

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

WMF Bräter



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Bräter

Instructions for use and care
WMF Roasting pans

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Rôtissoires

Indicaciones de manejo y cuidado
WMF Besugueras

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Rostiere

Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen
WMF Braadpannen



TransTherm® Universal base

WMF Bräter

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 in Ruhe auf die Gäste vorbereiten.

Qualitätsmerkmale

- Unterschiedliche Materialien – einheitliche Qualität.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Mit passendem Deckel aus Metall oder hitzebeständigem Gütéglass (je nach Ausführung).
- Beim Extrabräter ist das Oberteil mit TransTherm®-Allherdboden versehen und damit Deckel und flacher Bräter zugleich.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüsthch.

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, heiß spülen und 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. Bitte benutzen Sie Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können.
- 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 Bräters oder zu Beschädigung der Heizquelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden 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 (siehe auch Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine).

Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).

Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.

Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blauschillernde 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.

Bräter gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezi­alsalz 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 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. 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 dem passenden Einsatz können Sie Fisch, Gemüse, Spargel im Wasserdampf schonend garen.

Hinweis für Induktionsherde

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/der Herdplatte aufliegt. Auf die Kochfunktion hat dies jedoch keinen Einfluss.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- **auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch**
- **auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung**
- **auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung**
- **auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen**
- **auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen**



Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Garantieabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

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 gar schmoren.

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.

WMF Covered Roasting Pans

Cromargan®: stainless steel 18/10

TransTherm® universal base

Congratulations on your choice. You have chosen a quality product from WMF. High grade materials, first class finish and meticulous quality control guarantee a long lasting product life. The fully developed design and the well thought out functionality guarantee it will be exceptionally practical in use.

For anyone who likes cooking larger portions from time to time the roasting pan is simply a must.

It's elongated in shape and large volume makes it ideal for poultry, large cuts of meat and whole fish.

What makes it even more attractive: while your surprise roast is cooking in the oven you can calmly make preparations for your guests.

Quality characteristics

- Different materials – consistent quality.
- Neutral taste and hygienic.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel for excellent cooking and frying results. Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- With a metal or heat resistant high quality glass lid to fit, depending on the model.
- In the case of the Extra covered roasting pan, the top part has an universal TransTherm® base and can be used both as a lid and low sided roasting pan.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

Please read following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.



- Use the lowest setting especially when cooking with little water and little fat.
- Suitable for the oven. Please use oven gloves as the handles can get hot in the oven.
- For the different models there are inserts to fit WMF covered roasting pans. Please ask your WMF retailer.

Safety and care instructions

Never heat up the cookware when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn, damage might be caused to the roasting pan or damage may be caused to the hob by melting the aluminium in the base.

Add salt only to boiling water and stir to prevent the salt damaging the base.

After use rinse in hot water as soon as possible. (see also the instructions for cleaning in the dishwasher)

Soak stubborn residue food and remove with care using a sponge or brush.

(We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").

Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.

Hard water and certain food types can cause limescale or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware.

For obstinate stains we recommend WMF Purargan®, available in WMF retail shops.

Store cookware completely dry.

Instructions for cleaning in the dishwasher

Use only brand name detergent. Refill the special salt and rinsing agent when low.

Salt must not be spilt in the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty once after filling the salt container.

Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately.

Open the dishwasher as soon as it has finished washing to allow air to circulate.

Take the cookware out of the dishwasher as soon as possible and do not leave it when damp for any length of time as this could cause stains.

Store cookware completely dry.

Cooking Instructions

In covered roasting pans you can brown large joints of meat, either whole or divided into portions, or even meat roulades or stuffed vegetables and any similar dishes on the hob and then braise them in the oven.

Using the appropriate insert you can gently steam fish, vegetables and asparagus.

Instructions for induction hobs

At a high setting there may be a humming sound. This noise occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.

The diameter of the base of the pan and the size of the hob must correspond otherwise the hob (magnetic field) may not react to the base of the pan.

Please Note

The oval shape means for technical reasons the base cannot be completely flat. So you may find that the covered roasting pan does not lie completely flat on the hob/hot-plate. This does not affect the cooking function in any way.

Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- **inappropriate use**
- **unsuitable, improper or careless handling**
- **disregarding these instructions for use**
- **faulty repairs**
- **the use of spare parts that do not correspond to the original ones**

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.



Guarantee Voucher

We use only perfect materials for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function.

In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher to your retailer.

Recipe suggestions

Stuffed escalope of veal

Serves 4

- 4 veal escalopes (approx. 150 g each)
- 2 tbsp medium strength mustard
- 3 onions
- 3 tbsp chopped fresh herbs
- 2 tbsp capers
- 1 medium sized courgette
- 2 carrots
- 3 stems of celery
- 300g red onions, cubed

Place the veal escalopes between two layers of cling foil and beat flat. Spread each escalope with mustard on one side and also season with salt and pepper. Halve the onions, cut into strips and soften in butter. Allow to cool. Mix the capers in with the herbs. Cut the courgette and carrots into julienne strips, slice the celery thinly. Cover the escalopes evenly with the onions and mixed herbs. Place the chopped vegetables on this and roll up the escalopes tightly with the filling from the narrow end. Secure with roulade skewers.

Heat up 4 tbsp oil in the roasting pan and brown the escalopes on all sides at a high temperature. Remove from the pan. Fry the red onions in the hot oil and deglaze with ¼ l white wine. Add the bay leaf, rosemary and thyme and ½ l veal stock.

Place the escalopes in the pan, cover and simmer for approx. 1 hour at medium heat. Remove the cooked escalopes from the roasting pan and keep warm.

Strain the stock into a low casserole and reduce by 1/3. If required thicken with corn-flour and season to taste. Return the escalopes to the sauce.

Mediterranean goose

Serves 4:

- 1 goose (approx. 2kg oven ready)
- 2 cl aniseed schnapps
- 1-2 untreated lemons
- 500g cherry tomatoes
- 2 bunches spring onions
- ½ l chicken broth

Wash the goose, dry and rub in salt and pepper both on the inside and outside.

In addition season the inside with aniseed schnapps and plenty of lemon zest.

Tie the wings and thighs of the goose to the body. Place in the roasting pan with the breast downwards and roast in the preheated oven for 1½ hours at 200 degrees. Baste frequently with the fat produced during cooking.

Remove the goose and pour off the roasting fat. Replace the goose in the roasting pan and add chicken broth and also lemon juice to taste. Add the 2 bay leaves, rosemary and thyme. Continue to roast for a further 30 minutes at 175 degrees in the oven. Baste with the broth from time to time.

In the meantime wash the cherry tomatoes and halve if necessary. Wash the spring onions and chop. After 30 minutes place around the goose and cook for a further 15 minutes.

Steamed salmon

Serves 4:

- 600-800g salmon fillet (skin removed)
- 3 untreated lemons
- 2 cloves garlic
- 1 bunch parsley
- 4 shallots, chopped
- 2 tbsp dry vermouth
- 100 ml white wine
- 150 ml fish stock



Season the salmon with salt and pepper. Peel the lemons so that the white skin is completely removed and cut into slices.

Slice the garlic, chop the parsley and spread evenly over the salmon with the lemon slices. Place the salmon on the insert.

Melt 40g butter and fry the shallots until soft. Add the vermouth, white wine and fish fond and bring to the boil.

Put the insert with the salmon fillets in the roasting pan, cover and bake in a pre-heated oven at 200 degrees for approx. 10 minutes.

Remove the salmon fillets and keep warm. Reduce the fish stock a little and thicken if required. Season to taste and add the fresh herbs.

Serve with the salmon fillets.

WMF Cocottes/Rôtissoires

Cromargan® acier inoxydable 18/10

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mûr et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Pour tous ceux qui aiment préparer de grosses portions, une telle cocotte/rôtissoire est tout simplement indispensable. De forme allongée et de grande contenance, elle est idéale pour les volailles, les grosses pièces de viande et les poissons entiers.

Avantage supplémentaire : pendant que le rôti mijote dans le four, vous pouvez vous occuper de vos invités en toute sérénité.

Critères de qualité

- Matériaux divers – Qualité unique.
- Neutre au goût et hygiénique.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable, compatible tous feux, induction comprise.
- Avec couvercle coordonné, soit en métal, soit en verre haut de gamme résistant à la chaleur, suivant les modèles.
- La partie supérieure de la rôtissoire EXTRA est équipée du fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux et fait donc fonction aussi bien de couvercle que de plat à four.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.



- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau ou peu de matière grasse, utiliser un feu doux.
- Utilisable dans le four. Nous recommandons l'utilisation de maniques, car les poignées risquent de chauffer.
- Suivant les modèles, il y a des accessoires coordonnés. Renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Conseils d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

Ne jamais chauffer la cocotte à vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière par la fonte de la couche d'aluminium dans le fond. Ne saler que lorsque l'eau est en ébullition et remuer, le sel peut en effet abîmer le fond.

Après usage, rincer aussitôt l'ustensile à l'eau chaude. (voir aussi les indication pour le lavage en lave-vaisselle)

Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M.

Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives contenant du sable.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

N'utiliser que des produits de marque. Remplir régulièrement le réservoir de sel et celui de produit de rinçage. Il ne doit pas y avoir de sel dans la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel peut être source de corrosion. C'est pourquoi, nous conseillons de faire tourner le lave-vaisselle une fois à vide, après le remplissage de sel.

Dans le lave-vaisselle, il peut arriver que de la rouille provenant d'un autre ustensile se dépose sur votre ustensile de cuisson, qui peut être attaqué à son tour, si la rouille n'est pas enlevée rapidement.

Après le programme de rinçage, ouvrir le plus tôt possible la porte du lave-vaisselle pour en laisser échapper la vapeur.

Sortir la cocotte aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.

Ne ranger la cocotte qu'une fois bien essuyée.

Exemples d'utilisation

Vous pouvez y faire rissoler de gros rôtis ou de la viande en morceaux, des paupiettes, des légumes farcis et en continuer la cuisson au four.

Vous pouvez également cuire toutes sortes de flans au bain-marie. Utilisée sans couvercle, la cocotte se transforme en plat à gratin.

Conseil pratique pour les tables à induction

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile.

Le fond de la cocotte et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond de la cocotte.

Remarque

Pour des raisons techniques, le fond des cocottes ovales ne peut être absolument plan. Il est donc possible que la cocotte ne repose pas bien à plat sur la plaque ou la table de cuisson. Cela n'affecte cependant pas sa fonctionnalité.

Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés :

- par une utilisation inappropriée
- par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée
- par le non respect du mode d'emploi
- par des réparations effectuées de manière incompétente
- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine



La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés intentionnellement ou imprudemment par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Bon de garantie

Ces ustensiles de cuisson sont fabriqués avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie à votre revendeur spécialisé.

Recettes proposées

Paupiettes de veau

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de veau de 150 g env. chacune
- 4 c. à soupe de moutarde mi-forte
- 3 oignons
- 3 c. à soupe d'herbes fraîches hachées
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 courgette moyenne
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 300 g d'oignons rouges, en dés

Aplatir les paupiettes entre deux épaisseurs de film étirable. Les enduire de moutarde sur l'un des côtés, saler et poivrer. Couper les oignons en 2, les émincer et les faire fondre dans du beurre. Laisser refroidir. Mélanger câpres et herbes aromatiques.

Couper la courgette et les carottes en bâtonnets et le céleri branche en rondelles fines. Répartir les oignons et les herbes sur les paupiettes, y mettre ensuite les légumes coupés et enrouler fermement les paupiettes en commençant par la partie étroite, les maintenir avec unie pique en bois.

Faire chauffer 4 cuillerées d'huile d'olive dans la cocotte et faire revenir les paupiettes à feu vif sur tous les côtés. Les réserver. Faire revenir l'oignon rouge et mouiller avec $\frac{1}{4}$ de l de vin blanc. Ajouter la feuille de laurier, le romarin et le thym et verser $\frac{1}{2}$ l de fond de veau. Placer les paupiettes et faire mijoter à couvert une heure environ à feu doux.

Sortir ensuite les paupiettes de la cocotte et les maintenir au chaud. Passer le fond de sauce au chinois et le faire réduire d'un tiers., ajouter au besoin de la maïzena et rectifier l'assaisonnement. Remettre les paupiettes dans la sauce.

Oie à la méditerranéenne

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 oie (de 2 kg env., prête à cuire)
- 2 cl d'alcool d'anis
- 1 ou 2 citrons non traités
- 500 g de tomates cerises
- 2 bouquets d'oignons de printemps
- $\frac{1}{2}$ l de bouillon de volaille

Laver l'oie, la sécher. Frotter l'intérieur et l'extérieur avec du sel et du poivre.

Assaisonner l'intérieur en plus avec l'alcool d'anis et le zeste de citron.

Ficeler l'oie, la poser dans la cocotte, côté poitrine, la mettre dans le four préchauffé.

Laisser cuire environ $1\frac{1}{2}$ heure à 200°C en l'arrosant souvent avec sa propre graisse.

Retirer l'oie de la cocotte et jeter la graisse. Remettre l'oie dans la cocotte et l'arroser

de bouillon de volaille et de jus de citron, suivant les goûts, ajouter les 2 feuilles de laurier, le romarin et le thym. Remettre à cuire au four à 175°C pendant 30 minutes.

De temps en temps, arroser l'oie avec le bouillon.

Entre temps, laver les tomates cerises, les couper en 2 si besoin.

Nettoyer les oignons

de printemps les rincer et les couper en morceaux. Les répartir autour de l'oie au bout de 30 minutes et continuer la cuisson encore 15 minutes.



Saumon à l'étuvée

Ingrédients sur 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 cuillerées à soupe de vermouth

100 ml de vin blanc

150 ml de fond de poisson

Saler et poivrer le saumon. Peler les citrons à vif et les couper en tranches.

Couper les gousses d'ail en lamelles, hacher le persil et répartir le tout sur le filet de saumon. Placer le saumon sur la grille de la cocotte.

Dans la cocotte, faire chauffer 40 g de beurre et y faire fondre les échalotes.

Ajouter le vermouth, le vin blanc et le fond de sauce et porter à ébullition.

Placer la grille garnie du saumon dans la cocotte, couvrir et mettre la cocotte dans le four préchauffé. Faire cuire 10 minutes à 200°C.

Retirer le saumon et le maintenir au chaud. Faire réduire le fond de poisson, le lier éventuellement. Assaisonner et ajouter les herbes fraîches.

Servir le saumon accompagné de la sauce.

WMF Besugueras

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Base TransTherm® apta para todo tipo de cocinas

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

La besuguera es imprescindible para todos aquellos que de vez en cuando preparan grandes cantidades. Por su forma alargada y su gran volumen es ideal para pollo, porciones grandes de carne y pescados enteros.

Otra ventaja añadida: mientras se está dorando su asado en el horno, puede prepararse tranquilamente para recibir a sus invitados.

Características de calidad

- Materiales distintos – calidad única.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero.
Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Con tapa de metal o cristal de alta calidad (según modelo)
- La parte superior de la besuguera Extra está provista de base TransTherm® y así es tapa y besuguera a la vez.
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar e indestructible

Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso

Indicaciones de manejo

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Utilizar la potencia más alta de la cocina solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.



- Trabajar con potencias bajas especialmente al cocinar con poca agua y al asar con poca grasa.
- Apta para el horno. Por favor utilice manoplas, ya que los asas se calientan en el horno.
- Hay disponibles algunos accesorios interiores para la besuguera WMF. Consulte a su comercio especializado.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

No calentar nunca la besuguera sin contenido y procurar que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si esto ocurriera, se pueden producir daños en la olla o en la cocina al derretirse el fondo de aluminio.

Añadir la sal siempre en el agua hirviendo y mover para que el fondo de la olla no se dañe con la sal.

Limpiar la besuguera con agua caliente (véase también las indicaciones para la limpieza en el lavavajillas.)

Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M").

No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.

El agua con mucha cal y algunos alimentos pueden provocar manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior de la olla. Por favor eliminarlo a tiempo y regularmente, cocinando vinagre.

Si no se quitara, recomendamos utilice WMF Purargan®, disponible en tiendas especializadas WMF.

Guardar la besuguera bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

Utilizar solamente detergentes de calidad. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y abrillantador. No debe llegar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso recomendamos, una vez rellenado el depósito hacer un lavado con la máquina vacía.

En el lavavajillas puede llegar por otros objetos óxido a la olla. Esto puede causar daños de corrosión si no se retira inmediatamente.

Abrir lo antes posible el lavavajillas una vez terminado el procedimiento de lavado.

Sacar la besuguera lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo

húmeda, ya que podrían salir manchas.
Guardar la besuguera bien seca.

Indicaciones para la preparación

Puede sofreír las porciones grandes de una sola pieza o de varias en el fuego, también verdura rellena o similares y posteriormente asarlo al horno.

Con el interior adecuado puede hervir de manera suave al vapor pescado, verduras o espárragos.

Indicaciones para cocinas de inducción

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal de que la cocina o la olla tengan un defecto.

El tamaño de las ollas y del fuego tienen que ser el mismo, ya que si no existe la posibilidad de que no responda el fuego (campo magnético) al fondo del recipiente.

Tenga en cuenta

Que por la forma ovalada es técnicamente imposible tener un fondo totalmente plano. Puede darse el caso de que la besuguera no se pueda situar de manera totalmente plana sobre la bandeja. Esto no tiene repercusión en el proceso de cocción.

Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- **por el uso no adecuado**
- **por un trato no adecuado**
- **por no tener en cuenta estas indicaciones de uso**
- **por no llevar a cabo reparaciones adecuadas**
- **por el montaje de repuestos no originales**



Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Cupón de Garantía

Para esta besuguera solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación. Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento.

En reclamaciones de garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía cumplimentado en su establecimiento WMF.

Recetas

Rollos de ternera rellenos

Para 4 personas:

- 4 rollos de ternera (a aprox. 150 gr.)
- 2 cucharas grandes de mostaza
- 3 cebollas
- 3 cucharas grandes de hierbas frescas
- 2 cucharas grandes de alcaparras
- 1 calabacín mediano
- 2 zanahorias
- 3 ramas de apio
- 300 gr. Cebolla roja, en dados

Golpear los rollos de ternera entre dos láminas de papel film por los dos lados, hasta quedar alisados. Cubrir sólo un lado del rollo de ternera con mostaza, sal y pimienta. Partir por la mitad las cebollas y cortar en láminas, echar en la sartén con mantequilla y glasearlas. Dejar enfriar. Mezclar las alcaparras con las hierbas frescas. Cortar los calabacines y las zanahorias en trozos alargados, el apio en finas rodajas.

Poner las cebollas y las hierbas mezcladas por igual sobre los rollos de ternera.

Encima poner la verdura ya cortada y enrollar el rollo de ternera desde la parte más fina. Cerrar con pinchos para rollos de carne.

Poner 4 cucharadas de aceite en la besuguera y freir el rollo de ternera por todos los lados, a fuego alto. Sacar. Freir las cebollas rojas en el aceite caliente y echar $\frac{1}{4}$ l de vino blanco. Añadir una hoja de laurel, romero y tomillo, así como $\frac{1}{2}$ l de caldo de ternera. Ahora poner los rollos de ternera y tapar. Dejar cocer a temperatura media durante aprox. 1 hora.

Sacar los rollos de ternera de la besuguera y mantenerlos calientes. Colar el caldo a una olla y reducir hasta que queden $\frac{2}{3}$. Si fuera necesario espesar la salsa. Por último poner los rollos de ternera en la salsa.

Paco al estilo mediterraneo

Para 4 personas:

1 pavo (aprox. 2 kgs. ya preparado para cocinar)

2 cl anís

1-2 limones sin tratar

500 gr tomates cherry

2 manojos de cebolletas

$\frac{1}{2}$ l caldo de pollo

Lavar el pavo y secarlo, poner sal y pimienta por dentro y fuera.

Por dentro poner además el anís y la cáscara del limón.

Atar al cuerpo del pavo las alas y las patas. Poner el pavo con el pecho hacia abajo en la besuguera y meter al horno precalentado durante 1 $\frac{1}{2}$ h a 200 grados.

Untar frecuentemente el pavo con la grasa que sale.

Sacar el pavo y colar la grasa. Volver a poner el pavo en la besuguera y echar según gusto caldo de pollo y zumo de limón, 2 hojas de laurel, romero y tomillo.

Dejar en el horno otros 30 minutos a 175 grados. De vez en cuando echar por encima el caldo.

Mientras tanto lavar los tomates cherry, si fuera necesario partir en dos.

Limpia las cebolletas y cortar en trozos. Después de 30 minutos poner alrededor del pavo y dejar cocer durante 15 minutos más.



Salmón al vapor

Para 4 personas:

600-800 gr de filetes de salmón (sin piel)

3 limones sin tratar

2 dientes de ajo

1 manojo de perejil

4 cebollas chalotas, en dados

2 cucharadas grandes de vermut seco

100 ml de vino blanco

150 ml de caldo de pescado

Sazonar el salmón con sal y pimienta. Pelar los limones de tal manera, que no quede nada de la piel blanca y cortar en rodajas. Cortar los dientes de ajo en rodajas, picar el perejil y mezclar con el zumo de limón, poner todo sobre los filetes de salmón.

Poner los filetes de salmón sobre la rejilla.

Poner en la besuguera 40 gr de mantequilla y dorar las cebollas chalotas.

Añadir el vermut, vino blanco y caldo de pescado y dejar cocer.

Introducir la rejilla con los filetes de salmón en la besuguera y cocinar en el horno precalentado a 200° C durante aprox. 10 minutos.

Sacar los filetes de salmón y mantenerlos calientes. Cocinar el caldo de pescado y si fuera necesario hacer lo más espeso. Condimentar según gusto y añadir hierbas frescas.

Servir con los filetes de salmón.

WMF Rostiere

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Fondo universale TransTherm® adatto a tutti i tipi di fornello

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.

Per tutti coloro che desiderano cucinare grosse porzioni di carne, è indispensabile una rostiera.

Per la sua forma allungata e la sua grande capienza è ideale per la selvaggina, grossi pezzi di carne e pesci interi.

E c'è un altro vantaggio: mentre il vostro arrosto cuoce nel forno, voi potete tranquillamente apparecchiare per gli ospiti.

Caratteristiche qualitative

- Diversi materiali – qualità unica.
- neutrale al gusto ed igienico.
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio, che garantisce eccezionali prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione.
- Con coperchio adeguato in metallo o in vetro di alta qualità resistente al calore (a seconda del modello).
- La parte superiore della rostiera Extra ha il fondo universale TransTherm® adatto a tutti i piani di cottura e per questo anche il coperchio può essere utilizzato come pentola per cuocere.
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

Consigli per l'uso

- Al primo utilizzo rimuovere, l'etichetta, sciacquare con acqua molto calda e asciugare bene.



- Mettere al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, quindi cuocere a fuoco medio.
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua e pochi grassi cuocere a fiamma bassa.
- Adatte al forno. Si consiglia di usare le presine in quanto nel forno i manici si surriscaldano.
- A seconda del modello sono disponibili gli inserti adatti.
Per informazioni rivolgetevi al vostro fornitore di fiducia.

Consigli per l'utilizzo corretto e la manutenzione

Non riscaldare mai la rostiera senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento della rostiera stessa o della fonte di calore, attraverso lo scioglimento del fondo di alluminio. Dopo l'utilizzo, lavate possibilmente al più presto la rostiera in acqua calda (vedere anche le indicazioni per il lavaggio in lavastoviglie).

In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la pentola e togliere i residui con una spugna o una spazzola.

Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.

In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della pentola. Eliminare le macchie al più presto, facendovi bollire acqua e aceto.

Nei casi più difficili, raccomandiamo di utilizzare Purargan® WMF, reperibile presso i rivenditori autorizzati WMF.

Consigli per il lavaggio in lavastoviglie

Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertarsi 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. Le macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.

Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire

il vapore.

Togliere la rostiera dalla lavastoviglie ed asciugarla subito, per evitare la formazione di macchie.

Si consiglia di riporre la rostiera dopo averla accuratamente asciugata.

Istruzioni per la preparazione

Sul fuoco o in forno potete cucinare grosse porzioni di carne intera o tagliata a pezzi, o anche involtini di carne o verdure ripiene.

Con l'inserito potete cuocere delicatamente a vapore pesce, verdure, asparagi.

Consigli per il fornello ad induzione

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

Le dimensioni delle pentole e dei fornelli devono coincidere altrimenti c'è la possibilità che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Attenzione

Per la forma ovale non esiste per motivi tecnici un fondo assolutamente piano e quindi può succedere che la rostiera non appoggi perfettamente sul piano di cottura. Ciò non pregiudica comunque le funzioni di cottura.

Esclusione di garanzia

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- **utilizzo non conforme**
- **trattamento inadeguato o negligente**
- **mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto**
- **riparazioni inadeguate**
- **sostituzioni di parti con ricambi non originali**

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.



Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.

Tagliando di garanzia

Per questa rostiera vengono utilizzati esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione e funzioni.

In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

Ricette

Involtini di vitello ripieni

Ingredienti per 4 persone:

- 4 involtini di vitello (ca. 150 g ciascuno)
- 2 cucchiaini di senape media
- 3 cipolle
- 3 cucchiaini di erbe fresche tritate
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 zucchino di media grandezza
- 2 carote
- 3 gambi di sedano
- 300 g di cipolle rosse a cubetti

Battere la carne ponendola tra due fogli di carta oleata. Su un lato di ciascun involtino spalmare la senape ed insaporire con sale e pepe. Dividere a metà le cipolle, tagliarle a strisciole e farle stufare nel burro. Lasciar raffreddare. Unire i capperi con le erbe. Tagliare a matita carote e zucchino, i gambi di sedano a dischi sottili. Suddividere in parti uguali le cipolle e le erbe miscelate sugli involtini.

Stendere sopra la verdura sminuzzata ed infine arrotolare bene l'involantino con il ripieno. Fissare con uno spiedino.

Far scaldare 4 cucchiaini d'olio nella rostiera e rosolare su tutti i lati, gli involtini a fuoco vivo. Togliere. Rosolare nell'olio bollente la cipolla rossa e spegnere con $\frac{1}{4}$ l di vino bianco. Aggiungere alloro, rosmarino e timo e innaffiare con $\frac{1}{2}$ l. di fondo di cottura del vitello. Aggiungere gli involtini e cuocere lentamente con il coperchio per circa 1 ora. A fine cottura togliere gli involtini dalla pentola e tenere al caldo. Filtrare il fondo di cottura e farlo bollire fino a ridurlo di $\frac{1}{3}$. In caso di necessità addensare con amido per alimenti. Mettere nuovamente gli involtini nel sugo.

Anatra alla mediterranea

Ingredienti per 4 persone:

1 anatra (ca. 2 kg preparata per la cottura)

2 cl di Anisette

1-2 limoni non trattati

500 g di pomodori ciliegini

2 cipollotti

$\frac{1}{2}$ l di brodo di pollo

Lavare l'anatra, asciugarla e strofinarla internamente ed esternamente con sale e pepe. All'interno insaporirla con l'aggiunta di Anisette ed abbondante buccia di limone grattugiata.

Legare strettamente ali e cosce dell'anatra. Mettere l'anatra nella rostiera a petto in giù e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 1 ora e $\frac{1}{2}$. Nel frattempo ungerla frequentemente con il succo di rilascio.

Togliere l'anatra dalla rostiera e scolare il sugo di cottura. Rimettere l'anatra nella rostiera ed irrorarla con il brodo e a piacere anche con il succo di limone, aggiungere 2 foglie di alloro, rosmarino e timo. Cuocere in forno ancora per 30 minuti a 175 gradi. Nel frattempo continuare ad irrorarla con il decotto.

Lavare i pomodori ciliegini e se necessario dividerli a metà. Mondare i cipollotti, lavarli e tagliarli a pezzi. Dopo 30 minuti, distribuirli sull'anatra e cuocere tutti gli ingredienti assieme per altri 15 minuti.

Salmone al vapore

Ingredienti per 4 persone:

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

3 limoni non trattati

2 spicchi d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo

4 scalogni a cubetti

2 cucchiaini di Vermut secco

100 ml di vino bianco

150 ml di fondo di cottura di pesce

Insaporire il salmone con sale e pepe. Togliere completamente la parte bianca della buccia del limone e tagliare a fette. Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio, tritare il prezzemolo e distribuirli insieme alle fette di limone sul filetto di salmone. Posare il filetto di salmone sull'inserto.

Sciogliere 40 gr. di burro nella rostiera e farvi stufare lo scalogno. Aggiungere Vermut, vino bianco e fondo di cottura e bollire.

Porre l'inserto con il filetto di salmone nella rostiera e cuocere in forno con il coperchio a 200 gr. per ca. 10 minuti.

Togliere il filetto di salmone e tenere al caldo. Far bollire brevemente il fondo di cottura e se necessario far addensare .

Per arricchire il filetto di salmone, a piacere aggiungere erbe aromatiche fresche.

WMF Braadpannen

Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10

Universele TransTherm® bodem geschikt voor alle warmtebronnen

Hartelijk gefeliciteerd met uw keuze voor een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eersteklas afwerking en zorgvuldige kwaliteitsbewaking garanderen een lange levensduur. Het uitgekende design en de slimme functionaliteit zorgen voor een groot gebruiksgemak.

Voor iedereen die graag ook grotere porties wil bereiden is de braadpan onontbeerlijk. Door zijn langwerpige vorm en zijn grote volume-inhoud is hij ideaal geschikt voor gevogelte, grote vlees- en vis porties.

En nog een voordeel; Terwijl u feestmaal in de oven wordt klaar gegaard; kunt u zich rustig op de gasten voorbereiden.

Kwaliteitskenmerken

- Onderscheid makende materialen – uniforme kwaliteit.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- UniverseleTransTherm® bodem, rondom met edelstaal omhult, voor uitstekende braadeigenschappen. geschikt voor alle warmtebronnen, ook voor inductie.
- Met bijpassende deksel van metaal óf hittebestendig kijkglas (naar gelang de uitvoering)
- Bij de braadpan is de deksel uitgerust met een TransTherm®-Allherdbodem; waardoor je tegelijkertijd met de deksel en de pan kunt braden.
- Bij inachtneming van de gebruiksaanwijzing zeer onderhoudsvriendelijk en onverwoestbaar.

Voor het eerste gebruik gelieve de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen!

Gebruiksaanwijzing

- vóór het eerste gebruik de pan ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.



- Op hoog vuur de pan eerst opwarmen; hierna op normale wijze het voedsel bereiden.
- Met name als er weinig vocht of vet in de pan aanwezig is, is het raadzaam een zwakkere warmtebron gebruiken.
- Als u de de pan in de oven gebruikt raden wij u aan om pannenlappen te gebruiken. De hendels van de pan kunnen heet worden.
- Voor diverse uitvoeringen bestaan er passende inzetten. Informeer hiernaar bij uw WMF speciaalzaak.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

De pan nooit zonder inhoud verhitten. Let erop dat het vocht nooit volledig verdampt, dat wil zeggen dat pan met inhoud dus nooit droog mag komen te staan op een hittebron. Dit kan namelijk leiden tot schade aan de pan of aan de hittebron door het smelten van de aluminium bodem.

Zout alleen in reeds kokend water al roerend toevoegen, opdat de bodem van de pan niet door het zout wordt aangetast.

De pan zo snel mogelijk na gebruik met warm water afwassen (zie. ook tips voor reiniging in de vaatwasmachine).

Vastzittende etensresten losweken en voorzichtig met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert 'Scotch Brite' krasvrije reinigingssponsjes).

Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.

Door kalkhoudend water en door bepaalde etenswaren kunnen aan de binnenzijde van de pan kalkvlekken of blauwachtige vlekken ontstaan. Om deze vlekken uit uw pan te verwijderen, gelieve ze op tijd en regelmatig met azijn uit te koken. In hardnekkige gevallen raden wij aan WMF Purargan® te gebruiken, verkrijgbaar bij de WMF dealers. De pan goed afgedroogd bewaren.

Tips voor reiniging in de vaatwasmachine

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van A-merken. Vul tijdig het zout en het spoelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de vaatwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de vaat. Wij raden daarom aan voor de zekerheid na iedere bijvulling de machine leeg te laten draaien, zodat al het losse zout verdwenen is.

Ander keukengerei dat samen met de pannen wordt gewassen en roest vertoont, kan aanslag (vliegroest) veroorzaken. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken;

verwijder die aanslag dus zo snel mogelijk.

De vaatwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen voor ventilatie. De pan zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.

De braadpan goed afgedroogd bewaren.

Tips voor het bereiden

U kunt grote stukken vlees of rollade, gevulde groenten of soortgelijke producten op het fornuis aanbraden en in de oven laten smoren.

Met de passende inzet kunt u vis, groente of asperges smaakvol stomen

Tips bij het inductiekoken

Bij een hoge kookstand kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is.

De bodemdiameter van de braadpan en de grootte van de inductieplaat (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen, omdat de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) niet aansluit op de panbodem.

Houdt rekening met het volgende

Door de ovale vorm is het technisch onmogelijk om een absoluut platte bodem te produceren. Hierdoor kan het voorkomen dat uw pan niet geheel vlak op de warmtebron staat. Dit heeft echter geen invloed op de kookfunctie.

Aansprakelijkheidclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- **onzorgvuldig en/of onjuist gebruik**
- **verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud**
- **het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing**
- **niet correct uitgevoerde reparaties door derden**
- **het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen**



Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/assessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voortkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Voor dit product gebruiken wij alleen de beste materialen en produceren het volgens de modernste productietechnieken. Daarom nemen wij de volle garantie voor materialen, bewerking en functie op ons.

Bij klachten verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Recepten

Gevulde Kalfsrolletjes

Voor 4 personen heeft u nodig:

- 4 kalfsschnitzels (150 gram per stuk)
- 2 eetlepels milde mosterd
- 3 uien
- 3 eetlepels versgehakte kruiden
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 middelgrote courgette
- 2 wortels
- 3 stengels selderij
- 300 gram rode uien in blokjes gesneden

Sla de kalfsschnitzels tussen 2 lagen huishoudfolie plat. Smeer het vlees aan beide kanten in met mosterd en peper en zout. Halveer de uien en snijdt deze in repen, doe ze in de pan en laat ze glazig worden. Laat hierna de uien afkoelen.

Meng de kappertjes met de kruiden. Snijdt de courgette en wortel in dunne repen en snij de selderij in dunne plakjes. Verdeel de uien en de gemengde kruiden gelijkmatig

over het vlees. Leg vervolgens de klein gesneden groente erop en rol het vlees vanaf het smalle gedeelte met vulling en al strak op. Zet het vlees vast met saté/cocktail prikkers.

Verhit 4 eetlepels olie in de braadpan en braadt de rolletjes op hoog vuur aan. Haal ze uit de pan. Braad de rode uien in het hete vet aan en blus het af met ¼ liter witte wijn. Laurierblad, rozemarijn en tijm toevoegen en blus het geheel af met ½ liter kalfsfond. Voeg de rolletjes toe en dek ze af en laat ze op een matig vuur ongeveer 1 uur gaar sudderen.

Haal ze uit de pan en houdt ze warm. Haal de fond door een zeef in een braadpan lopen en laat het tot 1/3 inkoken. Naar behoefte binden. Leg daarna de rolletjes terug in de saus en dien ze op.

Gans op Mediterraanse wijze

Voor 4 personen heeft u nodig:

1 gans (+/- 2 kilo keukenklaar voorbereid)

2 cl. Anijsschnaps/anijslikeur

1-2 onbehandelde citroenen

500 gram kerstomaten

2 bosjes lente uien

½ liter kippenbouillon

Was de gans, droog hem af. Van binnen en buiten kruiden met peper en zout.

Van binnen ook nog vullen met de anijslikeur en citroenrasp.

Bindt de vleugels en poten vast aan het lichaam. Leg de gans met de borst naar beneden in de braadslede en doe deze in de voorverwarmde oven. Laat de gans bij 200 graden ongeveer 1,5 uur garen. Bedruip tussendoor regelmatig de gans met het eigen vet. Haal na 1,5 uur de gans uit de oven en giet het braadvet af. Leg de gans weer terug in de braadslee en doe hier de kippenbouillon en naar smaak citroensap bij. Voeg 2 laurierblaadjes, rozemarijn en tijm toe. Zet de oven op 175 graden en braad de gans nog 30 minuten in de oven.

Bedruip tussendoor de gans met het vocht. Was de cherrytomaten, halveer ze eventueel. Lente uien wassen en in stukjes snijden. Na 30 minuten alles om de gans verdeelen en nog 15 minuten laten garen.



Gestoomde Zalm

Voor 4 personen heeft u nodig:

600-800 gram zalmfilet zonder huid

3 onbehandelde citroenen

2 knoflooktenen

1 bos peterselie

4 sjalotten in blokjes

2 eetlepels droge Vermouth

100 ml witte wijn

150 ml visfond

Kruid de zalm met peper en zout. Schil de citroen zo dat de witte huid volledig verwijderd word en snijd hem daarna in schijven. Snijdt de knoflooktenen in plakjes, hak de peterselie fijn en verdeel dit samen met de citroenschijfjes over de zalm.

Leg de zalmfilet in de inzet.

Laat 40gram boter smelten en laat de sjalotten hierin glazig worden. Doe daarna de Vermouth, witte wijn en visfond erbij en laat dit samen koken.

Zet de inzet met de zalm in de braadslee en dek hem af en laat deze in 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden garen.

Haal de zalmfilet uit de oven en houdt hem warm. Kook de visfond in, naar behoefte laten binden. Naar smaak kruiden en verse kruiden toevoegen. Serveer de saus bij de zalm.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de Garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp