

Instrukcje bezpieczeństwa użytkowania zgodne z GPSR (UE)

Identyfikacja produktu

Naczynie żeliwne 2 w 1 z pokrywą pełniącą funkcję patelni, wykonane z żeliwa, wstępnie sezonowane olejem roślinnym, z dwoma uchwytami bocznymi. Przeznaczone do przygotowywania żywności w warunkach domowych oraz na zewnątrz.

Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do gotowania, smażenia, duszenia, pieczenia i podgrzewania żywności. Może być używany na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, w piekarniku, na grillu oraz nad ogniskiem.

Ogólne ostrzeżenia bezpieczeństwa

- **Uwaga: gorąca powierzchnia.** Podczas użytkowania wszystkie części naczynia, w tym pokrywa, uchwyty i dno, mogą osiągać bardzo wysoką temperaturę i powodować oparzenia.
- **Produkt jest ciężki.** Należy podnosić go ostrożnie obiema rękami. Przeciążenie, niepewny chwyt lub podnoszenie jedną ręką może spowodować upuszczenie naczynia, oparzenia lub urazy.
- **Nie pozostawiać bez nadzoru** podczas nagrzewania, gotowania lub studzenia.
- **Przechowywać poza zasięgiem dzieci.** Dzieci i osoby o ograniczonej zdolności oceny ryzyka powinny używać produktu wyłącznie pod ścisłym nadzorem dorosłych.
- **Nie używać w kuchence mikrofalowej.**
- **Nie używać produktu, jeśli jest pęknięty, odkształcony lub niestabilny.** Uszkodzone żeliwo może pęknąć podczas nagrzewania.

Główne zagrożenia i środki zapobiegawcze

- **Ryzyko oparzeń:** zawsze używać suchych rękawic kuchennych lub suchych łapek. Nie dotykać naczynia gołymi rękami podczas i po użyciu.
- **Ryzyko pożaru:** nie przegrzewać pustego naczynia. Utrzymywać bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych, takich jak tekstylia, papier, oleje w aerozolu i opakowania.
- **Ryzyko rozprysku gorącego tłuszczu lub pary:** wkładać żywność ostrożnie, unikać nadmiernej ilości tłuszczu i nie przepełniać naczynia.
- **Ryzyko pęknięcia wskutek szoku termicznego:** nie polewać gorącego naczynia zimną wodą i nie przenosić go bezpośrednio z wysokiej temperatury na zimną, mokrą powierzchnię.
- **Ryzyko poślizgu lub uszkodzenia płyty:** na płytach szklanych i indukcyjnych zawsze podnosić naczynie, nie przesuwając go po powierzchni.

Bezpieczne użycie przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem umyć ręcznie ciepłą wodą i dokładnie osuszyć.
- Sprawdzić, czy produkt nie ma uszkodzeń transportowych, pęknięć, ostrych zadziorów lub niestabilnych elementów.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że naczynie stoi stabilnie na źródle ciepła.

Bezpieczne użytkowanie podczas gotowania

- Nagrzewać stopniowo na małym lub średnim ogniu. Zbyt szybkie nagrzewanie może doprowadzić do przypalenia potrawy, uszkodzenia powierzchni lub miejscowego przegrzania.
- Nie nagrzewać pustego naczynia przez dłuższy czas.
- Maksymalna temperatura użytkowania wynosi **248°C**. Nie przekraczać tej wartości.
- Podczas podnoszenia pokrywy kierować parę z dala od twarzy i dłoni.
- Pokrywa używana jako patelnia również silnie się nagrzewa; stosować takie same środki ostrożności jak przy głównym naczyniu.
- Na otwartym ogniu, grillu lub przy ognisku ustawiać produkt wyłącznie na stabilnym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- Nie używać silikonowych osłon uchwytów w pobliżu bezpośredniego płomienia. W takich warunkach zdejmować osłony i używać odpowiednich rękawic ochronnych.

Bezpieczeństwo przy przenoszeniu i odkładaniu

- Przed podniesieniem ocenić masę naczynia wraz z zawartością. W razie potrzeby poprosić o pomoc drugą osobę.
- Zawsze przenosić naczynie obiema rękami, trzymając za oba uchwyty.
- Odstawiać wyłącznie na stabilne, suche i odporne na temperaturę powierzchnie.
- Nie stawiać gorącego naczynia bezpośrednio na powierzchniach wrażliwych na ciepło.

Bezpieczne czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem pozostawić produkt do ostygnięcia.
- Myć wyłącznie ręcznie. Nie myć w zmywarce.
- Po umyciu natychmiast dokładnie osuszyć, aby ograniczyć ryzyko korozji.
- Po wysuszeniu nałożyć cienką warstwę oleju spożywczego na powierzchnię wewnętrzną.
- Nie pozostawiać naczynia mokrego ani wilgotnego do przechowywania.
- W przypadku pojawienia się rdzy usunąć ją przed kolejnym użyciem, następnie ponownie wysuszyć i zakonserwować cienką warstwą oleju.

Bezpieczne przechowywanie

- Przechowywać w suchym miejscu.
- Przechowywać po całkowitym ostygnięciu i wyschnięciu.
- Nie przechowywać produktu w sposób umożliwiający jego upadek lub zsunięcie.

Ostrzeżenia dotyczące niewłaściwego użycia

- Nie używać do celów innych niż przygotowywanie żywności.
- Nie używać jako pojemnika do długotrwałego przechowywania mokrej żywności.
- Nie zanurzać rozgrzanego naczynia w wodzie.
- Nie pozostawiać pustego naczynia na włączonym źródle ciepła.
- Nie używać produktu, jeśli uchwyt lub krawędź są uszkodzone i utrudniają bezpieczny chwyt.

Postępowanie w sytuacjach awaryjnych

- W przypadku oparzenia schładzać miejsce chłodną bieżącą wodą przez co najmniej 10 minut i w razie potrzeby skontaktować się z lekarzem.

- W przypadku zapalenia się tłuszczu nie gasić wodą. Wyłączyć źródło ciepła, jeśli jest to bezpieczne, i użyć odpowiedniego środka gaśniczego lub przykrycia odcinającego dopływ powietrza.
- W przypadku pęknięcia produktu podczas użytkowania nie dotykać gołymi rękami, pozostawić do ostygnięcia i usunąć z eksploatacji.

Informacje końcowe dotyczące bezpieczeństwa

Naczynia żeliwne długo utrzymują temperaturę także po zdjęciu ze źródła ciepła. Ryzyko oparzenia utrzymuje się jeszcze przez dłuższy czas po zakończeniu gotowania. Bezpieczne użytkowanie wymaga ostrożnego obchodzenia się z gorącym, ciężkim naczyniem oraz regularnego suszenia i konserwacji w celu ograniczenia korozji.



Overmont Recipes







OVERMONT

Marmite Fonte Four Néerlandais
Double Fonction

Essayez votre four hollandais

Le four hollandais, également connu sous le nom de multicuiseur, est une grande casserole lourde utilisée pour préparer nos plats préférés. Les fours hollandais ont un couvercle hermétique, souvent utilisé comme casserole et flancs épais en fonte. Beaucoup de ceux qui ont utilisé un four hollandais connaissent ses propriétés de rétention de la chaleur et antiadhésives. Un four hollandais est simple à utiliser, à nettoyer et ne nécessite aucune technique particulière. Par conséquent, ils sont l'un des appareils de cuisson les plus pratiques pour les cuisines intérieures et extérieures. Les fours hollandais sont l'option parfaite pour le camping et sont connus pour être l'un des appareils de cuisine les plus polyvalents du marché. Rôtir, cuire, frire, rôtir, mijoter et cuire à la vapeur sont tous possibles avec les fours hollandais.

En termes simples, les fours hollandais sont l'alternative parfaite aux fours traditionnels et peuvent être utilisés pour faire quelque chose de cuit au four ou sur la cuisinière. Les recettes au four hollandais servent généralement de 6 à 8 personnes, mais la quantité de nourriture peut être réduite en fonction de vos préférences.

Français “Mule”

Recette N.1



Temps de préparation : 20 minutes



Temps de cuisson : 40 minutes



Portions : 4

Ingrédients:

Pour les crêpes

- 3 cuillères à soupe de beurre non salé, plus 3-4 autres cuillères à soupe pour la poêle
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé 1/8 cuillère à café de sel
- 2 tasses de lait entier, à température ambiante
- 2 gros œufs, à température ambiante
- 1 et 1/2 cuillères à café d'extrait de vanille pure

Pour la farce

- 2 tasses de ricotta
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé



Directions:

- Mélanger le beurre fondu refroidi, la farine, le sucre, le sel, le lait, l'eau, les œufs et la vanille dans un mixeur ou un gros aliment processeur.
- Cuire les crêpes : utiliser le reste beurre pour graisser le moule entre chaque crêpe.
- Placer le couvercle du four hollandais sur feu moyen et le graisser généreusement avec une partie du beurre réservé.
- Une fois que la poêle est chaude, versez 3 à 4 cuillères à soupe (plus près de 3, c'est mieux) de pâte au centre de la poêle. Inclinez / faites tourner la poêle pour que la pâte s'étire aussi loin que possible. Plus la crêpe est fine, meilleure est la texture. Cuire 1 à 2 minutes, puis retourner dès que le fond est pris. N'attendez pas trop longtemps pour retourner les crêpes, sinon elles auront un goût caoutchouteux. Cuire l'autre côté pendant 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit pris. Transférer la crêpe cuite dans une grande assiette et répéter avec le reste de pâte en prenant soin de beurrer la poêle entre chaque crêpe.
- Une fois toutes les crêpes cuites, nous commençons à les garnir.
- Nous coupons la crêpe en quatre parts égales et la remplissons de ricotta.
- Nous plaçons deux feuilles de papier sulfurisé sur le fond de notre cocotte et posons nos mules les unes sur les autres.
- Coupez deux morceaux de beurre sur le dessus, couvrez avec un couvercle et faites cuire au four pendant 20 min à 248°C.
- Servir avec du miel.





Grand beignet de petit-déjeuner

Recette N.2

⌚ Temps de préparation : 10 minutes

🕒 Temps de cuisson : 45 minutes

🍷 Portions : 6

Ingrédients:

Quatre oeufs

- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'eau
- 1/2 tasse de chocolat
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1. tasse de farine
- Un sachet de levure instantanée
- 2 cuillères à soupe de cacao amer
- Le zeste d'un demi-citron



Directions:

- Tout d'abord, nous cassons les œufs dans un bol et commençons à mélanger avec le fouet électrique.
- Nous incorporons le sucre et continuons à mélanger. Ajoutez ensuite le zeste d'un demi-citron et, toujours en mélangeant, versez l'eau et l'huile de tournesol.
- Versez maintenant la farine petit à petit, continuez à mélanger et le sachet de levure instantanée.
- Graissez et farinez un moule à beignets de diamètre inférieur à celui de notre cocotte et versez la moitié de la pâte à l'intérieur.
- Dans la moitié restante de la pâte, ajouter le cacao amer et le chocolat, bien mélanger. Versez ensuite le mélange avec le cacao dans le moule à donut.
- Nous apportons le beignet à cuire dans le four hollandais, préchauffé à 200 °C pendant environ 40-45 minutes.
- Le test du cure-dent en vaut la peine.
- Une fois cuit, laissez-le refroidir, démoulez-le et dégustez-le au petit-déjeuner, éventuellement trempé dans une bonne tasse de lait !
- Nous coupons la crêpe en quatre parts égales et la remplissons de ricotta.
- Nous plaçons deux feuilles de papier sulfurisé sur le fond de notre cocotte et posons nos mûres les unes sur les autres.
- Coupez deux morceaux de beurre sur le dessus, couvrez avec un couvercle et faites cuire au four pendant 20 min à 248 °C
- Servir avec du miel.

Recette de gâteau au fromage

Recette N.3



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 40 minutes



Portions : 2



Ingrédients:

- Une feuille de pâte brisée prête à l'emploi (diamètre 25cm)
- 1 tasse de fromage à la crème ramolli
- Une demi-tasse de sucre
- Une cuillère à soupe de vanille
- Une demi-tasse de crème sure
- Deux oeufs

Directions:

- Préchauffer le four à 260°C environ. Disposer la feuille de brick sur du papier sulfurisé et mettre au four sept minutes.
- Pendant que la croûte chauffe, mélanger la cuillère de vanille, le fromage à la crème, la farine et le sucre dans un autre récipient.
- Après lui avoir donné le bon mélange, versez la crème sure et continuez à fouetter (de préférence avec une cuillère).
- Ajouter les œufs et continuer à mélanger, un œuf jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés sans grumeaux.
- Ensuite, versez le mélange sur la croûte et lissez-le à l'aide d'une cuillère. Couvrez le four et laissez le manteau continuer à cuire pendant les 30 prochaines minutes.
- Lorsque le centre est réglé pour la croûte, retirez le couvercle du four. Le fait de soulever le couvercle permettra à la croûte de refroidir.
- Sortez la croûte du four, découpez-les et servez (vous pouvez mettre les garnitures de votre choix).

Crêpes à la crème de banane

Recette N.4

- ⌚ Temps de préparation : 5 minutes
- 🕒 Temps de cuisson : 20 minutes
- 🍽️ Portions : 4

Ingrédients:

- 1 tasse de farine
- 2 tasses de lait
- Trois œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 tasse de beurre
- Sel



Pour la crème

- 2 bananes
- 1 tasse de yogourt faible en gras
- 2 cuillères à soupe de liqueur d'amande
- Mélanger tous les ingrédients

Directions:

- Mélanger les œufs avec le sucre et la farine et le beurre fondu.
- Ajouter le lait pour obtenir la consistance désirée.
- Faites chauffer la poêle à couvercle avec un filet de beurre.
- Versez la pâte avec une cuillère, étalez la couche désirée, faites cuire jusqu'à ce que des bulles apparaissent, puis retournez.

- Lorsque l'autre face est cuite, servir avec la crème de banane.



“Plov” Riz ouzbek

Recette N.5



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 40 minutes



Portions : 4

Ingrédients:

- 3 tasses d'eau
- 1 tasse de riz "Long Grain"
- 0,45kg de morceau de boeuf coupé en gros cubes
- 3 carottes coupées en lanières 2 oignons hachés
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de curcuma Poivre noir au goût Sel au goût.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge



Directions:

- Coupez la viande en morceaux de taille moyenne, l'oignon en lanières et les carottes en bâtonnets.
- Dans une casserole, chauffer l'huile végétale et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Ajouter les morceaux de viande et cuire, en remuant, environ 10 minutes.
- Ajouter les carottes et cuire 5 à 7 minutes, à découvert.
- Ajouter le cumin, l'épine-vinette, le curcuma, le sel et le poivre, mélanger.
- Versez de l'eau pour qu'elle recouvre la viande.
- Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu moyen.
- Alors, mettez le riz dessus (ne le mélangez pas avec la viande !)
- Verser délicatement l'eau chaude pour qu'elle recouvre le riz de 2 cm, assaisonner de sel.
- Couvrir avec un couvercle, cuire jusqu'à ce que le riz absorbe l'eau.
- Si le riz n'est pas assez cuit, ajoutez plus d'eau et continuez la cuisson.
- Ensuite, mélangez le tout et servez.



Poulet haché

Recette N.6



Temps de préparation : 5 minutes



Temps de cuisson : 25 minutes



Portions : 4

Ingrédients:

- 2 cuisses de poulet fendues
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe de câpres
- 1/4 tasse d'anchois à l'huile
- 3 gousses d'ail
- 1/2 tasse d'olives vertes
- Sel et poivre



Directions:

- À feu moyen-élevé, ajouter le beurre et faire dorer le poulet uniformément des deux côtés, environ 8 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le jus devienne clair.
- Ajouter l'ail, le vin blanc sec et réduire à feu moyen pendant environ 10 minutes, en raclant de temps en temps le fond de la casserole pour faire fondre les morceaux de poulet restants.
- Ajouter le jus de citron, les olives vertes, les anchois et les câpres.
- Cuire encore 6 minutes.
- Transférer dans des plats de service et servir immédiatement.



Rôti du week-end de grand-mère

Recette N.7



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 125 minutes



Portions : 2

Ingrédients:

- 0,45kg de rôti de boeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 3 tasses d'oignon jaune, coupé en quatre
- 3 cuillères à soupe d'acétate de balsamique
- 1 tasse de carottes hachées
- 1 tasse de pommes de terre en quartiers
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- Sel et poivre



Directions:

- Chauffer l'huile dans le faitout à feu moyen-vif.
- Ajouter le rôti dans le faitout et faire dorer uniformément, environ 3 à 5 minutes, de chaque côté.
- Retirez la viande de la poêle et mettez-la temporairement de côté.
- Ajouter les oignons, les carottes et les pommes de terre dans la poêle et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres, environ 5 minutes.
- Ajouter le bouillon de bœuf et le vinaigre balsamique et cuire en remuant pendant 5 à 7 minutes. Assaisonner avec plus de sel et de poivre si désiré.
- Remettre le rôti dans le faitout, couvrir et mettre au four. Cuire pendant 2 heures, retourner le rôti puis cuire encore 45 minutes.
- Laisser reposer le rôti 10 minutes avant de servir. Servir assaisonné avec les légumes et la sauce de la poêle.





Boulettes de viande italiennes

Ricetta N.8

 Tempo di preparazione: 35minuti

 Tempo di cottura: 30 minuti

 Porzioni: 4 (20 -25 meatballs)

Ingrédients:

- 1 tasse de chapelure
- 1/3 tasse de lait
- 0,45kg de bœuf haché
- Quatre gousses d'ail
- hachées Un œuf
- 1 tasse de parmesan finement râpé
- 1/4 tasse de persil finement haché



- 1/4 tasse d'oignon jaune râpé
- Deux cuillères à café de sauce Worcestershire
- Une cuillère à café d'origan séché
- Une cuillère à café de sel marin fin
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 2 tasses de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge



Directions:

- Dans un grand bol, mélanger la panko et le lait jusqu'à homogénéité.
- Mélangez le reste des ingrédients. Ajouter le bœuf haché, l'ail, les œufs, le parmesan, les herbes, l'oignon et la sauce Worcestershire dans le (même) bol à mélanger.
- Saupoudrer uniformément l'origan, le sel et le poivre noir.
- Utilisez vos mains pour mélanger les ingrédients jusqu'à consistance lisse.
- Former les boulettes de viande. À l'aide d'une cuillère à biscuits moyenne ou d'une cuillère, prélevez et roulez le mélange en boules de 2 cuillères à soupe et placez-les sur la plaque à pâtisserie préparée. (Je recommande de graisser vos

maines avec un peu d'huile d'olive pour éviter que le mélange ne colle.)

- Faites chauffer l'huile dans notre cocotte à feu moyen.
- Ajouter la tomate et cuire jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir.
- À ce stade, nous baissions la flamme et ajoutons les boulettes de viande une par une, en les faisant ressortir dans la sauce tomate.
- Cuire 30 minutes en les retournant doucement 2-3 fois.
- Laisser reposer 10 minutes.





Saucisse au chou et aux olives

Recette N.9



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 40 minutes



Portions: 4

Ingrédients:

- 0,45kg de saucisse râpée
- 1 oignon moyen, finement haché
- 1 carotte, pelée et finement hachée
- 1 tasse d'olives noires dénoyautées
- 3 gousses d'ail Sel et poivre, Huile d'olive
- 1/2 chou blanc haché

Directions:

- Faire chauffer l'huile dans le four hollandais.
- Cuire la saucisse et l'ail pendant 5-6 minutes.
- Ajoutez l'oignon, la carotte et le chou, et continuez à faire revenir en assaisonnant de sel et de poivre jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
- Ajouter les olives bien mélangées, laisser mijoter 6 minutes pour que le chou commence à parfumer ou absorber les saveurs du sauté.
- Servir chaud, garni d'un généreux poignée de persil.



Poitrine de porc croustillante

Recette N.10

⌚ Temps de préparation : 10 minutes

🕒 Temps de cuisson : 2.30 heures

🍽️ Portions: 4



Ingrédients:

- 2,7kg d'épaule de porc,
- 3 cuillères à café de sel de table
- 1 1/4 cuillère à café de poivre noir
- 2 cuillères à café de romarin (ou autre herbe/épice de votre choix)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bulbe d'ail, coupé en deux horizontalement
- 2 oignons, coupés en deux (brun, blanc, rouge)

Directions:

- Saupoudrer le porc avec 1 1/2 cuillère à café de sel, poivre, romarin et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Frottez dans la chair, jusque dans toutes les crevasses et crevasses.
- Retournez le porc, arrosez la peau d'une cuillère à café d'huile, puis frottez avec vos doigts. Saupoudrer partout avec la 1 1/2 cuillère à café de sel restante, en prenant soin d'obtenir une couverture uniforme.
- Placez les bulbes d'ail et l'oignon



coupés en deux sur le fond du faitout et placez le repose-plat (fourni avec le faitout) à l'intérieur. Rouler la viande et l'attacher avec de la ficelle (voir photo).

- Placez la peau de porc sur le dessus du repose-pot.
- Cuire à couvert pendant deux heures et demie à feu moyen.
- Enfin, transférez le porc dans un plat de service et laissez-le reposer pendant 20 minutes (reste chaud jusqu'à 1 heure). Trancher ensuite avec un couteau dentelé.
- Servir avec une sauce à la crème sure nature dans un sandwich.

