



# Plat à gratin

 Fiche produit

## Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat à gratin en porcelaine vous permettra de préparer vos mets au four à une température de 220 °C max. Vous pourrez cuire les mets dans ce plat à gratin et les servir ensuite directement.

### Nettoyage

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le plat à gratin à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses dures ou d'éponges récurantes.
- Ensuite, essuyez-le soigneusement.
- Le plat à gratin peut aussi être lavé au lave-vaisselle.

### Utilisation



**AVERTISSEMENT** - risque de brûlure

Pendant la cuisson, le plat à gratin chauffe fortement. Saisissez-le uniquement avec des maniques.

- Evitez tout choc dur contre le plat à gratin.
- N'exposez pas le plat à gratin à des chocs de température.
- Ne placez jamais le plat à gratin brûlant sur une surface froide, humide ou fragile (par exemple un plan de travail en pierre). Si nécessaire, placez une planche en bois ou un objet similaire sous le plat à gratin.
- Avant de mettre les aliments surgelés dans le plat à gratin, laissez-les décongeler.
- Ne posez pas le plat à gratin sur une plaque de cuisinière ou sur des flammes nues.

## L'équipe Tchibo

## Recette

### Lasagnes bolognaise aux épinards

2	oignons	3 c.s.	de beurre
1	gousse d'ail	3 c.s.	de farine
3 c.s.	d'huile d'olive	1/2 l	de lait
450 g	d'épinards surgelés	1 c.c.	de bouillon de légumes (instantané)
600 g	de viande hachée mixte		
3 c.s.	de concentré de tomates	15 – 18	feuilles de lasagnes
500 g	de purée de tomates	100 g	de gouda ou d'emmental râpé
1 c.c.	d'herbes italiennes séchées ou d'herbes de Provence	100 g	de parmesan râpé
			sel, poivre, un peu de sucre

### Préparation

1. Eplucher les oignons et l'ail et coupez-les en petits dés.
2. Faire chauffer 2 c.s. d'huile dans une casserole. Y faire revenir la moitié des oignons.
3. Ajouter les épinards surgelés et 100 ml d'eau. Couvrir le tout et laisser décongeler à feu moyen pendant env. 15 minutes. Enlever le couvercle et laisser mijoter env. 5 minutes pour que l'eau s'évapore.
4. Assaisonner avec du sel et du poivre.
5. Faire chauffer 1 c.s. d'huile dans une poêle. Faire cuire la viande hachée jusqu'à ce qu'elle s'émiette.
6. Ajouter l'ail et le reste des oignons à la viande hachée, faire cuire brièvement.
7. Incorporer le concentré de tomates en mélangeant, faire revenir brièvement.

8. Ajouter la purée de tomates et les herbes et porter à ébullition.  
Couvrir le tout et laisser mijoter pendant env. 5 minutes.
9. Assaisonner avec du sel, du poivre et 1 c.c. de sucre.
10. Pour la préparation de la sauce béchamel, faire fondre le beurre.
11. Ajouter la farine et laisser cuire brièvement sans coloration, tout en mélangeant.
12. Ajouter 1/4 l d'eau et le lait, tout en mélangeant.
13. Y incorporer le bouillon tout en mélangeant, porter le tout à ébullition et laisser mijoter pendant env. 5 minutes en mélangeant régulièrement.
14. Assaisonner avec du sel et du poivre.
15. Préchauffer le four (cuisinière électrique: 200°C/chaleur tournante: 175°C/ cuisinière à gaz: thermostat 3).
16. Recouvrir le fond du plat à gratin d'un peu de sauce béchamel.  
Y déposer 3-3 1/2 feuilles de lasagnes.
17. Superposer en alternant des couches d'épinards, de sauce et de lasagnes, puis de viande hachée, de sauce et de lasagnes, jusqu'à n'avoir plus d'ingrédients.
18. Terminer par une couche de lasagnes.
19. Couvrir de sauce et de fromage râpé, puis enfourner pendant 45 minutes (four préchauffé).

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

# Déclaration de conformité

## EG-Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	<b>Auflaufform groß</b> Casserole dish large
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	321440

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien:  
The article complies with the EU directives as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/609/EEC
---	---

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Verkehrsträger:</b> Distributing company:	<b>(Name, Vorname, Firmenstempel)</b> (Name, First name, Company stamp)
16.06.2015	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg	

**Stellung im Betrieb /**  
Position:

Head of Quality Management Handgoods

**Unterschrift /**  
Signature:



Tchibo GmbH  
Quality Management  
Überseering 18  
22297 Hamburg

**Name in Druckbuchstaben /**  
Name in capital letters:

Nikolai Gottschlich

Référence: 321 440