

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

TAJINE

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETRO CERÁMICA
GLASKERAMIK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAS
GAS
GAS
GAS

5

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

TAJINE

Traditionelle, orientalische Kochkunst gepaart mit den Vorzügen eines zeitgemäßen Kochgeschirrs – mit der Tajine von Spring können Sie Ihre Lieben mit Geschmackserlebnissen wie aus 1000 und einer Nacht verwöhnen, ohne dabei auf die Vorteile der modernen Küche zu verzichten.

Spring
SWISS DESIGN

Gebrauchsanweisung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Genuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

- Robuste Keramik, hitzebeständig bis 200 °C
- In speziellem Verfahren eingebrannte Oberfläche
- Kegelform für energiesparendes Schmoren im eigenen Saft
- Hohe Wärmespeicher-Fähigkeit für das Servieren am Tisch

- Gusseisen emailliert, hitzebeständig bis 260 °C
- Optimale Wärmeleit-Eigenschaften für ein gleichmäßiges Kochergebnis
- Ideal für das scharfe Anbraten bei hohen Temperaturen
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion, sowie Backofen und Grill



Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie die Tajine mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie vollständig ab.
- Ihre Tajine ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

- Stellen Sie die Tajine vorsichtig auf den Herd. Das gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Tajine nicht, sondern heben sie an und stellen sie an die gewünschte Stelle.
- Verreiben Sie vor dem Erhitzen etwas neutrales Speiseöl in der Innenseite des Unterteils bis zum Rand mit Küchenpapier.
- Wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, die dem Bodendurchmesser des Unterteils entspricht. Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass diese nicht über die Seitenwände hinausbrennt.
- Erhitzen Sie die Tajine, insbesondere auf Induktionskochfeldern, nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche.
- Das emaillierte Gusseisen besitzt hervorragende Wärmespeichereigenschaften. Zum Anbraten ist daher eine mittlere Temperaturstufe ausreichend. Anschließend können die Speisen mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze energiesparend zu Ende gegart werden, so dass der Geschmack und die empfindlichen Vitamine erhalten bleiben.
- Dank der robusten Emailleschicht können alle handelsüblichen Kochlöffel und Wender eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Rand des Unterteils abzuklopfen.

Vorsicht: Im Gebrauch wird die Tajine heiß. Benutzen Sie daher immer einen Topflappen, Topfhandschuhe o.ä. und stellen Sie die noch heiße Tajine immer auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Reinigung und Pflege

- Im Laufe der Zeit bildet sich am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Schicht sollte nicht entfernt werden.
- Lassen Sie die Tajine vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Um angesetzte Rückständen zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann die Tajine mühelos gereinigt werden.
- Grundsätzlich kann das Unterteil auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Dies entfernt jedoch die Patina und kann die Kocheigenschaften auf lange Sicht beeinträchtigen. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.
- Die Oberfläche des Keramik-Deckels wird in einem speziellen Verfahren unter hohen Temperaturen eingebrannt. Der Deckel kann daher in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmen Wasser und etwas Spülmittel.
- Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tajine vollständig trocken ist, bevor Sie sie wegräumen.
- Reiben Sie gelegentlich den Rand des Unterteils mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden.

Rezept

Lamm-Tajine

Zutaten für 4 Portionen:

Ca. 1,0 kg Lammfleisch aus der Schulter
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
1 EL Butter
6 EL Olivenöl
400 ml Lammfond
1 Zimtstange
½ Bund Koriander
2 g Safran
3 TL Raz el Hanout
2 TL Harissa
1 EL Honig
500 g Kartoffeln, festkochend
Salz, Pfeffer
100 g getrocknete Soft-Aprikosen

Zubereitung:

Das Lammfleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. 4 EL Olivenöl, 1 TL Raz el Hanout sowie 2 TL Harissa zu einer Marinade verrühren, mit dem Fleisch vermischen und 4 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, den Knoblauch und den Ingwer fein hacken.

Den Backofen vorheizen (180 °C, 160 °C Umluft).

1 EL Olivenöl in der Tajine erhitzen, das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten und herausnehmen. 100 ml Lammfond in die Tajine geben und unter Rühren den Bratensatz lösen. Den Sud über das Fleisch gießen.

Das restliche Olivenöl in der Tajine erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin glasig andünsten. Die Zimtstange, den Safran und das Raz El Hanout dazugeben und kurz mit andünsten. Mit dem restlichen Fond ablöschen. Den Honig einrühren und das Fleisch hinzugeben. Die Tajine mit dem Deckel verschließen und im Backofen ca. 90 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 20 Minuten vor Ende der Garzeit mit den Soft-Aprikosen zum Lammfleisch geben. Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Die Korianderblätter grob hacken und vor dem Servieren über die Lammtajine streuen.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieser Tajine kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie dieses Produkt in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Produkt zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Produkt durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

TAGINE

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAS
GAS
GAS
GAS

5

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients - high quality and selected food deserves the best preparation - with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment - since 1946.

The kitchen loves SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

TAGINE

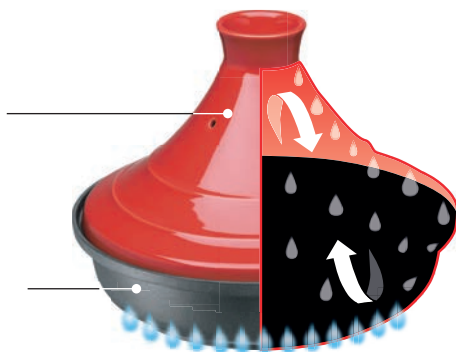
Traditional, oriental cuisine paired with the advantages of contemporary cookware – the Spring Tagine lets you indulge your loved ones with a taste of 1000 and one nights using the benefits of modern cuisine.

Spring
SWISS DESIGN

Operating instructions

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high quality materials meet the highest demands. For long-lasting enjoyment, observe the notices below.

- Robust ceramics, heatproof up to 200 °C
 - Surface baked in a special process
 - Conical shape for energy-saving stewing in own juice
 - High heat storage capacity for serving at the table
-
- Enamelled cast iron, heatproof up to 260 °C
 - Optimal heat conductivity for a consistent cooking result
 - Ideal for searing at high temperatures
 - Suitable for all kinds of stove including induction, as well as for oven and grill



Prior to the first use

- Remove all packaging material first.
- Clean the tagine with hot water and some dish detergent. Then rinse with cold water and dry off completely.
- Your tagine is now ready for use..

Notices for use

- Be careful when placing the tagine on the stove. This applies in particular to stoves with glass ceramic surfaces. In order to avoid scratching these surfaces, do not slide the cookware. Instead, pick it up and carefully place it in the desired position.
- Choose a cooking zone on the stove which matches the bottom diameter of the cookware. With gas hobs, the flames must not burn beyond the side walls.
- Before heating the tagine base, rub some cooking oil on the entire inside with a paper towel.
- Only heat up the tagine incrementally to the desired temperature – particularly with induction cooktops. Heating up the cookware too quickly can produce poor cooking results and cause discolouration and possible damage to the product surface.
- The enamelled cast iron has outstanding heat retention properties. Therefore, a middle temperature level is sufficient for sautéing. Then your dishes can be cooked to finish with the lid on and over at low heat in order to save energy and retain the flavour and sensitive vitamins.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pot or pan.

Caution: The tagine becomes hot during use. Therefore, always use a pot holder, oven mitt or similar tool and always place the still hot tagine on a protective surface.

Cleaning and care

- Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed.
- Always allow the cookware to cool down before cleaning. Clean the product with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any abrasive cleaning agents.
- To remove adhered residue, add hot water to the base and let it soak in to soften the residue. With stubborn residue, you can cook 1 tablespoon of salt with some water. Then the tagine can be cleaned effortlessly.
- The enamelled cast iron base can also be cleaned in the dishwasher. However, this removes the patina and can diminish the long-term cooking properties. Therefore, we recommend cleaning by hand.
- The surface of the ceramic lid is baked in a special process under high temperatures. Thus it can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a little detergent.
- Enamelled cast iron cookware is extremely durable and tough. However, damage which is not covered by warranty can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use.
- Make sure that the tagine is completely dry before you put it away.
- Occasionally rub the rim of the base with cooking oil to prevent it from rusting.

Recipe

Lamb Tagine

Ingredients for 4 servings:

- 1,0 kg lamb shoulder
- 1 spanish onion
- 3 garlic cloves
- 20 g ginger
- 1 tablespoon butter
- 6 tablespoon olive oil
- 400 ml lamb stock
- 1 cinnamon stick
- ½ bunch of cilantro
- 2 g saffron
- 3 teaspoons Raz el Hanout
- 2 teaspoons Harissa
- 1 tablespoon honey
- 500 g waxy potatoes
- Salt, pepper
- 100 g dried, soft apricots

Preparation:

Cut the lamb into cubes of 2-3 cm. Mix 4 tablespoons of oil, 1 teaspoon of Raz el Hanout and 2 teaspoons of Harissa and mix with the meat. Let the meat marinade for 4 hours.

Peel the onion, garlic and ginger. Cut the onion into cubes, and finely chop garlic and ginger.

Preheat the oven to 180 °C / 160 °C fan oven / 356 °F.

Heat 1 tablespoon of oil in the tagine and sear the meat in several portions, then set aside. Deglaze the pan with 100 ml of lamb stock. Pour the liquid over the meat.

Heat the residual oil and sweat onion, garlic and ginger. Add the cinnamon stick, the saffron and Raz el Hanout and cook for another minute, then add the residual lamb stock. Place back the seared meat, add the honey, close the tagine with the lid and cook in the oven for approx. 90 minutes.

In the meantime peel and wash the potatoes and cut them in halves or quarters, according to their size. Add, together with the apricots, to the lamb meat 20 minutes before end of cooking time.

Season with salt and freshly ground pepper. Coarsely chop the cilantro and spread over the lamb tagine.

If you have any questions, please contact your local speciality dealer or contact us directly:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this tagine according to the latest technology. The product is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 5-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the product together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective product with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage..

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

TAGINE

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

5

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur!

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation – avec SPRING.

Votre mesure - Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir - depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

TAJINE

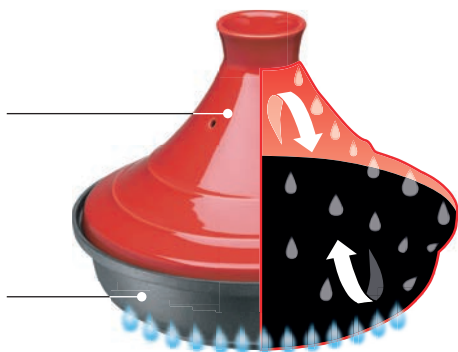
La cuisine orientale traditionnelle associée aux avantages de la cuisine contemporaine - le Tajine de Spring vous permet de faire plaisir à vos proches en leur offrant un goût de 1 000 et une nuit, tout en profitant des avantages d'une casserole moderne.

Spring
SWISS DESIGN

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

- Céramique robuste, résistante à la chaleur jusqu'à 200 °C
- Surface cuite par un processus spécial
- Forme conique pour mijoter dans le propre jus en économisant de l'énergie
- Haute capacité d'accumulation thermique pour servir à table
- Fonte émaillée, résistante à la chaleur jusqu'à 260 °C
- Capacité d'accumulation thermique optimale pour des résultats de cuisson homogènes
- Idéal pour saisir à haute température
- Approprié pour tous types de cuisinières, induction incluse, ainsi que le four et le grill



Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez le tajine à l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire et essuyez-le complètement.
- Votre tajine est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

- Posez doucement le plat en fonte sur la cuisinière. Ceci vaut particulièrement pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Pour ne pas rayer ces surfaces délicates, évitez de pousser le plat sur la surface, soulevez-le pour le poser délicatement à l'endroit voulu.
- Choisissez une zone de cuisson correspondante au diamètre du fond de du plat en fonte sur la cuisinière. Dans le cas de cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais dépasser les parois latérales.
- Avant de chauffer, frottez le fond du plat en fonte avec un papier absorbant imbibé d'huile alimentaire.
- Ne faites chauffer le plat en fonte que progressivement à la température souhaitée, particulièrement sur des plans de cuisson à induction. Une montée en température trop rapide génère non seulement de mauvais résultats de cuisson, mais occasionne également des décolorations et d'éventuels dommages à la surface du plat.
- La fonte émaillée possède de remarquables propriétés d'accumulation de chaleur. Par conséquent, une température moyenne est suffisante pour faire revenir les mets, dont la cuisson peut ensuite se poursuivre à petite chaleur en économisant l'énergie tout en préservant le goût et les vitamines.
- La couche d'émail robuste permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles contre le bord du plat en fonte.

Attention : Le tajine devient très chaud durant son utilisation. Par conséquent, utilisez toujours une manique, des gants en silicone, etc. et posez toujours le tajine encore chaud sur une surface protégée.

Nettoyage et entretien

- Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du plat (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée.
- Laissez toujours le tajine refroidir avant de le nettoyer. Rincez le produit à l'eau et enlevez des résidus d'aliments légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude dans le plat et faites-le tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. Le tajine peut ensuite être nettoyé facilement.
- Le plat en fonte peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle. Cela élimine toutefois la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson sur le long terme. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.
- La surface du couvercle en céramique est cuite dans un processus spécial sous des températures élevées. Ainsi, il peut être nettoyé dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois le nettoyage à la main avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Un plat de cuisson en fonte émaillée est robuste et résistant. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peuvent provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.
- Vérifier que le tajine est parfaitement sec avant de le ranger.
- Enduisez occasionnellement le bord du plat en fonte avec de l'huile comestible pour éviter la rouille.

Recette

Tajine d'agneau

Ingrédients pour 4 personnes:

1,0 kg d'épaule d'agneau
1 oignon jaune
3 gousses d'ail
20 g de gingembre frais
1 càs de beurre
6 càs d'huile d'olive
400 ml de fond d'agneau
1 bâton de cannelle
½ bouquet de coriandre
2 g de safran
3 càc de Raz el Hanout
2 càc de Harissa
1 càs de miel
500 g de pommes de terre à chair ferme
sel, poivre
100 g d'apricots secs

Préparation :

Découper la viande en cubes d'environ 2 – 3 cm. Mélanger 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de Raz el Hanout et 2 cuillères à café de Harissa, y mariner la viande pendant 4 heures.

Éplucher l'oignon, l'ail et le gingembre. Découper l'oignon en dés, hacher finement l'ail et le gingembre.

Préchauffer le four à 180 °C (160 °C chaleur tournante).

Dans le tajine, faire revenir la viande à feu vif avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Retirer et déglacer le tajine avec 100 ml de fond d'agneau. Verser sur la viande.

Faire chauffer l'huile d'olive restante, y faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter le bâton de cannelle, le safran et le Raz el Hanout. Faire revenir le tout pendant 1 minute. Mouiller avec le fond d'agneau restant, ajouter le miel et la viande. Fermer le tajine et laisser cuire dans le four pendant 90 minutes.

Pendant ce temps, éplucher et laver les pommes de terre. Les partager, selon leur taille, en deux ou quatre. Les ajouter, ensemble avec les apricots, au tajine 20 minutes avant la fin de cuisson. Assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Avant de servir, décorer de coriandre grossièrement hachée.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cet ensemble à fondue, et il a été produit selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez le tenir entre vos mains, il a subi des contrôles qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 5 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

TAJINE

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELECTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

5

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinate alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

TAJINE

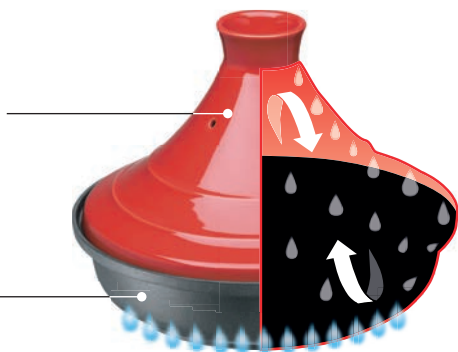
La cucina tradizionale orientale, abbinata ai benefici delle pentole contemporanee – con la tajine di Spring può deliziare i vostri cari con i sapori di 1000 e una notte senza rinunciare ai benefici della cucina moderna.

Spring
SWISS DESIGN

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per un godimento duraturo, vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

- Ceramica robusta, resistente al calore fino a 200 °C
- Superficie cotta in un processo speciale
- Forma conico per stufare nel suo stesso succo risparmiando energia
- Alta capacità di accumulazione del calore per servire in tavola
- Ghisa smaltata, resistente al calore fino a 260 °C
- Ottime proprietà di conduzione del calore per un risultato di cottura uniforme
- Ideale per rosolare ad alte temperature
- Appropriato per tutti i tipi di fornelli, inclusa dell'induzione, come anche per il forno e la griglia



Prima del primo utilizzo

- Innanzitutto si raccomanda di Rimuovere tutto il materiale da imballo.
- Lavare la tajine con acqua calda e detersivo. Quindi sciacquarla con acqua fredda e asciugarla perfettamente.
- La tajine è ora pronta per essere usata.

Avvertenze per l'uso

- Appoggiare la tajine sul fornello con cautela, in particolare nel caso di fornelli con superfici in vetroceramica. Per evitare di graffiare tali superfici non spostare la pentola trascinandola, bensì sollevarla e quindi riappoggiarla cautamente nel punto desiderato.
- Scegliere una piastra del piano di cottura di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo della parte inferiore. Per i fornelli a gas non lasciare che le fiamme brucino oltre alle pareti laterali.
- Prima di scaldare la tajine strofinarla fino al bordo con carta da cucina imbevuta con un po' d'olio alimentare di sapore neutro.
- Riscaldare la tajine alla temperatura desiderata solo gradualmente – in particolare per i piani di cottura a induzione. Riscaldamenti troppo rapidi non solo danno cattivi risultati di cottura, ma causano anche alterazioni cromatiche e possibili danni alla superficie del prodotto.
- La ghisa smaltata presenta proprietà di conduttività termica ottimali. Pertanto per rosolare è sufficiente un livello di temperatura medio. La cottura dei cibi può quindi essere portata a termine con il coperchio e a calore bassa, risparmiando così energia e preservando sia i sapori che le vitamine delicate.
- Grazie al robusto strato di smalto è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole e padelle.

Attenzione: Durante l'uso la tajine diventa molto calda. Pertanto usare sempre presine, guanti da forno o simili e appoggiare sempre la tajine ancora calda su una superficie protetta.

Pulizia e cura

- Col tempo all'interno e sul fondo della pentola si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso.
- Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente la tajine. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non usare detergenti abrasivi.
- Per staccare i residui incrostati versare nella tajine dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che la tajine potrà essere pulita senza fatica.
- La parte inferiore in ghisa smaltata può essere lavata anche in lavastoviglie. Tuttavia ciò rimuove la patina e alla lunga può compromettere le proprietà di cottura. Pertanto consigliamo il lavaggio a mano.
- La superficie del coperchio in ceramica viene cotta in un processo speciale ad alte temperature. Pertanto può essere lavato in lavastoviglie. Tuttavia consigliamo il lavaggio a mano con acqua calda e un po' di detersivo.
- Le pentole in ghisa smaltata sono molto robuste e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.
- Accertarsi che la tajine sia perfettamente asciutta prima di riporla.
- Strofinare occasionalmente il bordo della parte inferiore con olio commestibile per evitare la ruggine.

Ricetta

Tajine di agnello

Ingredienti per 4 persone:

circa 1,0 kg spalla di agnello
1 cipolla bianca
3 spicchi d'aglio
20 g di zenzero
1 cucchiaino di burro
6 cucchiaini di olio d'oliva
400 ml di brodo di agnello
1 bastoncino di cannella
½ mazzo di coriandolo
2 g di zafferano
3 TL Raz el Hanout
2 cucchiaini di Harissa
1 cucchiaino di miele
500 g di patate a pasta compatta
Sale, pepe
100 g di albicocche morbide essiccate

Preparazione:

Tagliare l'agnello a cubetti da 2 a 3 cm. Mescolare 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1 cucchiaino di Raz el Hanout e 2 cucchiaini di Harissa in una marinata, mescolare con la carne e lasciare per 4 ore.

Sbucciare la cipolla, l'aglio e lo zenzero. Tagliare a dadini la cipolla, tritare finemente l'aglio e lo zenzero.

Preriscaldare il forno (180 °C, convezione 160 °C circolazione d'aria).

Scaldare 1 cucchiaino di olio d'oliva nella tajine, fare rosolare la carne in porzioni e rimuoverla. Aggiungere 100 ml di brodo di agnello alla tajine e sciogliere il fondo mescolando. Versa questo fondo di cottura sopra la carne.

Riscaldare l'olio rimanente nella tajine e fare rinvenire la cipolla, l'aglio e lo zenzero. Aggiungere il bastoncino di cannella, lo zafferano e il Raz El Hanout e saltarli brevemente. Sfumare con il fondo rimanente. Mescolare il miele e aggiungere la carne. Chiudere la tajine con il coperchio e stufare in forno per circa 90 minuti.

Nel frattempo, sbucciare e lavare le patate e dimezzarle o dividerle in quattro a seconda di loro dimensione. Aggiungere all'agnello con le albicocche morbide 20 minuti prima della fine del tempo di cottura. Condire con sale e pepe macinato fresco. Tritare grossolanamente le foglie di coriandolo e cospargere la tajine di agnello prima di servire.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di questa tajine sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerle in mano il prodotto è stato sottoposto a rigorosi controlli qualità e ad un accurato test finale. Pertanto Spring International GmbH concede una garanzia di 5 anni che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando il prodotto unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare il prodotto difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

TAJINE

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCIÓN
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCÉRAMIQUE
VETROKERÁMICA
GLASKERAMIK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS

5

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

TAJINE

La cocina oriental tradicional, combinada con los beneficios de la cocina contemporánea – con el tajine de Spring puede mimar a sus seres queridos con los sabores de 1000 y una noches, disfrutando de los beneficios de la cocina moderna.

Spring
SWISS DESIGN

Instrucciones de uso

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING. Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones..

- Cerámica robusta, resistente al calor hasta 200 °C
- Superficie horneada en un proceso especial
- Forma cónica para guisar en el propio jugo ahorrando energía
- Alta capacidad de almacenamiento de calor para servir en la mesa
- Hierro fundido esmaltado, resistente al calor hasta 260 °C
- Propiedades óptimas de conducción del calor para conseguir un resultado de cocción uniforme
- Ideal para freír a altas temperaturas
- Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción, así como para el horno y el grill



Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave el tajine con agua caliente y detergente. Enjuáguelo a continuación con agua fría y séquelo completamente.
- El tajine estará listo para su uso.

Indicaciones para el uso

- Deposite siempre el tajine sobre la placa con cuidado, especialmente su superficies de vitrocerámica. Para evitar arañazos y posibles daños en la placa de cocina no desplace el tajine, pero levántelo y colóquelo en el lugar deseado.
- Elija una placa de cocina con un diámetro similar al fondo del tajine. Si su cocina es de gas, la llama no debe sobresalir de las paredes laterales.
- Antes de calentar, frote un poco de aceite de cocina neutral en el interior de la parte inferior hasta el borde con papel de cocina.
- Caliente el tajine a la temperatura deseada de forma gradual, especialmente, si tiene una cocina de inducción. Un calentamiento demasiado rápido no solo estropea el resultado de la cocción, sino que también decolora la superficie del producto y puede dañarla.
- El hierro fundido tiene una propiedad de acumulación de calor excelente. Por eso, un nivel de temperatura medio-bajo es suficiente para freír. Entonces, los alimentos se pueden cocer con la tapa a una temperatura baja para conservar el sabor y las vitaminas sensibles.
- Gracias a la robusta capa de esmalte se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de las ollas o sartenes.

Cuidado: El tajine se calienta durante el uso. Por este motivo, es necesario utilizar siempre un agarrador de horno, un guante de cocina o similar, y colocar siempre el tajine caliente sobre una superficie protegida.

Limpieza y cuidados

- Con el paso del tiempo, en el fondo del tajine se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar.
- Espere siempre a que el tajine se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine menores restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes abrasivos.
- Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en el tajine y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, el tajine podrá limpiarse sin problemas.
- La parte inferior de hierro fundido también es apta para el lavavajillas. Sin embargo, este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción a largo plazo. Por esta razón, recomendamos lavarla a mano.
- La superficie de la tapa de cerámica se hornea en un proceso especial a altas temperaturas. Por eso, se puede limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- Una batería de cocina de hierro fundido esmaltado es extremadamente robusta y resistente. Sin embargo la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños que no cubra la garantía.
- Asegúrese de que el tajine es completamente seco antes de guardarlo.
- Frote el borde de la parte inferior ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación.

Receta

Tajine de cordero

Ingredientes para 4 personas:

1,0 kg hombro de cordero
1 cebolla blanca
3 dientes de ajo
20 g de jengibre
1 cucharada de mantequilla
6 cucharadas de aceite de oliva
400 ml de caldo de cordero
1 canela en rama
½ manojo de cilantro
2 g de azafrán
3 TL Raz el Hanout
2 cucharaditas de Harissa
1 cucharada de miel
500 g de patatas firmes
Sal, pimienta
100 g de albaricoques suaves secos

Preparación:

Cortar el cordero en cubos de 2-3 cm. Mezclar 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de Raz el Hanout y 2 cucharaditas de Harissa en una marinada, mezclar con la carne y dejar reposar durante 4 horas.

Pelar la cebolla, el ajo y el jengibre. Cortar la cebolla, picar finamente el ajo y el jengibre.

Precalentar el horno (180 °C, 160 °C aire circulante).

Calentar 1 cucharada de aceite de oliva en el tajine, saltear la carne en porciones y retirarla. Añadir 100 ml de caldo de cordero al tajine y desglasar el poso. Verterlo sobre la carne.

Calentar el aceite de oliva restante en el tajine y freír la cebolla, el ajo y el jengibre. Añadir el palito de canela, el azafrán y el Raz El Hanout y saltear todo brevemente. Desglasar con el caldo restante. Mezclar la miel y añadir la carne. Cerrar el tajine con la tapa y guisar en el horno durante unos 90 minutos.

Mientras tanto, pelar y lavar las patatas, cortarlas por la mitad o cuartearlas según su tamaño. 20 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, añadir las patatas y los albaricoques al cordero. Sazonar con sal y pimienta recién molida. Cortar las hojas de cilantro en trozos grandes y esparcirlos sobre el tajine de cordero antes de servir.

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su especialista local o directamente con:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantía

En la fabricación de este tajine solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostener el producto en sus manos, es sometido a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 5 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el producto junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el producto defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



PROFESSIONELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

TAJINE

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERÁMICA
GLASKERAMIK



ELEKTRO
ELECTRIC
ÉLECTRIQUE
ELETTRICO
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAS
GAS
GAS

5

JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE



FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten - hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding - met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designergericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot - sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

TAJINE

Traditionele, oosterse kookkunst in combinatie met de voordelen van modern kookgerei – met de tajine van Spring zet U de smaken van 1000 en één nacht op tafel, met behoud van de voordelen van de hedendaagse keuken.

Spring
SWISS DESIGN

Gebruiksaanwijzing

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen. De eersteklas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig plezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

- Robuuste keramiek, hittebestendig tot 200 °C
- Oppervlak en een speciaal proces gebakken
- Conische vorm voor energiebesparend stoven in de eigen sappen
- Hoge warmteopslag capaciteit voor het serveren aan tafel
- Geëmailleerd gietijzer, hittebestendig tot 260 °C
- Optimale warmtegeleidings eigenschappen voor een gelijkmatig kookresultaat
- Ideaal voor het aanbraden op hoge temperaturen
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en ook voor oven en grill



Vóór het eerste gebruik

- Verwijder eerst het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de tajine met heet water en een huishoudelijk afwasmiddel. Spoel daarna met koud water na en droog het volledig af.
- De tajine is nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Stellen Sie die Tajine vorsichtig auf den Herd. Das gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Tajine nicht, sondern heben sie an und stellen sie an die gewünschte Stelle.
- Verreiben Sie vor dem Erhitzen etwas neutrales Speiseöl in der Innenseite des Unterteils bis zum Rand mit Küchenpapier.
- Wählen Sie eine Kochzone auf dem Herd, die dem Bodendurchmesser des Unterteils entspricht. Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass diese nicht über die Seitenwände hinausbrennt.
- Erhitzen Sie die Tajine, insbesondere auf Induktionskochfeldern, nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen führt nicht nur zu schlechteren Kochergebnissen, sondern auch zu Verfärbungen und möglichen Schäden der Produktoberfläche.
- Das emaillierte Gusseisen besitzt hervorragende Wärmespeichereigenschaften. Zum Anbraten ist daher eine mittlere Temperaturstufe ausreichend. Anschließend können die Speisen mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze energiesparend zu Ende gegart werden, so dass der Geschmack und die empfindlichen Vitamine erhalten bleiben.
- Dank der robusten Emailleschicht können alle handelsüblichen Kochlöffel und Wender eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Rand des Unterteils abzuklopfen.

Let op: Tijdens het gebruik wordt de tajine heet. Gebruik daarom altijd een pannenlap, overwant of iets dergelijks en zet de nog hete tajine altijd op een hittebestendige ondergrond.

Reiniging en onderhoud

- In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd.
- Laat de tajine vóór het reinigen altijd eerst afkoelen. Spoel het product met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Om aangekoekte etensresten te verwijderen kan de pan het beste worden ingeweekt met heet water. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de tajine moeiteloos worden gereinigd.
- De pan van geëmailleerd gietijzer kan ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Dit verwijdert echter de patina en kan de kookeigenschappen op de lange termijn negatief beïnvloeden. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.
- Het oppervlak van het keramische deksel wordt in een speciaal proces onder hoge temperaturen gebakken. Deze kan daarom in de vaatwasmachine worden gereinigd. Wij raden echter aan ook het deksel met warm water en wat afwasmiddel met de hand te reinigen.
- Pannen van geëmailleerd gietijzer zijn extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.
- Zorg ervoor dat de tajine helemaal droog is voordat deze wordt opgeborgen.
- Wrijf de rand van de pan af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen.

Recept

Lam-tajine

Ingrediënten voor 4 personen:

1,0 kg lamsvlees van de schouder
1 grote witte ui
3 teentjes knoflook
20 g gember
1 eetlepel boter
6 eetlepels olijfolie
400 ml lamsjus
1 kaneelstokje
½ bosje koriander
2 g saffraan
3 TL Raz el Hanout
2 theelepels Harissa
1 el honing
500 g aardappelen, vastkokend
Zout, peper
100 g gedroogde zachte abrikozen

Toebereiding:

Het lamsvlees in blokjes van 2 - 3 cm snijden. 4 eetlepels olijfolie, 1 theelepel Raz el Hanout en 2 theelepels Harissa tot een marinade roeren, met het vlees mengen en 4 uur laten staan.

De ui, knoflook en gember schillen. De ui in blokjes snijden, knoflook en gember fijn hakken.

De oven voorverwarmen (180 °C, 160 °C hete lucht).

1 eetlepel olijfolie in de tajine verwarmen, het vlees in porties aanbraden en eruit nemen. 100 ml lamsjus toevoegen aan de tajine en de aanbaksels losroeren. Deze bouillon over het vlees gieten.

De resterende olijfolie in de tagine gieten en de ui, knoflook en gember glazig aanzetten. Het kaneelstokje, de saffraan en de Raz El Hanout toevoegen en kort mee stoven. Met de resterende jus afblussen. De honing inroeren en het vlees toevoegen. De tajine met het deksel afsluiten en ongeveer 90 minuten in de voorverwarmde oven laten stoven.

Ondertussen de aardappelen schillen, wassen en halveren of in vieren snijden. 20 minuten voor het einde van de kooktijd samen met de abrikozen aan het lam toevoegen. Op smaak brengen met zout en versgemalen peper. De korianderblaadjes grof hakken en voor het serveren over het gerecht in de tajine strooien.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch



Garantie

Bij de fabricage van deze tajine worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de fondue garnituur kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 5 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het product samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.