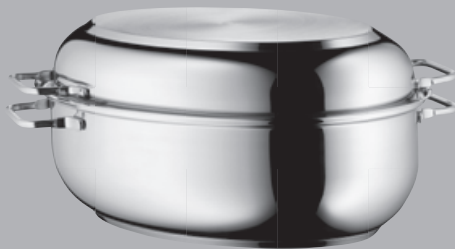




CROMARGAN®

BRÄTER | ROASTING PAN



GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

CROMARGAN®

BRÄTER | ROASTING PAN



DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	4
EN	Operating and care instructions	9
FR	Conseils d'utilisation et d'entretien	14
ES	Indicaciones de uso y cuidado	19
IT	Istruzioni per la manutenzione e la cura	24
ZH	操作和保养指南	29



Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Für alle, die gerne auch mal größere Portionen zubereiten, ist ein Bräter einfach unentbehrlich. Durch seine längliche Form und sein großes Volumen ist er ideal für Geflügel, große Fleischportionen und ganze Fische.

Und noch ein Vorteil: während Ihr Überraschungsbraten im Ofen schmort, können Sie sich ganz in Ruhe auf die Gäste vorbereiten.

Qualitätsmerkmale

- Geschmacksneutral und hygienisch.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Je nach Serie:
Deckel aus Cromargan®.
Deckel aus hitzebeständigem Gütéglass zum Sichtkochen.
Beim Extrabräter ist auch das Oberteil mit TransTherm®-Allherdboden versehen und kann als Deckel oder flacher Bräter verwendet werden.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Bräter heiß spülen, kurz mit Wasser auskochen, danach gut abtrocknen.

- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarm Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Für die Backröhre geeignet.
- Glasdeckel sind bis max. 180°C für den Backofen geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie Topflappen.
- Je nach Ausführung gibt es für Bräter passende Einsätze. Fragen Sie Ihren Fachhändler.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft.
- Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).

- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau-schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezzalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.

- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Zubereitung

Im Bräter können Sie große Fleischportionen am Stück oder zerlegt, Rouladen, gefülltes Gemüse oder ähnliches auf dem Herd anbraten und im Backofen schmoren lassen. Mit einem passenden Einsatz können Sie Fisch, Gemüse, Spargel im Wasserdampf schonend garen.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Bitte beachten Sie:

Durch die ovale Form ist ein völlig ebener Topfboden aus technischen Gründen nicht möglich. Es kann daher vorkommen, dass der Bräter nicht absolut plan auf dem Kochfeld oder der Herdplatte aufliegt. Auf die Kochfunktion hat dies jedoch keinen Einfluss.

Rezeptvorschläge:

Gefüllte Kalbsrouladen

Für 4 Personen brauchen Sie:

- 4 Kalbsrouladen (à ca. 150g)
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 3 Zwiebeln
- 3 EL gehackte frische Kräuter
- 2 EL Kapern
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 Möhren
- 3 Stangensellerie
- 300 g rote Zwiebeln, gewürfelt

Die Kalbsrouladen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Rouladen jeweils auf einer Seite mit Senf bestreichen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln halbieren, in Streifen schneiden und in Butter glasig dünsten. Auskühlen lassen. Kapern unter die Kräuter mischen. Zucchini und Möhren in Stifte schneiden, Stangensellerie in dünne Scheiben.

Zwiebeln und gemischte Kräuter gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Das zerkleinerte Gemüse darauf legen und die Rouladen vom schmalen Ende mit der Füllung fest zusammenrollen. Mit Rouladennadeln zustecken.

4 EL Öl im Bräter erhitzen und die Rouladen bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Herausnehmen. Rote Zwiebeln im heißen Fett anrösten und mit 1/4 l Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian zugeben und mit 1/2 l

Kalbsfond angießen. Rouladen zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garschmoren.

Die fertigen Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Fond durch ein Sieb in einen Bratentopf passieren und um 1/3 einkochen lassen. Bei Bedarf mit Speisestärke binden und nochmals abschmecken. Rouladen zurück in die Sauce geben.

Gans nach mediterraner Art

Für 4 Personen brauchen Sie:

- 1 Gans (ca. 2 kg küchenfertig vorbereitet)
- 2 cl Anisschnaps
- 1-2 unbehandelte Zitronen
- 500 g Kirschtomaten
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 l Hühnerbrühe

Gans waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Innen zusätzlich mit Anisschnaps und reichlich abgeriebener Zitronenschale würzen.

Flügel und Keulen der Gans am Körper festbinden. Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 1 1/2 Stunden garen. Dabei häufig mit dem austretenden Fett bestreichen.

Gans herausnehmen und Bratfett abgießen.
Gans wieder zurück in den Bräter legen und mit Geflügelbrühe und nach Geschmack mit Zitronensaft angießen, 2 Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian zufügen. Bei 175 Grad weitere 30 Minuten im Backofen garen. Zwischendurch immer wieder mit dem Sud begießen.

In der Zwischenzeit Kirschtomaten waschen, bei Bedarf halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Nach 30 Minuten um die Gans verteilen und alles zusammen weitere 15 Minuten garen.

Gedämpfter Lachs

Für 4 Personen brauchen Sie:
600-800 g Lachsfilet (ohne Haut)
3 unbehandelte Zitronen
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
4 Schalotten, gewürfelt
2 EL trockener Vermouth
100 ml Weißwein
150 ml Fischfond

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, Petersilie hacken und zusammen mit den Zitronenscheiben auf dem Lachsfilet zerteilen. Lachsfilet auf den Einsatz legen.

40 g Butter im Bräter zerlassen und Schalotten darin glasig dünsten. Vermouth, Weißwein und Fischfond zugeben und aufkochen.

Einsatz mit Lachsfilet in den Bräter setzen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten garen.

Lachsfilet herausnehmen und warm stellen.
Fischfond etwas einkochen, bei Bedarf binden.
Nach Geschmack würzen und frische Kräuter zufügen. Zum Lachsfilet reichen.

EN WMF ROASTING PAN

Cromargan®: 18/10 stainless steel
TransTherm® universal base

Congratulations on your choice! You have chosen a quality product from WMF. High quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls guarantee a long service life. The sophisticated design and well-thought out functionality ensure great versatility.

A roasting pan is simply indispensable if you enjoy cooking large quantities. With its long shape and high volume capacity, it is ideal for poultry, large meat portions and whole fish.

Another benefit: while your delicious roast is simmering in the oven you can prepare for the arrival of your guests in peace.

Quality features

- Taste-neutral and hygienic.
- TransTherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all types of hob, including induction hobs.
- Depending on the range:
Lid made of Cromargan®.
Lid made of heat resistant high-quality glass for full-view cooking.
The upper part of the Extra roasting pan also has a TransTherm® universal base and can be used as a lid or a flat roasting pan.
- Easy to care for and hard-wearing when the following instructions are observed.

Please read the following use and care instructions carefully before using this product for the first time.

Operating instructions

- Remove all stickers before using the product for the first time. Rinse the roasting pan with hot water, fill with water and boil briefly, then dry thoroughly.

- Only use the highest heat setting for heating up. Turn the heat down in good time and cook the food at a medium heat.
- Use a low heat when cooking with very little water.
- Suitable for use in the oven.
- Glass lids are suitable for use in the oven up to max. 180°C.
- Please note that the handles can become hot. Use pan holders.
- Depending on the model there are suitable inserts for use with roasting pans. Please contact your dealer for further information.

Instructions for safe use and care

- Never heat the pan without contents and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates.
- Failure to do so can result in the food being burned, or cause damage to the cookware or heat source.
- Only add salt to water that is already boiling and make sure you stir it so that the salt does not come into contact with the base of the pan.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.

- Soak stubborn food residue and gently remove with a sponge or brush. (We recommend using a Scotch Brite „3M Non-Scratch“ cleaning sponge).
- Do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Hard water and certain types of food can result in limescale deposits or blue shimmering discolouration on the inside of the pan. Remove this promptly and on a regular basis by boiling vinegar in the cookware. In persistent cases, we commend using WMF Purargan® – available from your WMF dealer.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

Information for cleaning in the dishwasher

- Only use dishwasher detergent by well-known brands. Always fill the containers for salt and rinse aid promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. After filling the containers, we therefore recommend that you run an intermediate rinse cycle while the machine is empty.
- Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosive damage if it is not removed immediately.

- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to allow for ventilation.
- Remove the cookware from the machine as soon as possible and do not allow to stand for long periods in damp air, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware thoroughly before storing it.

Information for preparation

You can gently roast large portions of meat either as a full piece or slices on the hob as well as roulades, stuffed vegetables and other similar dishes and then braise them in the oven. You can use a suitable insert to gently steam fish, vegetables and asparagus.

Information for induction hobs

Please note the following. Induction is a very rapid heat source. Never heat up frying pans or pots with no contents as overheating the cookware can damage it.

When cooking on a high heat there may be a humming noise. This noise is due to technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty.

The pot size and the hob size must match, otherwise the hob (magnetic field) will not react to the pot base.

Please note:

Due to its oval shape the pot base does not completely cover the hob. Therefore the roasting pan might not sit completely level on the hob or the hotplate. This does not affect the cooking function however.

Recipe suggestions:

Stuffed veal roulades

Recipe serves 4 people:

- 4 veal roulades (each weighing approx 150 g)
- 2 tbsp medium-strength mustard
- 3 onions
- 3 tbsp freshly chopped herbs
- 2 tbsp capers
- 1 medium-sized courgette
- 2 carrots
- 3 celery stalks
- 300 g red onion, diced

Place the veal roulades between two layers of cling film and hammer flat. Coat mustard on one side of each roulade, then season with salt and pepper. Divide the onions in half, cut into strips and sweat in butter until transparent. Allow to cool. Mix together the capers and herbs. Cut the courgette and carrot into strips and thinly slice the celery stalks.

Divide the onion and mixed herbs evenly over the two roulades. Place the chopped vegetables on the roulade and starting from the narrow end tightly roll each roulade and its filling. Pin together using roulade pins.

Heat up 4 tbsp oil in the roasting pan and roast the roulades on all sides at a high heat. Remove from the heat. Lightly brown the red onions in hot fat and quench with 1/4 litre of white wine. Add a bay leaf, rosemary and thyme and pour in 1/2 litre of veal stock.

Add the roulades, cover and braise for approx. 1 hour at a medium heat.

Remove the cooked roulades from the roasting pan and keep warm. Pass the stock through a strainer and into a low casserole. Reduce by 1/3. If necessary thicken with cornflour and season to taste. Return the roulades to the sauce.

Mediterranean style goose

Recipe serves 4 people:

1 goose (approx. 2 kg ready to cook)
2 cl aniseed liqueur
1–2 untreated lemons
500 g cherry tomatoes
2 bunches of spring onions
1/2 l chicken stock

Wash and dry the goose, rub it with salt and pepper both inside and outside. Season inside the goose with aniseed liqueur and plenty of lemon zest.

Firmly tie the wings and haunch of the goose to the body. Place the goose in the roasting pan with the breast facing the base and cook in a pre-heated oven at 200°C for approximately 1 1/2 hours. Frequently grease with the fat that collects in the pan.

Remove the goose from the roasting pan and pour out the fat. Return the goose to the roasting pan, pour over chicken stock and lemon juice according to taste, then add 2 bay leaves, rosemary and thyme. Cook in the oven for a further 30 minutes at 175°C. Continue to baste occasionally with the stock.

Meanwhile, wash the cherry tomatoes and if necessary halve them. Clean and rinse the spring onions, then cut them into chunks. After 30 minutes, distribute them around the goose and cook everything together for a further 15 minutes.

Steamed salmon

Recipe serves 4 people:

600–800 g salmon fillet (skinned)
3 untreated lemons
2 garlic cloves
1 bunch of parsley
4 shallots, diced
2 tbsp dry Vermouth
100 ml white wine
150 ml fish stock

Season the salmon with salt and pepper. Peel the lemons and completely remove the white pith, then cut into slices. Slice the garlic cloves, chop the parsley and divide over the salmon fillet together with the lemon slices. Place the salmon fillet on the insert.

Melt 40 g butter in the roasting pan and sweat the onions in the butter until they are transparent. Add the Vermouth, white wine and fish stock and bring to the boil.

Place the insert with salmon fillet in the roasting pan and cover. Cook in a pre-heated oven at 200°C for approximately 10 minutes.

Remove the salmon fillet and keep warm. Reduce the fish stock a little and thicken if necessary. Season to taste and add freshly chopped herbs. Serve with the salmon fillet.

Cromargan®: acier inoxydable 18/10
Fond tous feux TransTherm®

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont gages d'une ergonomie exceptionnelle.

La rôtissoire est indispensable pour tous ceux qui aiment préparer des grandes portions. Grâce à sa forme allongée et à sa contenance généreuse, il est idéal pour la volaille, les gros morceaux de viande ou les poissons entiers.

Un autre avantage : lorsque votre plat surprise cuit doucement au feu, vous pouvez vous préparer tranquillement à vos invités.

Caractéristiques de qualité

Neutre de goût et hygiénique.

- Fond tous feux TransTherm® entouré d'un revêtement en acier inoxydable pour une qualité de cuisson extraordinaire. Compatible tous feux, induction comprise
- Selon la série :
Couvercle en Cromargan®.
Couvercle en verre de qualité traité haute température, pour cuisiner tout en regardant le contenu.
La partie supérieure du plat à four est aussi équipée du Fond diffuseur TransTherm® et peut être utilisée comme couvercle ou rôtissoire plate.
- En suivant les consignes suivantes, il est facile d'entretien et indestructible.

Veuillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éventuels autocollants. Rincez la rôtissoire à l'eau chaude, faire bouillir un peu d'eau et séchez soigneusement.

- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Travailler avec de faibles niveaux de puissances surtout avec les cuissons pauvres en eau.
- Convient à la cuisson au four.
- Les couvercles en verre conviennent au four jusqu'à une température de 180°C.
- Nous attirons votre attention sur le fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Portez des maniques.
- Selon le modèle, il existe des paniers adaptés aux rôtissoires. Demandez plus de renseignements à votre commerçant spécialisé.

Conseils d'utilisation sûre et d'entretien

- Ne faites jamais chauffer sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement.
- En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou la source de chaleur.
- Veuillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond de la casserole.
- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.

- Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse. (Nous préconisons la mousse nettoyante « anti-rayures 3 M » Scotch Brite).
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.
- L'eau calcaire et certains aliments peuvent laisser des traces de calcaire ou des décolorations bleuâtres sur l'intérieur. Veuillez les enlever rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre ustensile. En cas de traces tenaces, nous vous recommandons d'utiliser du WMF Purargan®, disponible chez votre distributeur WMF.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infiltre pas dans l'intérieur du lave-vaisselle. Une concentration de sel pour avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli le réservoir.

- Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les ustensiles de cuisine. Nettoyez-la immédiatement pour que vos ustensiles ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage afin de l'aérer.
- Retirez dès que possible les ustensiles du lave-vaisselle et ne les laissez pas mouillés pendant longtemps, sinon des tâches peuvent apparaître.
- L'ustensile doit être bien séché avant de le ranger.

Conseils de préparation

Avec la rôtissoire, vous pouvez cuire sur la cuisinière ou au four de gros morceaux de viande entiers ou découpés, des roulades, des légumes farcis ou autres aliments semblables. Avec le panier approprié, vous pouvez délicatement cuire à la vapeur du poisson, des légumes et des asperges.

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ou de casserole sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile.

Un souffle peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.

La taille de la casserole et la celle de la plaque de cuisson doivent être les mêmes, sinon il est possible que la plaque de cuisson (champ magnétique) ne corresponde pas au fond de la casserole.

Attention:

Étant donné que la rôtissoire a une forme ovale, il n'est techniquement pas possible de lui donner un fond complètement plat. Il est donc possible que la rôtissoire ne soit pas posée de manière complètement stable sur la plaque de cuisson. Ceci ne nuit cependant aucunement à la cuisson.

Propositions de recettes :

Roulades de veau farcies

Pour 4 personnes :

- 4 roulades de veau (de chacune env. 150 g)
- 2 c. à s. de moutarde moyennement forte
- 3 oignons
- 3 c. à s. d'herbes fraîchement hachées
- 2 c. à s. de câpres
- 1 courgette de taille moyenne
- 2 carottes
- 3 céleris en branche
- 300 g d'oignons rouges en dés

Aplatir les roulades de veau entre deux couches de film alimentaire. Badigeonner un côté de chaque roulade de moutarde, saler et poivrer. Couper les oignons en deux, puis en tranches et les faire blondir dans du beurre. Laisser refroidir. Mélanger les câpres aux herbes. Couper la courgette et les carottes en bâtonnets et les branches de céleri en fines tranches.

Répartir uniformément les oignons et le mélange d'herbes sur les roulades. Répartir les légumes coupés dessus et enrouler les roulades avec la farce depuis l'extrémité fine. Piquer avec les aiguilles à roulade.

Faire chauffer 4 c. à s. d'huile dans la rôtissoire et cuire les roulades à feu vif sur tous les côtés. Retirer. Frire les oignons rouges dans la graisse chaude et déglacer avec 1/4 de litre de vin blanc.

Ajouter des feuilles de laurier, du romarin et du thym et mouiller avec 1/2 litre de fond de veau. Ajouter les roulades et faire cuire doucement à couvert, à puissance moyenne, pendant env. 1 heure.

Retirer les roulades cuites de la rôtissoire et garder au chaud. Faire passer le fond par un filtre dans un faitout bas et faire réduire d'un tiers. Si nécessaire, lier avec la fécule et rectifier à nouveau l'assaisonnement. Remettre les roulades dans la sauce.

Oie à la méditerranéenne

Pour 4 personnes :

- 1 oie (quantité d'env. 2 kg prête à l'emploi)
- 2 cl d'alcool d'anis
- 1-2 citrons non traités
- 500 g de tomates cerise
- 2 bouquets de ciboule
- 1/2 l de bouillon de poule

Nettoyer l'oie, la sécher et la frotter à l'intérieur et à l'extérieur avec du poivre et du sel. Assaisonner en outre l'intérieur avec l'alcool d'anis et avec beaucoup de zestes de citron râpés.

Lier les ailes et les cuisses de l'oie au corps. Poser l'oie, poitrine vers le bas, dans la rôtissoire et cuire dans le four préchauffé à 200 degrés pendant environ 1/2 heure. Pendant la cuisson, badigeonner régulièrement l'oie avec la graisse qui coule.

Retirer l'oie et jeter la graisse de cuisson. Remettre l'oie dans la rôtissoire et verser le bouillon de volaille et, selon les préférences, le jus de citron. Ajouter les feuilles de laurier, le romarin et le thym. Refaire cuire au four pendant 30 minutes à 175 degrés. Toujours mouiller de temps en temps avec l'eau de cuisson.

En attendant, nettoyer les tomates cerise et si besoin, les couper en deux. Nettoyer la ciboule et la couper en morceaux. Après 30 minutes, la répartir autour de l'oie et cuire le tout pendant 15 minutes.

Saumon à l'étouffée

Pour 4 personnes :
600-800 g de filet de saumon (sans peau)
3 citrons non traités
2 gousses d'ail
1 bouquet de persil
4 échalotes en dés
2 c. à s. de vermouth sec
100 ml de vin blanc
150 ml de fond de poisson

Salier et poivrer le saumon. Éplucher les citrons de manière à ce que la peau blanche soit complètement retirée. Couper les citrons. Couper les gousses d'ail en tranches, hacher le persil et répartir avec les tranches de citron sur le filet de saumon. Poser le filet de saumon sur le panier.

Faire fondre 40 g de beurre dans la rôtissoire et y faire blondir les échalotes. Ajouter le vermouth, le vin blanc et le fond de poisson et porter à ébullition. Poser le panier avec le filet de saumon dans la rôtissoire et cuire à couvert dans le four préchauffé à 200 degrés pendant env. 10 minutes.

Retirer le filet de saumon et le garder au chaud. Laisser un peu réduire le fond de poisson, lier au besoin. Épicer selon les goûts et ajouter les herbes fraîches. Servir avec le filet de saumon.

ES WMF BESUGERA/FUENTE DE ASAR

Cromargan®: acero inoxidable 18/10
Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción

Le felicitamos por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados le garantizan la mejor utilidad de uso.

Para todos quienes preparan también porciones grandes, una besuguera es simplemente indispensable. Gracias a su forma alargada y su gran volumen, es ideal para aves, porciones grandes de carne y pescados enteros.

Otra ventaja es que mientras la comida se asa en el horno, usted tiene tiempo para dedicarse a otras cosas.

Características de calidad

- Neutra al sabor e higiénica.
- Fondo TransTherm® para todo tipo de zonas de cocción, encapsulado por todos lados en acero inoxidable para las mejores características de cocción y asado. Apta para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Dependiendo de la serie:
Tapa de Cromargan®.
Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina.
En la besuguera Extra la parte superior también tiene un fondo TransTherm® y puede usarse como tapa o como besuguera plana.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso.

Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez.

Indicaciones de uso

Antes del primer uso, retire los adhesivos que hubiera en la sartén. Lave la besuguera con agua caliente, hierva agua brevemente en ella y después séquela bien.

- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, y seguidamente bájela a temperatura media para asar el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas sobre cuando al asar con poco líquido.
- Apta para el horno.
- La tapa de cristal es apta para el horno hasta una temperatura máxima de 180 °C.
- No olvide que las asas pueden calentarse. Utilice manoplas.
- Hay interiores adecuados para los diferentes modelos de besuguera. Consulte a su distribuidor especializado.

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado.

- No caliente nunca la besuguera vacía y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso.
- Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos, se podría estropear la batería de cocina o incluso la fuente térmica podría sufrir daños.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para que no se pegue y dañe el fondo de la besuguera.
- Después de usar la besuguera, lávela con agua caliente lo antes posible.

- Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos con cuidado, con una esponja o cepillo. (Le recomendamos la esponja Scotch Brite "Cero Rayas" con fibra 3M).
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El agua con un alto contenido de cal y algunos alimentos pueden producir manchas de cal o coloraciones azuladas en el interior. Retírelas regularmente a la mayor brevedad posible hirviendo agua con vinagre en la besuguera. Si esto no basta, recomendamos utilizar Purargan® de WMF, de venta donde los distribuidores especializados de WMF.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. No debe entrar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a la batería de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión si no se elimina de inmediato.

- Abra el lavavajillas para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad posible y no deje que permanezca húmeda durante mucho tiempo, pues de lo contrario pueden formarse manchas.
- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Indicaciones de preparación

En la besuguera puede asar ligeramente sobre la zona de cocción porciones grandes de carne en una sola pieza o en lonchas, filetes rellenos, verduras rellenas o alimentos similares, y luego terminar de asarlos en el horno. Con un interior adecuado puede cocer sanamente pescado, verduras o espárragos con vapor de agua.

Indicaciones para cocinas de inducción

Por favor tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca la sartén o cazuela vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas.

A altas temperaturas de cocción puede aparecer un ruido de zumbido. No se preocupe, es algo técnico y no indica defecto de su cocina o de la batería de cocina.

El tamaño de la zona de cocción y de la cazuela deben coincidir, pues de lo contrario puede ocurrir que el campo magnético de la zona de cocción no reaccione al contacto con el fondo de la cazuela.

Por favor tenga en cuenta:

Debido a la forma ovalada no es técnicamente posible obtener un fondo de la cazuela absolutamente plano. Por eso, puede ocurrir que la besuguera no se encuentre en una posición totalmente plana sobre la zona de cocción. Esto, sin embargo, no influye de ninguna manera sobre la función de cocción.

Recetas:

Filetes de ternera rellenos

Para 4 personas necesitará:

- 4 filetes de ternera (aprox. 150 g cada uno)
- 2 cucharadas de mostaza
- 3 cebollas
- 3 cucharadas de hiervas frescas picadas
- 2 cucharadas de alcaparras
- 1 calabacín mediano
- 2 zanahorias
- 3 apios
- 300 g de cebollas rojas picadas en cuadritos

Golpee los filetes de ternera entre dos capas de celofán para aplanarlos. Unte un lado de cada filete con mostaza y sazone con sal y pimienta. Corte las cebollas por la mitad, luego en tiras delgadas y sofríalas en la sartén. Deje que se enfrien. Mezcle las alcacharras y las hierbas. Corte el calabacín y las zanahorias en tiras y el apio en lonchas finas.

Reparta homogéneamente las cebollas y las hierbas mezcladas en los filetes. Añada las verduras picadas y enrolle los filetes firmemente con el relleno, empezando por el extremo más pequeño. Introduzca agujas de cocina para que la carne permanezca enrollada.

Caliente 4 cucharadas de aceite en la besuguera y sofría la carne enrollada por todos lados a alta temperatura. Saque la carne rellena. Sofría las cebollas rojas en la grasa caliente y añada 1/4 de litro de vino blanco. Agregue una hoja de laurel, romero y tomillo, y 1/2 litro de caldo de ternera. Añada los filetes rellenos y deje que se cuezan aproximadamente 1 hora con la besuguera tapada.

Cuando estén listos, saque los filetes rellenos y manténgalos calientes. Pase el caldo por un colador y recójalo en una cazuela para asar, y caliéntelo hasta que se evapore alrededor de 1/3

del líquido. En caso necesario agregue maicena y condiméntelo a su gusto. Coloque los filetes rellenos otra vez en la salsa.

Ganso al estilo mediterráneo

Para 4 personas necesitará:

1 ganso (aprox. 2 kg listo para la cocina)
2 cl de anisado
1-2 limones sin pesticidas
500 g de tomates cherry
2 manojos de cebollino
1/2 litro de caldo de pollo

Lave el ganso, séquelo y frótelo con sal y pimienta en el interior y el exterior. Sazone adicionalmente el interior con anisado y abundante cáscara de limón rayada.

Ate las alas y las patas del ganso junto al cuerpo. Coloque el ganso con la pechuga hacia abajo en la besuguera y áselo aproximadamente una hora y media en el horno precalentado a 200 grados. Durante ese tiempo, rócielo frecuentemente con la grasa que se desprende.

Saque el ganso y elimine la grasa que queda en la besuguera. Coloque el ganso otra vez en la besuguera y añada el caldo de pollo, zumo de limón al gusto, 2 hojas de laurel, romero y tomi-

llo. Deje que se ase en el horno otros 30 minutos a 175 grados. Rócielo frecuentemente con el líquido de la decocción.

Entre tanto, lave los tomates cherry y, en caso necesario, córtelos por la mitad. Limpie el cebollino, lávelo y córtelo en pedazos. Después de los 30 minutos reparta todo alrededor del ganso y deje que se cueza otros 15 minutos.

Salmón al vapor

Para 4 personas necesitará:

600 a 800 g de filete de salmón (sin piel)
3 limones sin pesticidas
2 dientes de ajo
1 manojito de perejil
4 ajos chalote, en cuadritos
2 cucharadas de vermut seco
100 ml de vino blanco
150 ml de caldo de pescado

Sazone el salmón con sal y pimienta. Pele los limones de manera que no queden restos de piel blanca y córtelos en rodajas. Corte los dientes de ajo en rodajas, pique el perejil y reparta todo junto con las rodajas de limón sobre el filete de salmón. Coloque el filete de salmón sobre el interior.

Derrita 40 g de mantequilla en la besuguera y sofría en ella los ajos chalote. Añada el vermut, el vino blanco y el caldo de pescado, y deje que todo hierva.

Coloque el interior con el filete de salmón en la besuguera, tape la besuguera y póngala durante 10 minutos en el horno precalentado a 200 grados.

Saque el filete de salmón y manténgalo caliente. Hierva un poco el caldo de pescado y en caso necesario agregue maicena. Condiméntelo a su gusto y añada hierbas frescas. Sirvalo junto con el filete de salmón.

Cromargan®: acciaio inox 18/10
Fondo universale TransTherm®

Ci congratuliamo per la vostra scelta. Avete scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto ne garantiscono la lunga durata. Il design maturo e funzionale ne garantisce un elevato valore d'uso.

Per chi ogni tanto ama preparare porzioni più grandi, una rostiera è semplicemente indispensabile. Grazie alla sua forma allungata e alla sua grande capacità, è l'ideale per grandi porzioni di carne e pesci interi.

Ed ecco un altro vantaggio: mentre il vostro arrosto sorpresa si cuoce al forno, potete preparavi con tutta calma a ricevere i vostri ospiti.

Caratteristiche qualitative

- Neutrale ai sapori ed igienico.
- Fondo universale TransTherm®, completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatta a tutte le fonti di calore, anche ad induzione.
- A seconda della serie:
Coperchio di Cromargan®.
Coperchio in vetro resistente al calore per una cottura a vista.
Nel caso del rostiere Extra persino la parte superiore è dotata di del fondo universale TransTherm® e può essere usato come coperchio o rostiere piana.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione.

Prima della prima messa in funzione si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

Note per l'uso

- Prima della prima messa in funzione rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare la rostiera con acqua molto calda, farla bollire e asciugare accuratamente.
- Solo per riscaldare mettere il fornello al massimo, abbassarlo tempestivamente e cuocere i cibi a temperatura media.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua cuocere a fiamma bassa.
- Adatto per il forno.
- I coperchi di vetro sono adatti alla cottura in forno fino ad una temperatura massima di 180°C.
- Attenzione! I manici possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare le presine.
- A seconda della versione ci sono anche gli inserti corrispondenti per le rostiere. Rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia.

Consigli per un uso sicuro e la manutenzione

- Non riscaldare mai senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato.
- Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non si attacchi al fondo della pentola.

- Dopo l'uso risciacquare il più presto possibile con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo e togliere i residui delicatamente con una spugna o una spazzolina. (Si consiglia la spugna antigraffio Scotch Brite 3M.)
- Non usare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- L'acqua calcarea e determinati cibi possono provocare la formazione di macchie di calcare o colorazioni bluastre all'interno. Rimuovere tempestivamente e con regolarità tali depositi, facendo bollire dell'aceto nella pentola. Nei casi difficili, si consiglia di usare Purargan® di WMF, disponibile presso i rivenditori specializzati WMF.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertatevi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.

- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto accidentale con utensili arrugginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. La macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto per far uscire il vapore.
- Togliere le pentole dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle asciugate accuratamente.

Istruzioni per la preparazione

Con la rostiera è possibile rosolare sul fornello e cuocere al forno grandi quantità di carne in un unico taglio o a pezzetti, involtini, verdure ripiene e altre pietanze simili. Con l'apposito inserto potete cuocere delicatamente a vapore pesce, verdure ed asparagi.

Istruzioni per il fornello ad induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldate padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie.

Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.

Il diametro del fondo della pentola e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti sussiste la possibilità che il campo di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Attenzione:

A causa della forma ovale, per ragioni tecniche non è possibile ottenere un fondo completamente piatto. Può quindi accadere che la rostiera non si trovi in posizione completamente piana sul fornello o sulla piastra. Tale caratteristica non influisce in alcun modo sulla cottura.

Ricette consigliate:

Involtni di vitello ripieni

Per 4 persone occorre:

- 4 involtini di vitello (à 150g cad.)
- 2 cucchiaini di senape piccante medio
- 3 cipolle
- 3 cucchiaini di erbe tritate fresche
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 zuccina medio-grande
- 2 carote
- 3 gambi di sedano
- 300 g di cipolle rosse, a dadini

Appoggiare gli involtini di vitello tra due strati di pellicola trasparente e appiattirli. Cospargere gli involtini da un lato con senape e aggiustare con sale e pepe. Dimezzare le cipolle, tagliarle e strisce e farle imbiondire con un po' di burro. Lasciar raffreddare. Mescolare i capperi alle erbe. Tagliare a bastoncini le zucchine e le carote, e il sedano a fettine sottili.

Distribuire le cipolle e le erbe miste uniformemente sugli involtini. Aggiungere le verdure tagliate e arrotolare con il ripieno dall'estremità più stretta. Fissare gli involtini con spiedini per involtini.

Riscaldare 4 cucchiaini di olio nella rostiera e rosolare gli involtini a fuoco alto su tutti i lati. Togliere gli involtini. Soffriggere le cipolle rosse nell'grasso bollente e spegnere con 1 l di vino bianco. Aggiungere una foglia di alloro, rosmarino e timo e versare 1/2 l di brodo di vitello. Aggiungere gli involtini e far cuocere a coperchio chiuso per ca. 1 ora a fuoco medio.

Togliere gli involtini pronti dalla rostiera e tenere in caldo. Far passare il fondo attraverso un setaccio in un tegame e lasciar ridurre di 1/3. Se necessario addensare con la fecola e aggiustare a piacere. Riporre gli involtini nella salsa.

Oca alla mediterranea

Per 4 persone occorre:

- 1 oca (circa 2kg pronti per essere usati in cucina)
- 2 cl di grappa di anice
- 1-2 limoni non trattati
- 500 g di pomodori ciliegia
- 2 mazzetti di cipollotti
- 1/2 l di brodo di pollo

Lavare l'oca, asciugarla, strofinarla dentro e fuori con sale e pepe. Insaporire all'interno con grappa di anice e abbondante scorza di limone grattugiata.

Legare ali e cosce dell'oca al corpo. Porre l'oca con il petto verso il basso nella rostiera e far cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa un'ora e mezza, cospargendola spesso con il grasso colato.

Togliere l'oca e far colare il grasso di cottura. Riporre l'oca nella rostiera e versare il brodo di pollo e il succo di limone a piacere, aggiungere 2 foglie di alloro, rosmarino e timo. Cuocere al forno a 175 gradi per altri 30 minuti. Di tanto in tanto continuare a cospargere l'oca con il sugo di cottura.

Nel frattempo lavare i pomodori ciliegia, e tagliarle a metà se necessario. Pulire i cipollotti, lavare e tagliare a pezzi. Dopo 30 minuti distribuire intorno all'oca e far cuocere per altri 15 minuti.

Salmone al vapore

Per 4 persone occorre:

600-800 g di filetto di salmone (senza pelle)

3 limoni non trattati

2 spicchi di aglio

1 mazzetto di prezzemolo

4 scalogni, a dadini

2 cucchiaini di vermouth secco.

100 ml di vino bianco

150 ml di brodo di pesce

Salare e pepare il salmone. Sbucciare i limoni togliendo completamente la pelle bianca e tagliarli a fette. Tagliare a fette gli spicchi d'aglio, tritare il prezzemolo e dividere in insieme alle fette di limone sul filetto di salmone. Porre il filetto di salmone sull'inserto.

Far sciogliere nella rostiera 40 g di burro e farvi imbiondire gli scalogni. Aggiungere il vermouth, il vino bianco e il brodo di pesci e portare ad ebollizione.

Appoggiare l'inserto con il filetto di salmone nella rostiera e far cuocere a coperchio chiuso nel forno preriscaldato a 200 gradi per ca. 10 minuti.

Togliere il filetto di salmone e tenere in caldo. Far ridurre il brodo di pesce, se necessario addensare. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere erbe fresche. Servire insieme al filetto di salmone.

ZH WMF 烤锅

Cromargan®：不锈钢 18/10

适用于所有灶具的 TransTherm® 全能锅底

衷心感谢您选用本产品。您选择的是一款 WMF 优质产品。高品质的材料、一流的加

工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

需要为多人聚餐准备菜肴时，烤锅简直是不可或缺。它具有长方形状和大容量，最适用于烹饪家禽、大块肉类和全鱼。

还有一个优点是：您可让为客人准备的“惊喜烤肉”在烤箱中慢慢炖焖，腾出时间来处理其他迎客准备工作。

质量特性

- 无异味，清洁卫生。
- 采用适用于所有灶具的 TransTherm® 全能锅底，四周带不锈钢镶边，确保达到杰出的烹煮和煎炸性能。适用于所有灶具类型，包括电磁炉。
- 视系列而定：锅盖采用 Cromargan® 锅盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况。两用锅盖烤锅的上部采用适用于所有灶具的 TransTherm® 全能锅底，既可作为锅盖，也可用作浅烤锅。
- 只要遵守下列各条注意事项，易保养，牢固耐用。

请在第一次使用前完全通读下列操作指南和保养指南。

操作指南

- 首次使用前请去除所有标贴。用热水冲洗烤锅，用水煮一煮，然后充分抹干。
- 最高加热挡只用于热锅，应及时调低挡位，在中火挡上烹煮食物。
- 特别是在少水炖煮时应采用小火挡工作。

- 适用于烤炉。
- 玻璃盖适用于最高达 180°C 的烤箱。
- 注意锅柄可能被烧烫。请使用垫布。
- 根据不同的规格，烤锅还配有合适的蒸篮。请您向您的专业经销商询问。

安全使用指南和保养指南

- 切勿将烤锅空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。
 - 如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或热源损坏。
 - 只在已经烧开的水中加入盐并搅动，以避免锅底被盐分侵蚀。
 - 使用后尽快用热水充分冲洗。
 - 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。（推荐使用 3M 公司的无刮痕 Scotch Brite 清洁海绵）。
 - 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
 - 含钙水和某些食物可能会使锅内产生水垢污渍或蓝色光亮斑迹。请用醋蒸煮锅具，以及早和定期清除这些污渍。在存在顽渍的情况下，推荐使用 WMF Purargan®，可在 WMF 专业商店购买。
-
- 将锅具充分抹干存放。

在洗碗机中的清洗指南

- 只使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让盐进入到洗碗机内部。盐的浓缩液可能产生腐蚀。因此，建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- 在洗碗机中可能因其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除这种外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具，不要让其长时间潮湿，否则可能产生斑迹。
- 将锅具充分抹干存放。

烹饪指南

您可将大块肉整块或分成小块，肉卷、包馅蔬菜或类似食材放在烤锅中，在炉灶上煎黄后放到烤箱中炖煮。您可使用合适的蒸篮清蒸鱼、蔬菜、芦笋等。

电磁炉上的使用指南

请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。不要空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。

在高挡火候下可能产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的灶具或锅具出现故障。

锅的大小与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则存在感应区（磁场）无法识别到锅底的可能性。

请注意：

烤锅椭圆的形状使它在技术上无法作为完全的平底锅。因此，可能无法把锅具完全平整地放在烹饪感应区或灶板上。然而，这并不会对烹饪功能带来任何影响。

菜谱推荐：

包馅小牛肉卷

4 人量所需材料：

4 片小牛肉卷（每片约 150 g）

2 汤匙中等辣度的芥末酱

3 只洋葱

3 汤匙切碎了的新鲜调味香草

2 汤匙腌制刺山柑花蕾

1 根中等大小的西葫芦

2 根胡萝卜

3 根芹菜

300 g 红洋葱，切丁

将小牛肉片放在两层保鲜膜之间拍扁。在每片肉的一面涂上抹芥末酱，撒上适量盐和胡椒粉。洋葱切半，再切丝，在黄油中煎至光滑发亮。等其冷却。将腌制刺山柑花蕾拌入调味香草中。西葫芦和胡萝卜切细条，芹菜切薄片。

将洋葱和混合好的调味香草均匀抹到肉片上。放上切好的蔬菜，将肉片从窄的一端开始连带馅料紧紧卷起。用肉卷针扣牢。

在烤锅中加热 4 汤匙油，将肉卷用大火四面煎成焦黄。取出。将红洋葱在热油脂中稍煎，倒入 1/4 升白葡萄酒。加入月桂叶、迷迭香和百里香，倒入 1/2 升小牛肉汁。放入肉卷，盖上锅盖，用中火炖约 1 小时。

将烧好了的肉卷从烤锅中取出，保温。将烧肉卷的汤汁经过筛子过滤到一个煎锅中，煮浓至缩减 1/3。需要时用淀粉收汁，再次调味。将肉卷放回到收浓的汤汁中。

地中海风味烤鹅

4 人量所需材料：

1 只鹅 (约 2 kg，加工好即可烹调)

2 厘升茴香酒

1-2 只表面未经处理的柠檬

500 g 樱桃番茄

2 把绿洋葱

1/2 升浓鸡汤

将鹅洗干净，擦干，内外擦抹盐和胡椒粉。
在鹅的内腔中涂抹茴香酒和磨碎的柠檬皮。

将鹅翅膀和鹅腿在鹅身上捆扎牢固。将鹅胸脯朝下放入烤锅中，放入预热至 200 度的烤箱中烘烤约 1 小时 30 分钟。经常中溢出的油脂涂抹表面。

将鹅取出，将烤制出来的油脂倒掉。将鹅重新放入烤锅中，倒入浓鸡汤，根据个人喜好可加入柠檬汁，加入 2 片月桂叶、迷迭香和百里香。在 175 度下继续烘烤 30 分钟。烘烤过程中时时用汤汁浇洒表面。

在此期间清洗樱桃番茄，需要时可切半。绿洋葱挑拣干净、清洗并切段。30 分钟后分放到鹅身周围，继续烘烤 15 分钟。

清蒸三文鱼

4 人量所需材料：

600-800 g 三文鱼片 (不带鱼皮)

3 只表面未经处理的柠檬

2 个蒜瓣

1 把欧芹

4 只小毛葱，切丁

2 汤匙干苦艾酒

100 毫升白葡萄酒

150 毫升鱼汁

在三文鱼片上涂抹盐和胡椒粉。柠檬去皮，使得白色部分也一并完全去掉，然后切片。蒜瓣切片，欧芹剁碎，与柠檬片一起分放到三文鱼片上。将三文鱼片放入蒸篮中。

将 40 g 黄油放入烤锅中融化，放入小毛葱煎至光滑发亮。倒入苦艾酒、白葡萄酒和鱼汁并煮开。

将装了三文鱼片的蒸篮放入烤锅中，在预热至 200 度的烤箱中蒸煮 10 分钟左右。

将三文鱼片取出，保温。将鱼汁稍稍收浓，需要时用淀粉收汁。根据个人喜好调味，加入新鲜调味香草。与三文鱼片搭配上桌。

WMF Business Unit Consumer GmbH | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige | Germany
wmf.com | contact@wmf.com

