

Garschalen antihaft «Mini»



Grüezi

Ich bin Ihre neue vielseitige Garschale und gare für Sie Ihre Lieblings-speisen im Backofen und auf dem Grill. Temperaturen über 260°C, offene Flammen und spitze, scharfe Gegenstände mag ich nicht – die Spülmaschine mag ich jedoch sehr! An mir klebt nichts an und dank meines Rahmens aus Edelstahl bin ich immer sicher zu greifen.

Material: Edelstahl, Glasfaser

Beschichtung: PTFE/Teflon® Antihaftbeschichtung *

Farbe: schwarz

Temperaturbeständigkeit: max. 260°C

Masse (LxBxH): 20x15.5x7cm

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- Die Garschalen eignen sich für Grill und Backofen.
- Die Garschalen eignen sich für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch.

Achtung

- In der Garschale dürfen keine Messer verwendet werden, da sie das Material zerstören.
- Die Garschalen nicht offenen Flammen aussetzen.
- Nie direkt in die Glut legen.

Reinigung

- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt wird.
- Spülmaschinengeeignet.

*  Teflon ist eine eingetragene Marke von DuPont und wird durch die Betty Bossi AG als autorisierter Handelsmarkenpartner verwendet.

Frühsommerliches Gemüse

 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

1 Fenchel	Fenchel in feine Streifen schneiden,
2 Rüebli	Rüebli schälen und schräg in Scheib-
100g tiefgekühlte Erbsli,	chen schneiden, Erbsli antauen und
angetaut	mit restlichen Zutaten mischen. Alles
4 Zweiglein Tymian	in Garschale «Mini» geben. Zugedeckt
1 EL Olivenöl	auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad)
¼ TL Salz	15min auf dem Gas-/Elektrogrill grill-
wenig Pfeffer	lieren.

Portion: 134 kcal, F 7 g, Kh 13 g, E 5 g

Raclette-Kartoffeln

 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

500g Gschwellti	Die kalten Gschwellti und Zucchini
(fest kochende Sorte)	in Scheiben schneiden und abwech-
1 Zucchini	slungsweise in Garschale «Mini» legen.
4 Sscheiben Raclettekäse	Raclettekäse darauflegen, Eier ein-
2 Eier	zeln aufschlagen und auf den Käse
	gleiten lassen zugedeckt auf mittlerer
	Stufe (ca. 200 Grad) 15min auf dem
	Gas-/Elektrogrill grillieren.

Portion: 527kcal, F 28g, Kh 32g, E 32g

Schoggibananen-Crumble

 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

2 Bananen	Bananen, Orange schälen und in
1 Orange	Scheiben schneiden, in Garschale
8 Kirschstängeli	«Mini» verteilen, Kirschstängeli dar-
80 Mandelblättchen	auf verteilen. Mandeln, Zucker und
40g Rohrzucker	Butter mischen, auf
30g Butter, flüssig	den Bananen und den Orangen ver-
	teilen zugedeckt auf mittlerer Stufe
	(ca. 200 Grad) 15min auf dem Gas-/
	Elektrogrill grillieren.

Portion: 527kcal, F 28g, Kh 32g, E 32g