reszelt parmezán sajt
- 2 evőkanál olaj
- 4 szelet sertéshús

Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt 200°C -ra.
- Keverje össze a tojásokat a tejjel egy tálban. Külön keverje össze a zsemlemorzsat a parmezán sajttal.
- Először tegye a szeleteket a tojás és a tej keverékébe, majd forgassa bele a zsemlemorzsaiba.
- Helyezze a panírozott szeleteket a kosárba, és tegye a tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcára.
- Süsse a sütőben 15-20 percig.

Sütőben sült rántott tintahal

Hozzávalók:

- 1 kg tintahalkarika
- 1 csésze liszt
- 2 felvert tojás
- 3 friss szár petrezselyem

Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt 200°C -ra.
- Mossa meg és csepegtesse le a tintahal karikákat.
- Keverje össze a felvert tojásokat a finomra vágott petrezselyemmel.
- Sózza meg a lisztet, és keverje jól össze a petrezselymes tojáskeverékkel.
- Forgasson bele minden tintahalkarikát a tojás és a liszt keverékébe.
- Helyezze a tintahalkarikákat a kosárba, és tegye a kosarat a tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcára.
- Süsse a sütőben 10 percig.

TUDNIVALÓ: Ezek a receptek a grillrácsra is elkészíthetők. Csak a kosarat tegye a rácsra, a cseptálcát SOHA ne tegye a grillrácsra. Soha ne helyezze a tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcát a grillrácsra.

Gratulálunk az Air-O-Crisp® réz-kerámiát tartalmazó tapadásmentes bevonattal ellátott Red Rock Crisper Tray megvásárlásához. Az étel egyenletesen aransárga és ropogós.

Az Air-O-Crisp® Red Rock Crisper tálcával az ételeket egyenletesen lehet elkészíteni a sütőben anélkül, hogy meg kellene forgatni: a forró levegő áthatol a kosáron, és 360 ° -ban körbeveszi az ételt.

A tapadásgátló bevonattal ellátott cseptálcá segítségével fel lehet fogni a morzsákat, cseppeket vagy zsírt, a sütő tiszta és biztonságos marad. Ezen felül egészséges és könnyű ételeket lehet készíteni olaj vagy zsír hozzáadása nélkül. Rendkívül könnyen tisztítható.

A termék első használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati utasítást, és őrizze meg biztonságos helyen.

A készlet tartalma:

- kosár
- csepegtető tálca tapadásmentes bevonattal
- használati utasítás

FIGYELMEZTETÉSEK

- Ez a termék nem játék. Gyermekektől távol tartandó.
- Ezt a terméket kizárólag otthoni használatra tervezték.
- Soha ne hagyja az ételeket sütés közben felügyelet nélkül.
- Ez a termék sütőben is használható, legfeljebb 240 ° C hőmérsékletig.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében javasoljuk, hogy kesztyűvel fogja meg a termék fogantyúit vagy cseptálcáját.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát. A konyhai kesztyűket saját belátása szerint kell viselni, különösen akkor, ha a terméket a sütőbe helyezi, majd kivesszi.
- Ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat az Air-O-Crisp® Red Rock Crisper cseptálcában, mert ezek megkarcolhatják a cseptálcát. Csak műanyagból vagy fából készült eszközöket használjon.
- A termék több percig tartja a hőt, még a sütőből való kivétel után is.
- Mosogatás előtt a terméknek teljesen le kell hűlnie.
- Ne használja az Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray-t az ebben az utasításban leírtaktól eltérő célokra.
- Csak a kosarat szabad a grillrácsra helyezni, a cseptálcát SOHA. Soha ne tegye a cseptálcát a grillrácsra.
- Az ételt soha ne hagyja felügyelet nélkül, hogy így megvédje az égéstől.

MEGJEGYZÉS: A termék magas hőmérsékletet érhet el a sütőben.

Használati útmutató:

- Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray -t az első használat előtt mossa el vízzel és mosogatószerrel.
- Az Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray-hez használt tapadásmentes anyagnak köszönhetően a főzés olaj vagy más típusú zsír hozzáadása nélkül is lehetséges.

Sütőben sütés:

Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray használható a sütőben is.

- Melegítse elő a sütőt.
- Helyezze a kosarat a tapadásmentes bevonattal ellátott cseptálcára.
- Helyezze az ételkészítést a kosárba.
- Helyezze be a terméket a sütőbe.
- Konyhai kesztyűt vagy hőálló konyharuhát kell használni, amikor az Air-O-Crisp® Red Rock Crisper Tray-t kivesszi a sütőből.

Csepegtető tálca tapadásmentes bevonattal

- Melegítse elő a sütőt
- Helyezze az ételkészítést a kosárba.
- Helyezze be a terméket a sütőbe.
- Amikor az étel elkészült, vegye ki a cseptálcát konyhai kesztyű vagy hőálló konyharuha segítségével a sütőből.

Javaslatok a főzési időre és hőmérsékletre

MEGJEGYZÉS: A sütési idő a sütő típusától és méretétől függően változhat.

- Fagyasztott termékek sütésénél kövesse a csomagoláson található utasításokat.
- További sütési időre lehet szükség olyan esetekben, amikor az étel közvetlenül nem érintkezik a kosárral.
- Egyes ételekhez kevés olajat lehet használni.

Ételkészítés	Hőmérséklet	Sütési idő (körülbelül)
Mélyfagyasztott csirkeszárm	220-240 °C	30 perc
Mélyfagyasztott Pommes Frites	220-240 °C	10-15 perc
Pizza	220-240 °C	15-20 perc
Brokkoli	200-220 °C	20 perc
Karfiol	200-220 °C	20 perc
Szalonna	200 °C	15 perc

Tisztítási tanácsok:

- Mosogatás előtt meg kell győződni arról, hogy a termék teljesen kihűlt-e.
- Ne használjon súroló szivacsot vagy súrolószert.
- A kosár és a cseptálcá mosogatógépben mosható. A bevonat tulajdonságainak fenntartása érdekében azonban ajánlott kézzel elmosogatni



Forgalmazza:



Telemarketing International Kft.
H-9028 Győr, Fehérvári út 75.
Tel.: + 36-96/961-000
Fax: + 36-96/616-662
www.wsteleshop.hu

