



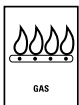
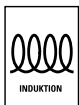
PROVENCE  **EMAILLIERTES GUSSEISEN**

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG



Vielen Dank für den Kauf eines KÜCHENPROFI-Produktes aus emailliertem Gusseisen. 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.

Auch zum Servieren eignet sich das Kochgeschirr hervorragend, da das Material die beim Kochen entstandene Wärme speichert und so die Speisen eine Zeit lang warmhält.



Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Darüber hinaus lassen sich die Produkte auch im Backofen oder auf dem Grill einsetzen. Die Deckelknöpfe und Pfannengriffe aus rostfreiem Edelstahl sind bis 250 °C wärmostabil.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.

Hinweise zur Anwendung



Verbrennungsgefahr! Insbesondere der Körper des Kochgeschirrs wird im Gebrauch heiß. Stiele, Seitengriffe und Deckelgriffe können bei längerer Kochzeit oder im Backofen heiß werden. Fassen Sie das Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie ausreichend hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Glasdeckel, sofern vorhanden, unbeschädigt ist.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- 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.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden des Backofens; verwenden Sie immer einen Gitterrost.
- 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/oder an der Kochfeld-Oberfläche. Beachten Sie hierzu auch immer die Gebrauchshinweise Ihres Herdes, Backofens oder Grills.
- Das Kochgeschirr ist nicht für die Nutzung in der Mikrowelle geeignet.



- Für optimale Bratergebnisse lassen Sie das Kochgeschirr leer 2–3 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze vorheizen (keine Boosterfunktion). Geben Sie dann ausreichend hitzebeständiges Fett hinzu.
- Geben Sie das Bratgut portionsweise in das Kochgeschirr, damit sich dieses durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können. Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden des Kochgeschirrs lösen lässt.
- Ist die benötigte Temperatur erreicht, reduzieren Sie die Wärmezufuhr auf eine mittlere bis niedrige Stufe.
- Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter. Anderenfalls können Schäden durch Überhitzung am Produkt und/oder an der Kochfeld-Oberfläche nicht ausgeschlossen werden.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Topf- oder Pfannenrand abzuklopfen.
- Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben der Deckelknöpfe und Pfannengriffe lockern. 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 sowie die hitzeempfindlichen Vitamine erhalten.

Reinigung und Pflege

- Im Laufe der Zeit bildet sich innen am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Schicht sollte nicht entfernt werden.
- 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.
- Bei stärkeren Verschmutzungen sowie zum Reinigen der Außenseite können Sie auch etwas mildes Spülmittel benutzen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel grobkörniges Salz in das warme Kochgeschirr geben und mit einem Papiertuch verreiben. Danach kann das Kochgeschirr mühelos gereinigt werden.
- Kochgeschirre aus emailliertem Gusseisen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Dadurch wird jedoch die Patina entfernt und die Kocheigenschaften können beeinträchtigt werden. Die Bildung der Patina beginnt dann von neuem. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen. Bewahren Sie das Kochgeschirr an einem trockenen Ort auf.
- Reiben Sie gelegentlich das Kochgeschirr innen und am Rand mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden und die Antihafwirkung zu erhöhen.



Garantie

Das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen von KÜCHENPROFI wird unter strengen Qualitätskontrollen und einer sorgfältigen Endprüfung hergestellt. Daher übernimmt KÜCHENPROFI für das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen (Zubehör ausgeschlossen) eine Garantie von 30 Jahren auf die einwandfreie Verarbeitung und Materialbeschaffenheit. Geben Sie im Garantiefall 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 30 Jahren.

Garantieausschluss

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

Weiterhin von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, gewöhnliche Abnutzung, Nichtbeachtung der Anwendungs-, Reinigungs- und Pflegehinweise, mechanische Beschädigungen und unsachgemäße Lagerung entstanden sind sowie Verfärbungen durch die Reinigung in der Spülmaschine.

Weitergehende Ansprüche für Schäden und Verluste sind ausgeschlossen.



Kartoffel-Buttermilch-Brot (Ø 26 cm)

1 kg mehligkochende Kartoffeln,
2 TL Salz,
1 Würfel Hefe (42 g),
1 Prise Zucker,
750 g Weizenmehl (Type 550)
+ etwas mehr zum Ausstäuben,
300 ml Buttermilch,
1 Ei (Größe M),
etwas Butter

- Die Kartoffeln schälen, grob reiben, mit 1 TL Salz vermengen und kurz ruhen lassen. Hefe und Zucker in 50 ml warmem Wasser auflösen. Die Kartoffelraspel mit einem sauberen Küchentuch kräftig ausdrücken.
- Weizenmehl, restliches Salz, Buttermilch, Ei, Kartoffeln und aufgelöste Hefe 3 Minuten verkneten.
- Einen runden PROVENCE Bratentopf mit Butter großzügig einfetten, mit Mehl ausstäuben und den leicht klebrigen Kartoffelteig darin verteilen. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen.
- Den aufgegangenen Teig mit einer Gabel vom Topfrand lösen, den Deckel auflegen, den Bratentopf in den kalten Backofen schieben, die Temperatur auf 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen und das Brot 45 Minuten backen. Den Deckel abheben, die Temperatur auf 175 °C reduzieren und das Brot 15 Minuten fertig backen. Das Brot im Bratentopf etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Backgitter stürzen und auskühlen lassen.
- Warm oder kalt mit Schmalz und Salzflocken servieren.



Provenzalisches Rinderragout (Für 4 Personen)

1 kg Rindergulasch, 125 g geräucherter Speck, 500 g braune Champignons, 2 rote Chilischoten, 4 Tomaten, 4 Schalotten, 150 g Oliven (ohne Stein), 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 unbehandelte Orange, je ½ Bund Thymian und Petersilie, 750 ml kräftiger Rotwein, 500 ml Rinderfond, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Crème fraîche, etwas Speisestärke

- In einem ovalen PROVENCE Bräter den Speck knusprig auslassen, herausnehmen und die Fleischstücke portionsweise im Bratfett kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen und herausnehmen.
- Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und im Bratfett anbraten und herausnehmen.
- Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Orange heiß abwaschen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden und den Saft auspressen. Die Hälfte der Kräuter zusammen mit der Orangenschale und dem Lorbeerblatt zu einem Strauß binden.
- Die Schalotten und den Knoblauch andünsten und mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Das Fleisch, den Speck, die Chilischoten und den Kräuterstrauß dazugeben und die Hälfte des Weines, des Orangensaftes und der Brühe angießen. Den Deckel auflegen und das Ragout bei 180 °C im Backofen für 3 Stunden schmoren. Dabei nach und nach mit der übrigen Flüssigkeit auffüllen.
- In der Zwischenzeit die Tomaten kreuzförmig einschneiden, blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Vierteln, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zusammen mit den Tomatenwürfeln und Champignons zum Ragout geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Binden der Sauce etwas Speisestärke mit Crème fraîche verrühren und mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren.
- Dazu passen Polenta-Schnitten.



Provenzalisches Pfannengemüse (Für 4 Personen)

750 g kleine Kartoffeln,
 1 rote Paprika,
 2 Karotten,
 300 g grüne Bohnen,
 2 Frühlingszwiebeln,
 5 EL Olivenöl,
 je ½ Bund Salbei, Thymian und Majoran,
 250 g Speisequark,
 frisch gemahlener Pfeffer,
 etwas grobes Meersalz

- Die Kartoffeln waschen und in Viertel schneiden. 3 EL Olivenöl in einer PROVENCE Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden von allen Seiten anbraten.
- In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Bohnen blanchieren. Das Gemüse zu den Kartoffeln geben und für ca. 10 Minuten mitbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Die Hälfte der Kräuter vor dem Servieren unter die Gemüsepfanne heben.
- Den Quark mit 2 EL Olivenöl cremig rühren. Die restlichen gehackten Kräuter mit dem Quark vermischen.
- Dazu schmeckt knuspriges Baguette.



Zitronenhähnchen (Für 4 Personen)

- 4 Hähnchenkeulen mit Rückenteil,
- 1 unbehandelte Zitrone,
- 1 TL Honig,
- 2 EL Zitronenmarmelade,
- 2 TL Quatre Épices (französische Gewürzmischung),
- 3 EL Olivenöl,
- 4 Zweige Rosmarin

- Die Hähnchenkeulen trocken tupfen. Den Saft einer halben Zitrone, den Honig, die Zitronenmarmelade sowie die Gewürzmischung zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen. Die andere Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
- In einer PROVENCE Bauernpfanne das Olivenöl erhitzen und die Hähnchenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten. Vom Herd nehmen.
- Das Fleisch mit je einem Rosmarinzwig und einer Zitronenscheibe belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 60 Minuten garen.
- Dazu passen Rosmarin-Kartoffelspalten.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



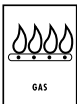
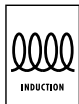
PROVENCE **ENAMELLED CAST IRON**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE



Thank you for purchasing an enameled cast iron KÜCHENPROFI product. 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.

Cast iron cookware is also extremely well suited for serving, because the material retains the heat from cooking and keeps your dishes warm for a certain time.



The KÜCHENPROFI enameled cast iron cookware is suitable for all types of stoves including induction.

The products can also be placed in the oven or on the grill. The stainless steel lid knobs and pan handles are heat resistant up to 250 °C.

Prior to the first use

- Remove all packaging material.
- Clean the cookware with hot water and some dish detergent. Then rinse it with cold water and dry it off completely.

Instructions for use



Risk of burns! The body of the cookware in particular becomes hot during use. Handles, side and lid handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Only touch the cookware by the handles. Use sufficiently heat-resistant potholders or gloves.

- Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.
- Before each use, make sure that the glass lid, if present, is undamaged.
- To ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place your cookware 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.
- Do not place the cookware directly on the bottom of the oven, always use an oven rack.
- 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, oven, grill, etc.
- The cookware is not suitable for the use in the microwave.



- For optimum frying results, preheat the cookware empty for 2–3 minutes on a medium to high heat (no booster function). Then add sufficient heat-resistant fat.
- Place the food in the cookware in batches so that it does not cause the cookware to cool down too much and a toasted aroma and a flavourful crust can form. Only turn the food when it releases easily from the bottom of the cookware.
- If the required temperature is reached, reduce the heat to a medium to low temperature.
- Remove empty cookware from the hob immediately if it is switched on or still hot. Otherwise, damages due to overheating at the product and/or at the hob surface cannot be ruled out.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pot or pan.
- The screws of the lid knobs and pan handles can loosen over time with regular use. 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.

Cleaning and care

- Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed.
- 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.
- For heavy soiling and to clean the outside, you can use some mild detergent. Do not use any abrasive cleansers.
- To remove adhered residues, add hot water to the cookware and let it soak in to soften them. With stubborn residues, you can add 1 tablespoon of coarse-grained salt to the warm cookware and rub it with a paper towel. Then the cookware can be cleaned effortlessly.
- The enamelled cast iron cookware can also be cleaned in the dishwasher. However, this removes the patina and may affect the cooking properties. The formation of the patina then begins anew. Therefore, we recommend a cleaning by hand.
- Make sure that the cookware is completely dry before using it again or storing it. Store the cookware in a dry location.
- Occasionally, rub the inside and rim of the cookware with cooking oil to prevent from rust and increase the non-stick effect.



Guarantee

The KÜCHENPROFI cast iron cookware is manufactured under strict quality controls and a thorough final inspection. Therefore, KÜCHENPROFI assumes a guarantee of 30 years for enamelled cast iron cookware (accessories excluded) for the fault-free workmanship and quality. In the event of a guarantee claim, 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 guarantee period begins with the date of purchase and ends after 30 years.

Liability exclusion

Enamelled cast iron cookware is extremely durable and sturdy. However, damage can occur due to dropping or impact on hard surfaces, which is not covered by the guarantee.

Also excluded from the guarantee is damage caused by improper use, normal wear and tear, non-observance of the instructions for use, cleaning and care, mechanical damage and improper storage, as well as discolouration caused by cleaning in the dishwasher.

Further claims for damages and loss are excluded.



Potato and buttermilk bread (Ø 26 cm)

1 kg floury potatoes,
 2 tsp salt,
 1 cube yeast (42 g),
 1 pinch of sugar,
 750 g wheat flour (type 550) + a little more for dusting,
 300 ml buttermilk,
 1 egg (size M),
 a little butter

- Peel the potatoes, grate coarsely, mix with 1 tsp salt and leave to rest briefly. Dissolve the yeast and sugar in 50 ml warm water. Squeeze the grated potatoes vigorously with a clean kitchen towel.
- Knead the wheat flour, remaining salt, buttermilk, egg, potatoes and dissolved yeast for 3 minutes.
- Generously grease a round PROVENCE french oven with butter, dust with flour and spread the slightly sticky potato dough in it. Cover with a kitchen towel and leave to rise for 1 hour.
- Loosen the risen dough from the sides of the pan with a fork, place the lid on, put the french oven in the cold oven, set the temperature to 220 °C top/bottom heat and bake the bread for 45 minutes. Remove the lid, reduce the temperature to 175 °C and finish baking the bread for 15 minutes. Leave the bread to cool in the french oven for about 5 minutes, then turn out onto a baking rack and leave to cool.
- Serve warm or cold with lard and salt flakes.



Provençal beef ragout (For 4 servings)

1 kg beef goulash, 125 g smoked bacon, 500 g brown mushrooms, 2 red chillies, 4 tomatoes, 4 shallots, 150 g olives (pitted), 2 garlic cloves, 1 bay leaf, 1 untreated orange, ½ bunch thyme and ½ bunch parsley, 750 ml robust red wine, 500 ml beef stock, salt, freshly ground pepper, 2 tbsp crème fraîche, some corn starch

- Crisp the bacon in an oval PROVENCE roasting pan, then remove it and sauté the pieces of meat in portions in the bacon fat. Season with pepper.
- Clean the mushrooms, cut into slices, fry in the bacon fat and remove.
- Peel and dice the shallots and the garlic. Wash off the orange in hot water, cut off the peel thinly with a peeler and squeeze out the juice. Combine half of the herbs together with the orange peel and the bay leaf into a bouquet.
- Sauté the shallots and garlic and deglaze with a good dash of red wine. Add the meat, bacon and herb bouquet and pour in half of the wine and the broth. Place the lid on the pan and stew in the oven for 3 hours at 180 °C. Add the remaining liquid intermittently.
- In the meantime, make cuts across the tomatoes with a knife, blanch them in boiling water, then place them immediately in cold water and pull away the skin. Cut into quarters, remove the cores and dice the flesh. Cut the olives into rings and add to the ragout together with the diced tomatoes and mushrooms 5 minutes before the cooking time ends.
- Season with salt and pepper to taste. Mix some corn starch with 2 tbsp crème fraîche to bind the sauce and stir in with a whisk.
- Polenta cakes are a suitable side dish.



Provençal sautéed vegetables (For 4 servings)

750 g small potatoes,
 1 red pepper,
 2 carrots,
 300 g green beans,
 5 tbsp olive oil,
 2 spring onions,
 ½ bunch each of fresh sage, thyme and marjoram,
 250 g curd cheese,
 freshly ground pepper,
 some coarse sea salt

- Wash the potatoes and cut into quarters. Heat up 3 tbsp olive oil in a PROVENCE frying pan over medium heat and sauté the potatoes on all sides for about 10 minutes with occasional stirring.
- In the meantime, wash the vegetables and cut into pieces. Blanch the beans. Add the vegetables to the potatoes and sauté together for about 10 minutes. Season with the coarse sea salt and freshly ground pepper.
- Wash the herbs, shake dry and remove the leaves from the stems. Chop finely. Fold in part of the herbs into the vegetables before serving.
- Stir the curd cheese with 2 tbsp olive oil until creamy. Mix the remaining chopped herbs into the curd cheese.
- This goes well with a crispy baguette.



Lemon chicken (For 4 servings)

- 4 chicken legs with back,
- 1 untreated lemon,
- 1 tsp honey,
- 2 tbsp lemon marmalade,
- 2 tsp Quatre Épices (French herb mixture),
- 3 tbsp olive oil,
- 4 sprigs rosemary

- Dab the chicken legs dry. Stir the juice of half a lemon, the honey, the lemon marmalade as well as the herb mixture to obtain a marinade and then brush it on the meat. Cut the other half of the lemon into thin slices.
- Heat up the olive oil in a PROVENCE farmer's fry pan and sauté the chicken legs on both sides. Remove from the stove.
- Cover each of the legs with a rosemary sprig and a lemon slice and cook in an oven preheated to 180 °C for about 60 minutes.
- Rosemary potato wedges are a perfect side dish.

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



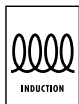
PROVENCE  **FONTE ÉMAILLÉE**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Merci d'avoir choisi un produit KÜCHENPROFI en fonte émaillée. Respectez les 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 avec peu de gaspillage.

Les récipients de cuisson en fonte sont également parfaits pour servir, car le matériau emmagasine la chaleur dégagée durant la cuisson et garde ainsi les mets au chaud pour un certain temps.



Les récipients de cuisson en fonte émaillée de KÜCHENPROFI sont appropriés pour tous les types de cuisinières, l'induction incluse.

En outre, les produits peuvent également être utilisés dans un four traditionnel ou sur le barbecue. Les boutons du couvercle et les manches en acier inoxydable résistent à des températures atteignant jusqu'à 250 °C.

Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ensuite, essuyez-le complètement.

Conseils d'utilisation



Risque de brûlures ! Le corps du récipient de cuisson, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Les manches, les poignées latérales et celles du couvercle peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. Saisissez le récipient de cuisson uniquement par les poignées. Utilisez des maniques ou des gants suffisamment résistants à la chaleur.

- Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le couvercle en verre, si présent, n'est pas endommagé.
- En principe, ne cuisez et rôtissez que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne posez le récipient de cuisson que 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 récipient de cuisson 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 posez pas le récipient de cuisson directement sur le fond du four, utilisez toujours une grille de four.
- 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, four ou appareil à barbecue.
- Les récipients de cuisson ne sont pas appropriés pour l'utilisation dans le micro-ondes.



- Pour des résultats de cuisson optimales, préchauffez le récipient de cuisson vide pendant 2–3 minutes à une chaleur moyenne à haut (sans fonction booster). Ensuite, ajoutez suffisamment de graisse résistante à la chaleur.
- Ajoutez les aliments à rôtir par portions dans le récipient de cuisson, afin que celui-ci ne se refroidisse pas trop sous l'effet des aliments froids, et que de l'arôme grillé et une croûte savoureuse puissent se former. Ne retournez les aliments que lorsqu'ils se détachent facilement du fond du récipient.
- Si la température requise est atteinte, réduisez la puissance de la plaque de cuisson.
- Retirez immédiatement les récipients de cuisson vides de la cuisinière allumée ou chaude. Dans le cas contraire, des dommages dus à une surchauffe du produit et/ou de la surface de la plaque de cuisson ne peuvent pas être exclus.
- La couche d'émail robuste permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. 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.
- En cas d'utilisation régulière, les vis pourraient se desserrer des boutons de couvercle et des manches des poêles. Veuillez à toujours les resserrer.

CONSEIL : Grâce aux excellentes propriétés d'accumulation thermique, vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson à température basse et moyenne. Ainsi, le goût et les vitamines sensibles à la chaleur sont préservés.

Nettoyage et entretien

- Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du récipient de cuisson (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être enlevée.
- Laissez toujours refroidir le récipient de cuisson avant de le nettoyer. Rincez le produit à l'eau chaude et éliminez les résidus d'aliments légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels.
- En cas de salissures plus fortes et pour nettoyer l'extérieur, vous pouvez utiliser un peu de produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Pour détacher des résidus attachés, laissez ceux-ci tremper dans de l'eau chaude. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez verser 1 cuillère à soupe de sel gros dans le récipient de cuisson chaud et le frotter avec un tissu en papier. Le récipient de cuisson peut ensuite être nettoyé facilement.
- Les récipients de cuisson en fonte émaillée peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle. Ceci élimine toutefois la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson. La formation de la patine recommence alors. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger. Rangez le récipient de cuisson dans un endroit sec.
- Enduisez occasionnellement l'intérieur et le bord du récipient de cuisson avec de l'huile comestible pour éviter la rouille, et pour augmenter l'effet antiadhésif.



Garantie

Les récipients de cuisson en fonte de KÜCHENPROFI ont été fabriqués sous des contrôles de qualité stricts et ont été soumis à un contrôle final scrupuleux. C'est pourquoi KÜCHENPROFI accorde à ses récipients de cuisson en fonte émaillée (accessoires exclus) une garantie de 30 ans sur l'absence de vices et la qualité du matériel. Pour le recours à la garantie, remettez le récipient de cuisson 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 récipient de cuisson 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 d'achat et expire après 30 ans.

Exclusion de responsabilité

Le récipient de cuisson en fonte émaillée est robuste et résistant. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures peut provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

Sont également exclus de la garantie les dommages résultant d'une utilisation non conforme, de l'usure normale, du non-respect des consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien, de dommages mécaniques et d'une conservation inappropriée, ainsi que les décolorations dues au nettoyage dans le lave-vaisselle.

Toute autre prétention en cas de dommages ou de pertes est exclue.



Pain aux pommes de terre et au babeurre (Ø 26 cm)

1 kg de pommes de terre farineuses,
2 cuillères à café de sel,
1 cube de levure (42 g),
1 pincée de sucre,
750 g de farine de blé (type 550) + un peu plus pour saupoudrer,
300 ml de babeurre,
1 œuf (taille M),
un peu de beurre

- Peler les pommes de terre, les râper grossièrement, les mélanger avec 1 cuillère à café de sel et les laisser reposer quelques instants. Dissoudre la levure et le sucre dans 50 ml d'eau chaude. Presser vigoureusement les pommes de terre râpées avec un torchon propre.
- Pétrir la farine de blé, le reste du sel, le babeurre, l'œuf, les pommes de terre et la levure dissoute pendant 3 minutes.
- Graisser généreusement une cocotte ronde PROVENCE avec du beurre, la saupoudrer de farine et y répartir la pâte à pommes de terre légèrement collante. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever un peu plus d'une heure.
- Décoller la pâte levée du bord de la casserole à l'aide d'une fourchette, poser le couvercle, enfourner la cocotte dans le four froid, régler la température sur 220 °C pour le chauffage de voûte et de sole et faire cuire le pain pendant 45 minutes. Retirer le couvercle, réduire la température à 175 °C et terminer la cuisson du pain pendant 15 minutes. Laisser refroidir le pain dans la cocotte pendant environ 5 minutes, puis le démouler sur une grille de cuisson et le laisser refroidir.
- Servir chaud ou froid avec du saindoux et des flocons de sel.



Ragoût de bœuf provençal (Pour 4 personnes)

1 kg de goulasch de bœuf, 125 g de lard fumé, 500 g de champignons bruns, 2 poivrons rouges, 4 tomates, 4 échalotes, 150 g d'olives (dénoyautées), 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 1 orange non traitée, ½ bouquet de thym et ½ bouquet de persil, 750 ml de vin rouge corsé, 500 ml de fond de bœuf, sel, poivre fraîchement moulu, 2 c. à s. de crème fraîche, un peu de fécule de maïs

- Faire sauter le lard dans une cocotte PROVENCE ovale pour qu'il soit croustillant, le sortir du feu et faire dorer à feu vif les morceaux de viande, par petites quantités, dans la graisse de cuisson. Poivrez et retirez.
- Nettoyer les champignons, les couper en tranches et les faire revenir dans la graisse de cuisson, puis les retirer.
- Peler les échalotes et l'ail, et les couper en petits dés. Rincer l'orange à l'eau chaude, couper l'écorce finement avec un éplucheur et extraire le jus. Former un bouquet avec la moitié des herbes, l'écorce d'orange et la feuille de laurier.
- Faire suer les échalotes et l'ail et mouiller avec un généreux filet de vin rouge. Ajouter la viande, le lard et le bouquet d'herbes, puis verser la moitié du vin et le bouillon. Mettre le couvercle et faire braiser au four pendant 3 heures à 180 °C. Arroser de temps en temps avec le liquide restant.
- Entretemps, découper les tomates en forme de croix à l'aide d'un couteau, les blanchir dans l'eau bouillante, les refroidir et retirer la peau. Les couper en quatre, retirer les pépins et couper la chair en dés. Couper les olives en rondelles et les ajouter au ragoût 5 minutes avant la fin avec les dés de tomates et champignons.
- Saler et poivrer. Pour lier la sauce, mélanger un peu de fécule de maïs et 2 c. à s. de crème fraîche, puis remuer avec un fouet dans la sauce.
- Servir avec des tranches de polenta.



Légumes poêlés à la provençale (Pour 4 personnes)

750 g de pommes de terre petites,
 1 poivron rouge,
 2 carottes,
 300 g de haricots verts,
 5 c. à s. d'huile d'olive,
 2 oignons nouveaux,
 ½ bouquet de chaque sauge, thym, marjolaine,
 250 g de fromage blanc,
 poivre du moulin,
 un peu de sel de mer

- Laver les pommes de terre et les couper en quatre. Faire chauffer 3 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle PROVENCE à feu moyen et faire rissoler les pommes de terre env. 10 minutes sur toutes les faces en les remuant de temps en temps.
- Entretemps, nettoyer les légumes et les couper en morceaux. Blanchir les haricots. Ajouter les légumes aux pommes de terre et faire cuire le tout 10 minutes environ. Assaisonner avec du sel gros et du poivre fraîchement moulu.
- Laver les herbes, les égoutter et séparer les feuilles des branches. Hacher finement. Mélanger une partie des herbes à la poêlée de légumes avant de servir.
- Battre le fromage blanc avec 2 c. à s. d'huile d'olive pour obtenir un mélange crémeux. Mélanger le reste d'herbes hachées avec le fromage blanc.
- Accompagner de baguette croustillante.



Poulet au citron (Pour 4 personnes)

- 4 cuisses de poulet avec partie dorsale,
- 1 citron non traité,
- 1 c. à c. de miel,
- 2 c. à s. de marmelade de citron,
- 2 c. à c. de quatre épices (mélange d'épices français),
- 3 c. à s. d'huile d'olive,
- 4 branches de romarin

- Sécher les cuisses de poulet. Mélanger le jus d'un demi-citron, le miel, la marmelade de citron et le mélange d'épices pour obtenir une marinade et en enduire la viande. Couper l'autre moitié du citron en tranches fines.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse PROVENCE et faire dorer les cuisses de poulet à feu vif sur les deux faces. Retirer du feu.
- Déposer une branche de romarin et une rondelle de citron sur chaque morceau de viande et faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C pendant env. 60 minutes.
- Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre au romarin.



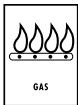
PROVENCE  **GHISA SMALTATA**

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Grazie per aver acquistato un prodotto KÜCHENPROFI in ghisa smaltata. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso del vostro prodotto vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze per l'uso e la cura. I recipienti di cottura 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 arrostitire usando pochissimi grassi.

I recipienti di cottura sono inoltre adatti perfettamente anche per servire, in quanto il materiale accumula il calore generato durante la cottura tenendo così in caldo i cibi per un po' di tempo.



I recipienti di cottura in ghisa smaltata di KÜCHENPROFI sono appropriati per tutti i tipi di fornelli, induzione inclusa.

Inoltre, i prodotti possono essere usati anche per la cottura al forno o su grill. I pomelli dei coperchi e i manici in acciaio inossidabili sono termostabili fino a 250 °C.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale da imballo.
- Lavare il recipiente di cottura con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarlo completamente.

Avvertenze sull'uso



Rischio di ustioni! In particolare, il corpo del recipiente di cottura si scalda durante l'uso. I manici, le impugnature laterali e pomelli dei coperchi possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Toccare i recipienti di cottura solo dai manici. Utilizzare presine o guanti sufficientemente resistenti al calore.

- Riporre i recipienti di cottura caldi solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il coperchio di vetro, se presente, non sia danneggiato.
- 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.
- Appoggiare il recipiente di cottura sul piano di cottura con cautela e successivamente non spostarlo. 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 del recipiente. Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo del recipiente di cottura.
- Non appoggiare il recipiente di cottura direttamente sul fondo del forno; utilizzare sempre una griglia da forno.
- Riscaldare il recipiente di cottura alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione non utilizzare la funzione booster e utilizzare solo $\frac{2}{3}$ 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/o alla superficie del piano di cottura. Seguire anche sempre le istruzioni per l'uso della vostra cucina, del forno oppure del grill.
- I recipienti di cottura non sono appropriati per l'uso nel microonde.



- Per ottenere risultati ottimali di frittura, preriscaldare il recipiente di cottura vuoto per 2–3 minuti a fuoco medio ad alto (senza funzione booster). Aggiungere quindi una quantità sufficiente di grasso resistente al calore.
- Mettere gli alimenti nel recipiente di cottura in lotti, in modo che questo non si raffredda troppo a causa degli alimenti freddi e che si formino sostanze arrosto e una crosta saporita. Girare il cibo solo quando si stacca facilmente dalla base del recipiente di cottura.
- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, ridurre l'apporto di calore.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo i recipienti di cottura vuoti. In caso contrario, non si possono escludere danni dovuti al surriscaldamento del prodotto e/o della superficie del piano di cottura.
- Grazie allo strato di smalto robusto è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia, consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole e padelle.
- Con l'uso regolare le viti dei pomelli dei coperchi o dei manici delle padelle 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 basse e medie. In questo modo si preservano i sapori e le vitamine sensibili al calore.

Pulizia e cura

- Col tempo sul fondo interno del recipiente di cottura si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.
- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente il recipiente di cottura. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali.
- Per lo sporco più intenso e per pulire l'esterno, si può usare anche un detersivo delicato. Non usare detergenti abrasivi.
- Per staccare i residui incrostati, lasciarli in ammollo con acqua calda. Se sono presenti residui ostinati è possibile aggiungere un cucchiaino di sale grosso nel recipiente di cottura caldo e strofinarlo con una carta da cucina. Dopo di che il recipiente potrà essere pulito senza fatica.
- I recipienti di cottura in ghisa smaltata possono essere lavati anche in lavastoviglie. Tuttavia, ciò rimuove la patina e può compromettere le proprietà di cottura. La formazione della patina ricomincia quindi da capo. Pertanto, consigliamo il lavaggio a mano.
- Assicurarsi che il recipiente di cottura sia completamente asciutto prima di utilizzarlo o riporlo. Conservarlo in un luogo asciutto.
- Strofinare occasionalmente l'interno e il bordo dei recipienti di cottura con olio commestibile per evitare la ruggine, e per aumentare l'effetto antiaderente.



Garanzia

I recipienti di cottura in ghisa smaltata di KÜCHENPROFI effettuano rigorosi controlli qualità e un'accuratissima prova finale. KÜCHENPROFI fornisce per i suoi recipienti di cottura in ghisa smaltata (accessori esclusi) una garanzia di 30 anni sui difetti di lavorazione e dei materiali. Nel caso si renda necessario un intervento in garanzia inviare il recipiente di cottura completo 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 il recipiente di cottura difettoso 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 30 anni.

Esclusione di responsabilità

I recipienti di cottura in ghisa smaltata sono molto robusti e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

Sono esclusi dalla garanzia anche i danni causati da uso improprio, normale usura, mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, la pulizia e la cura, danni meccanici e conservazione impropria, nonché lo scolorimento causato dalla pulizia in lavastoviglie.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per danni e perdite.



Pane di patate e latticello (Ø 26 cm)

1 kg di patate farinose,
2 cucchiaini di sale,
1 cubetto di lievito (42 g),
1 pizzico di zucchero,
750 g di farina di frumento (tipo 550) + un po' di
più per spolverare,
300 ml di latticello,
1 uovo (misura M),
un po' di burro

- Sbucciare le patate, grattugiarle grossolanamente, mescolarle con 1 cucchiaino di sale e lasciarle riposare brevemente. Sciogliere il lievito e lo zucchero in 50 ml di acqua tiepida. Strizzare energicamente le patate grattugiate con un panno da cucina pulito.
- Impastare la farina di frumento, il sale rimanente, il latticello, l'uovo, le patate e il lievito disciolto per 3 minuti.
- Ungere abbondantemente di burro una casseruola rotonda di PROVENCE, spolverarla di farina e stendere l'impasto di patate leggermente appiccicoso. Coprire con un panno da cucina e lasciare lievitare per 1 ora.
- Staccare l'impasto lievitato dalle pareti della casseruola con una forchetta, mettere il coperchio, mettere la casseruola nel forno freddo, impostare la temperatura a 220 °C calore superiore/inferiore e cuocere il pane per 45 minuti. Togliere il coperchio, ridurre la temperatura a 175 °C e terminare la cottura del pane per 15 minuti. Lasciare raffreddare il pane nella casseruola per circa 5 minuti, quindi sformarlo su una griglia da forno e lasciarlo raffreddare.
- Servire caldo o freddo con lardo e fiocchi di sale.



Ragù di manzo alla provenzale (Per 4 persone)

1 kg di gulasch di manzo, 125 g di pancetta affumicata, 500 g di funghi marroni, 2 peperoncini rossi, 4 pomodori, 4 scalogni, 150 g d'olive (denocciolate), 2 spicchi d'aglio, 1 foglia di alloro, 1 arancio non trattato, ½ mazzetto ciascuno di timo e prezzemolo, 750 ml di vino rosso forte, 500 ml di fondo di manzo, sale, pepe macinato fresco, 2 cucchiaini di crème fraîche, un po' di amido per uso alimentare

· In una casseruola d'arrosto PROVENCE ovale rosolare la pancetta fino a farla diventare croccante, rimuoverla dalla casseruola e quindi rosolare i pezzi di carne, a porzioni, nel grasso della pancetta. Insaporire con il pepe e rimuovere.

- Pulire i funghi, tagliarli a fette, friggerli nel grasso della pancetta e toglierli.
- Sbucciare gli scalogni e l'aglio e tagliarli a cubetti piccoli. Lavare l'arancio con acqua calda, tagliare sottilmente la buccia con uno sbucciatore e spremere il succo. Legare a mazzetto metà delle erbe assieme alla buccia d'arancia e alla foglia d'alloro.
- Rosolare gli scalogni e l'aglio e sfumarli con un'abbondante spruzzata di vino rosso. Aggiungere la carne, la pancetta, il mazzetto di erbe e metà del vino e del brodo. Chiudere la pentola con il coperchio e lasciar stufare in forno a 180 °C per 3 ore bagnando di tanto in tanto con l'altro liquido.
- Nel frattempo, con un coltello praticare un intaglio a croce nei pomodori, sbollentarli, passarli sotto l'acqua fredda e pelarli. Tagliarli a quarti, eliminare i semi e tagliare la polpa a cubetti. Tagliare le olive ad anelli e 5 minuti prima della fine del tempo di cottura aggiungerle al ragù assieme ai pomodori e funghi a cubetti.
- Salare e pepare. Per legare la salsa mescolare dell'amido per uso alimentare con 2 cucchiaini di crème fraîche e amalgamare il composto nella salsa con una frusta.
- Servire con fette di polenta.



Padellata di verdure alla provenzale

(Per 4 persone)

750 g di patate piccole,
1 peperone rosso,
2 carote,
300 g di fagiolini,
5 cucchiaini d'olio d'oliva,
2 cipollotti,
½ mazzetto ciascuno di erbe fresche (salvia, timo,
maggiorana),
250 g di formaggio quark,
pepe macinato fresco,
sale marino grosso

- Lavare le patate e tagliarle a quarti. In una padella PROVENCE riscaldare a calore medio 3 cucchiaini d'olio d'oliva e rosolare le patate per circa 10 minuti, girandole di tanto in tanto su tutti i lati.
- Nel frattempo, mondare e lavare le verdure e tagliarle a pezzi. Sbollentare i fagiolini. Aggiungere le verdure alle patate e far cuocere anche queste per circa 10 minuti. Insaporire con sale marino grosso e pepe macinato fresco.
- Lavare le erbe, asciugarle scuotendone ed eliminare i gambi dalle foglie. Tritarle finemente. Prima di servire aggiungere alla padellata di verdure parte delle erbe.
- Mescolare il formaggio quark con 2 cucchiaini d'olio d'oliva in modo da ottenere una crema. Incorporare nel formaggio quark il resto delle erbe tritate.
- Servire con una baguette croccante.



Pollo al limone (Per 4 persone)

- 4 cosce di pollo con sovra cosce,
- 1 limone non trattato,
- 1 cucchiaino di miele,
- 2 cucchiaini di marmellata di limoni,
- 2 cucchiaini di Quatre Épices (miscela di spezie francesi),
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva,
- 4 rametti di rosmarino

- Tamponare le cosce di pollo in modo da asciugarle. Mescolare il succo di mezzo limone, il miele, la marmellata di limoni e la miscela di spezie in modo da ottenere una marinatura e quindi spennellarla sulla carne. Tagliare l'altra metà del limone a fette sottili.
- In una casseruola PROVENCE riscaldare l'olio d'oliva e rosolare per bene le cosce di pollo da tutti i lati. Rimuovere dal piano di cottura.
- Mettere sulla carne un rametto di rosmarino e una fettina di limone e cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per circa 60 minuti.
- Servire con patate a spicchi al rosmarino.

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



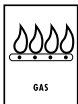
PROVENCE  **HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



Gracias por comprar un producto KÜCHENPROFI de hierro fundido esmaltado. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las instrucciones de uso y cuidado importantes que le mostramos a continuación. Los recipientes de cocción de hierro fundido tienen una tradición larga y cumplen al mismo tiempo los requisitos de las cocinas modernas. Este material presenta una capacidad de acumulación de calor óptima, con lo que proporciona resultados de cocción uniformes y permite cocer y asar con poca grasa.

El recipiente de cocción también es perfecto para servir, pues el material acumula el calor que se genera durante la cocción y, de este modo, mantiene la comida caliente.



Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI son apropiados para todos los tipos de cocinas, inducción incluida.

Además, los productos también se pueden utilizar en el horno o en la barbacoa. Los pomos de las tapas y los mangos de las sartenes de acero inoxidable resisten hasta 250 °C de temperatura.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave el recipiente de cocción con agua caliente y un detergente suave. A continuación, séquelo completamente.

Indicaciones de utilización



¡Peligro de quemaduras! El cuerpo del recipiente de cocción en particular se calienta durante el uso. Los mangos, asas laterales como estos de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o el uso en el horno. Toque el recipiente de cocción sólo por los asas. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas suficientemente resistentes al calor.

- Coloque el recipiente de cocción caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la tapa de vidrio, si está presente, no presenta daños.
- 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.
- Coloque siempre el recipiente de cocción sobre la placa con cuidado, no lo desplace. De este modo, evitará arañazos y daños posibles en el producto o en la placa de cocina.
- Elija una placa de cocina con un diámetro similar al base del recipiente de cocción que vaya a utilizar. 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.
- No coloque el recipiente de cocción directamente sobre el fondo del horno, siempre utilice una rejilla de horno.
- 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, horno o parrilla.
- El recipiente de cocción no es apropiado para el uso en el microondas.



- Para obtener unos resultados de fritura óptimos, precaliente el recipiente de cocción vacío durante 2-3 minutos a fuego medio a alto (sin función booster). A continuación, añada suficiente grasa resistente al calor.
- Añada los alimentos en el recipiente de cocción por tandas para que esto no se enfríe demasiado debido al frío de los alimentos y para que puedan formarse un sabor tostado y una costra sabrosa. Dé la vuelta a los alimentos sólo cuando se desprendan fácilmente del fondo del recipiente de cocción.
- Una vez que se ha alcanzado la temperatura requerida, reduzca la temperatura a un nivel medio a bajo.
- Retire de inmediato el recipiente de cocción vacío de la estufa encendida o caliente. De lo contrario, no se pueden descartar daños debidos a un sobrecalentamiento del producto y/o de la superficie de la placa de cocción.
- Gracias a la capa de esmalte robusta se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde del recipiente de cocción.
- En caso de uso frecuente, los tornillos de los pomos de la tapa y los mangos de las sartenes pueden aflojarse. Asegúrese de que estén siempre bien apretados.

CONSEJO: Gracias a las excelentes propiedades de acumulación de calor, obtendrá los mejores resultados de cocina utilizando un nivel de temperatura medio y bajo. Esto permite conservar el sabor y las vitaminas sensibles al calor.

Limpieza y cuidados

- Con el paso del tiempo, en el fondo de los recipientes de cocción se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.
- Espere siempre a que el recipiente de cocción se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine los restos menores de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales.
- Para suciedades más intensas y para limpiar el exterior puede también utilizar un poco de detergente suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Para desprender restos adheridos, déjelos ablandar en agua caliente. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede añadir una cuchara de sal grueso en el recipiente de cocción caliente y frotarlo con un papel de cocina. A continuación, el recipiente de cocción podrá limpiarse sin problemas.
- Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado también son aptos para el lavavajillas. Sin embargo, este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción. La pátina vuelve a formarse de nuevo. Por esta razón, recomendamos lavar las piezas a mano.
- Asegúrese de que el recipiente de cocción está completamente seco antes de volver a utilizarlo o guardarlo. Guarde el recipiente de cocción en un lugar seco.
- Frote el interior y el borde del recipiente de cocción ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación, y para aumentar el efecto antiadherente.



Garantía

Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado de KÜCHENPROFI se fabrican bajo estrictos controles de calidad y una comprobación final exhaustiva. Por este motivo, KÜCHENPROFI concede una garantía de 30 años en el acabado perfecto y la calidad del material para los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado (accesorios excluidos). Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor entregando el recipiente de cocción completo 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 el recipiente de cocción defectuoso 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 30 años.

Exoneración de responsabilidad

Los recipientes de cocción de hierro fundido esmaltado son extremadamente robustos y resistentes. Sin embargo, la caída del producto o los golpes contra superficies duras pueden producir daños que no cubra la garantía.

También quedan excluidos de la garantía los daños causados por un uso inadecuado, el desgaste normal, el incumplimiento de las instrucciones de uso, limpieza y cuidado, los daños mecánicos y el almacenamiento inadecuado, así como la decoloración causada por la limpieza en el lavavajillas.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños y pérdidas.



Pan de patata y suero de mantequilla (Ø 26 cm)

1 kg de patatas harinosas,
2 cucharaditas de sal,
1 cubo de levadura (42 g),
1 pizca de azúcar,
750 g de harina de trigo (tipo 550) + un poco más
para espolvorear,
300 ml de suero de leche,
1 huevo (tamaño M),
un poco de mantequilla

- Pelar las patatas, rallarlas groseramente, mezclarlas con 1 cucharadita de sal y dejarlas reposar brevemente. Disolver la levadura y el azúcar en 50 ml de agua templada. Aplastar enérgicamente las patatas ralladas con un paño de cocina limpio.
- Amasar la harina de trigo, la sal restante, el suero de leche, el huevo, las patatas y la levadura disuelta durante 3 minutos.
- Engrasar generosamente con mantequilla una cacerola redonda PROVENCE, espolvorear con harina y extender en ella la masa de patatas ligeramente pegajosa. Cubrir con un paño de cocina y dejar fermentar durante 1 hora.
- Despegue la masa fermentada de las paredes de la cacerola con un tenedor, coloque la tapa, introduzca la cacerola en el horno frío, ajuste la temperatura a 220 °C calor superior/inferior y hornee el pan durante 45 minutos. Retirar la tapa, reducir la temperatura a 175 °C y terminar de hornear el pan durante 15 minutos. Dejar enfriar el pan en la cacerola durante unos 5 minutos y, a continuación, sacarlo a una rejilla de horno y dejarlo enfriar.
- Servir caliente o frío con manteca de cerdo y sal en escamas.



Ragù de ternera provenzal (Para 4 personas)

1 kg de trocitos de ternera para estofado, 125 g de panceta ahumada, 500 g de champiñones marrones, 2 chiles rojos, 4 tomates, 4 chalotas, 150 g de aceitunas (sin hueso), 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 1 naranja no tratada, ½ manojo de tomillo y perejil para cada uno, 750 ml de vino tinto fuerte, 500 ml de caldo de ternera, sal, pimienta recién molida, 2 cucharadas de nata fresca, un poco de fécula de maíz

· Freír la panceta en una cacerola ovalada PROVENCE hasta que esté crujiente, retirar y dorar los trocitos de carne por porciones en grasa para freír. Aderezar con pimienta y retirar.

- Limpiar los champiñones, cortarlos en láminas, freírlos en la grasa para freír y retirarlos.
- Pelar las chalotas y el ajo y cortar en dados pequeños. Lavar la naranja con agua caliente, cortar la piel en una capa fina con un pelador y exprimir el zumo. Hacer un ramo con la mitad de las hierbas, la piel de naranja y la hoja de laurel.
- Rehogar las chalotas y el ajo y regar con un buen chorro de vino tinto. Añadir la carne, la panceta y el ramo de hierbas y verter la mitad del vino y del caldo. Colocar la tapa y cocer a 180 °C en el horno durante 3 horas. En este proceso, rociar progresivamente el líquido restante.
- Entretanto, realizar un corte en forma de cruz en los tomates con ayuda de un cuchillo, escaldarlos en agua hirviendo, pasar por agua fría y retirar la piel. Cortar en cuatro trozos, quitar las pepitas y cortar la pulpa en dados. Cortar las aceitunas en aros y añadir al ragù junto con los dados de tomate y champiñones 5 minutos antes de que acabe el tiempo de cocción.
- Salpimentar. Para espesar la salsa, mezclar un poco de fécula de maíz y 2 cucharadas de nata fresca e incorporar a la salsa con un batidor.
- Ideal con rodajas de polenta.



Verduras a la provenzal (Para 4 personas)

750 g de patatas pequeñas,
1 pimiento rojo,
2 zanahorias,
300 g de judías verdes,
5 cucharadas de aceite de oliva,
2 cebolletas,
½ manojo de salvia, tomillo y mejorana para cada uno,
250 g de requesón,
pimienta recién molida,
un poco de sal marina gorda

- Lavar las patatas y cortarlas en cuatro trozos. Calentar 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén PROVENCE a fuego medio y dorar las patatas por todos lados durante 10 minutos aprox. girándolas de vez en cuando.
- Entretanto, limpiar las verduras y cortarlas en trocitos. Escaldar las judías. Añadir las verduras a las patatas y cocinar durante 10 minutos aprox. Aderezar con sal marina gorda y pimienta recién molida.
- Lavar las hierbas, sacudir el agua y retirar las hojas de los tallos. Picar fino. Mezclar una parte de las hierbas con la verdura antes de servir.
- Mezclar el requesón con 2 cucharadas de aceite de oliva hasta obtener una pasta cremosa. Añadir al requesón el resto de las hierbas picadas.
- Ideal con baguette crujiente.



Pollo al limón (Para 4 personas)

- 4 muslos de pollo con contramuslos,
- 1 limón no tratado,
- 1 cucharadita de miel,
- 2 cucharadas de mermelada de limón,
- 2 cucharadas de Quatre Épices (mezcla de especias francesas),
- 3 cucharadas de aceite de oliva,
- 4 ramas de romero

- Secar los muslos de pollo con papel de cocina. Mezclar el zumo de medio limón, la miel, la mermelada de limón y la mezcla de especias para hacer la marinada y untar la carne con ella. Cortar la otra mitad del limón en rodajas finas.
- Calentar el aceite de oliva en una cacerola PROVENCE y dorar los muslos de pollo por los dos lados. Retirar del fuego.
- Decorar cada muslo de pollo con una rama de romero y una rodaja de limón y cocinar en el horno precalentado a 180 °C durante 60 minutos aprox.
- Ideal con patatas gajo con romero.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



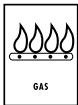
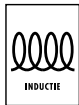
PROVENCE **GEËMAILLEERD GIETIJZER**

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 heft een lange traditie en voldoet 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.

Ook voor het serveren is het kookgerei zeer geschikt, omdat het materiaal de tijdens het koken ontstane warmte opslaat en zo de gerechten voor een tijdje warm houdt.



Het geëmailleerd gietijzeren kookgerei van KÜCHENPROFI is geschikt voor elk fornuis inclusief inductie.

Bovendien kunnen de producten ook in de oven of op de barbecue worden gebruikt. De dekselknoppen en pannengrepen van edelstaal roestvrij zijn hittebestendig tot 250 °C.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig het kookgerei met heet water en een mild afwasmiddel. Droog het daarna volledig af.

Gebruiksaanwijzingen



Verbrandingsgevaar! Vooral het lichaam van het kookgerei wordt heet tijdens het gebruik. De grepen, zijgrepen en dekselgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Raak het kookgerei alleen aan bij de handgrepen. Gebruik voldoende hittebestendige pannenlappen of handschoenen.

- Zet heet kookgerei uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Controleer voor elk gebruik of het glazen deksel, indien aanwezig, onbeschadigd is.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat het kookgerei niet kan oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.
- Zet het kookgerei alleen voorzichtig op het fornuis en schuif het niet. Zo voorkomt u krassen en ook mogelijke beschadigingen aan het product of aan het kookveld.
- Kies een kookzone op het fornuis die overeenkomt met de bodemdiameter van het kookgerei. Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van het kookgerei uitkomen.
- Plaats het kookgerei niet direct op de bodem van de oven, gebruik altijd een ovenrooster.
- Verhit het kookgerei enkel stapsgewijs naar de gewenste temperatuur – gebruik voornamelijk bij inductie-kookplaten 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, oven of grill.
- Het kookgerei is niet geschikt voor het gebruik in de magnetron.



- Voor een optimaal frituurresultaat verwarm het lege kookgerei 2–3 minuten voor op middelhoog tot hoog vuur (geen boosterfunctie). Voeg vervolgens voldoende hittebestendig vet toe.
- Plaats het voedsel in batches in het kookgerei zodat deze niet te veel afkoelt door het koude voedsel en zodat zich braadstoffen en een smakelijke korst kunnen vormen. Draai het voedsel pas om als het gemakkelijk van de bodem van het kookgerei kan worden losgemaakt.
- Als de benodigde temperatuur is bereikt, reduceer de warmtetoevoer naar een gemiddeld tot laag niveau.
- Haal leeg kookgerei direct van het ingeschakelde of hete fornuis. Anders kan schade aan het product en/of het kookoppervlak door oververhitting niet worden uitgesloten.
- Dankzij de robuuste laag email kan normaal keukengerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het keukengerei niet op de rand van het kookgerei af te kloppen.
- Bij regelmatig gebruik kunnen schroeven van de dekselknoppen en pannengrepen een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw worden vastgedraaid.

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

Reiniging en onderhoud

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.
- Laat het 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.
- Voor zwaardere vervuiling en om de buitenkant te reinigen, kun je ook een mild afwasmiddel gebruiken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Om vastgekoekte resten te verwijderen, laat deze inweken in heet water. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel grof zout toevoegen aan het hete kookgerei en dit inwrijven met een papieren doek. Daarna kan het kookgerei moeiteloos worden gereinigd.

- Het kookgerei van geëmailleerd gietijzer kan ook in de vaatwasser worden gereinigd. Dit verwijdt echter het patina en kan de kookeigenschappen negatief beïnvloeden. De vorming van het patina begint dan opnieuw. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.
- Zorg ervoor dat het kookgerei volledig droog is voor je het opnieuw gebruikt of opbergt. Bewaar het kookgerei op een droge plaats.
- Wrijf de binnenzijde en rand van het kookgerei af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen en om de anti-kleeffect te verhogen.

Garantie

Het gietijzeren kookgerei van KÜCHENPROFI wordt bij de fabricage onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles en een grondige eindcontrole. Daarom verleent KÜCHENPROFI voor het kookgerei van geëmailleerd gietijzer (accessoires uitgesloten) een garantie van 30 jaar op een perfecte afwerking en kwaliteit van het materiaal. Bij een garantiegeval dient u het complete kookgerei 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 het defecte kookgerei 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 30 jaar.

Disclaimer

Kookgerei van geëmailleerd gietijzer is extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.

Eveneens uitgesloten van de garantie is schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, normale slijtage, het niet naleven van de gebruiks-, reinigings- en onderhoudsaanwijzingen, mechanische schade en onjuiste opberging, evenals verkleuringen veroorzaakt door de reiniging in de vaatwasser.

Verdergaande aanspraken in verband met schade en verliezen zijn uitgesloten.



Aardappel- en karnemelkbrood (Ø 26 cm)

1 kg bloemige aardappelen,
2 theelepels zout,
1 blokje gist (42 g),
1 snuifje suiker,
750 g tarwebloem (type 550) + iets meer voor het
bestuiven,
300 ml karnemelk,
1 ei (maat M),
een beetje boter

- Schil de aardappelen, rasp grof, meng met 1 theelepel zout en laat kort rusten. Los de gist en suiker op in 50 ml warm water. Knijp de geraspte aardappelen stevig uit met een schone keukendoek.
- Kneed de tarwebloem, het resterende zout, de karnemelk, het ei, de aardappelen en de opgeloste gist gedurende 3 minuten.
- Vet een ronde PROVENCE kookpan royaal in met boter, bestuif met bloem en verdeel het licht kleverige aardappeldeeg erin. Dek af met een keukenhanddoek en laat 1 uur rijzen.
- Maak het gerezen deeg met een vork los van de zijanten van de pan, doe het deksel erop, zet de kookpan in de koude oven, stel de temperatuur in op 220 °C boven/onderwarmte en bak het brood 45 minuten. Verwijder het deksel, verlaag de temperatuur naar 175 °C en bak het brood nog 15 minuten. Laat het brood ongeveer 5 minuten afkoelen in de kookpan, draai het er dan uit op een rooster en laat het afkoelen.
- Serveer warm of koud met reuzel en zoutvlokken.



Provençaalse runderragout (Voor 4 personen)

1 kg rundergoulash, 125 g gerookt spek, 500 g bruine champignons, 2 rode pepertjes, 4 tomaten, 4 sjalotten, 150 g olijven (zonder pit), 2 teentjes knoflook, 1 laurierblad, 1 onbehandelde sinaasappel, ½ bosje tijm en ½ bosje peterselie, 750 ml stevige rode wijn, 500 ml runderfond, zout, versgemalen peper, 2 el crème fraîche, een beetje maïzena

- In een ovale PROVENCE kookpan het spek knapperig uitbakken, uit de pan halen en de stukken vlees in porties in het braadvet stevig aanbraden. Met peper kruiden en verwijderen.
- Maak de champignons schoon, snijd ze in plakjes, bak ze in het braadvet en haal ze eruit.
- De sjalotten en de knoflook schillen en in kleine blokjes snijden. De sinaasappel heet afwassen, de schil met een dunschiller dun afsnijden en het sap uitpersen. De helft van de kruiden samen met de sinaasappelschil en het laurierblad tot een bosje binden.
- De sjalotten en de knoflook fruiten en afblussen met een flinke scheut rode wijn. Het vlees, het spek en het kruidenbosje toevoegen en daarna de helft van de wijn en de bouillon. Het deksel op de pan doen en bij 180°C in de oven 3 uur laten stoven. Daarbij met en met de overige vloeistof eroverheen gieten.
- Snij in de tussentijd met een mes een kruisje aan de bolle kant van de tomaten, blancheer ze in kokend water, laat ze schrikken in koud water en trek het vel eraf. Snij de tomaten in vieren, verwijder de kernen en snij het vruchtvlees in blokjes. De olijven in ringen snijden en 5 minuten vóór het einde van de kooktijd samen met de tomatenblokjes en champignons aan de ragout toevoegen.
- Met zout en peper op smaak brengen. Om de saus te binden een beetje maïzena en 2 el crème fraîche mengen en met een garde door de saus roeren.
- Hierbij plakken polenta serveren.

**Provençaalse roerbakgroente** (Voor 4 personen)

750 g kleine aardappelen,
1 rode paprika,
2 wortels,
300 g sperziebonen,
5 el olijfolie,
2 lente-uitjes,
van elk ½ bosje salie, tijm, marjolein,
250 g kwark,
versgemalen peper,
iets grover zeezout

- De aardappelen wassen en in vieren snijden. 3 el olijfolie in een PROVENCE koekenpan op de middelste stand verhitten en de aardappelen ca. 10 minuten met af en toe omdraaien aan alle kanten bakken.
- In de tussentijd de groente schoonmaken en in stukken snijden. Blancheer de bonen. De groente bij de aardappelen doen en ca. 10 minuten meebakken. Met grof zeezout en versgemalen peper kruiden.
- De kruiden wassen, droog schudden en de bladeren van de stelen trekken. Daarna fijnhakken. Een deel van de kruiden vóór het serveren behoedzaam door de groente roeren.
- De kwark met 2 el olijfolie romig roeren. De overige gehakte kruiden met de kwark mengen.
- Hierbij knapperige baguette serveren.



Citroenkip (Voor 4 personen)

- 4 kippenbouten met deel van de rug,
- 1 onbehandelde citroen,
- 1 tl honing,
- 2 el citroenjam,
- 2 tl Quatre Épices (Frans kruidenmengsel),
- 3 el olijfolie,
- 4 takjes rozemarijn

- De kippenbouten droogdeppen. Het sap van een halve citroen, de honing, de citroenjam en het kruidenmengsel tot een marinade mengen en het vlees hiermee insmeren. De andere helft van de citroen in dunne schijfjes snijden.
- In een PROVENCE kookpan de olijfolie verhitten en de kippenbouten aan beide kanten goed dichtschroeien. De pan van het fornuis halen.
- Op het vlees telkens een takje rozemarijn en een schijfje citroen leggen en in de voorverwarmde oven bij 180°C gedurende ca. 60 minuten garen.
- Serveer hierbij rozemarijn-aardappelpartjes.



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