


Vielen Dank,

dass Sie sich für eine Tajine von der tepro Garten GmbH entschieden haben. Trotz der hochwertigen Verarbeitung besteht die Tajine aus Keramik, einem zerbrechlichen Material. Gehen Sie daher bitte sorgsam mit ihr um. Die Tajine ist als marrokanisches Kochgeschirr bekannt, welches zum schonenden Garen und Schmoren von Lebensmitteln verwendet wird. Alle Zutaten werden im Schicht-Prinzip nahezu zeitgleich in die Tajine gegeben, dadurch garen die Speisen im eigenen Saft und erhalten einen besonders intensiven und leckeren Geschmack.

 **Warnung:** Während des Gebrauchs wird die Tajine sehr heiß. Daher bei Kontakt immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN407) zum Schutz tragen.

Einbrennen mit Milch

- Die tepro Tajine ist glasiert. Daher ist ein Einweichen in Wasser vor der Nutzung nicht notwendig.
- Vor dem Einbrennen die Tajine mit einem weichen Lappen mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
- Zum Einbrennen den Boden der Tajine mit Milch bedecken und langsam erhitzen. Die Tajine zur Seite stellen sobald die Milch kocht und langsam abkühlen lassen.
- Die abgekühlte Milch wegschütten und die Tajine anschließend erneut spülen. Die Tajine ist bereit für Ihren Einsatz.

 Welchen Zweck hat die Milch?
Zum einen soll die Tajine niemals leer erhitzt werden. Zum anderen bildet das Milcheiweiß bei Erhitzung eine dünne Schutzschicht auf dem Tajinenboden und verhindert Haarrisse in der Glasur.

Verwendung der Tajine

- **Achtung:** Die Tajine niemals leer erhitzen. Den Boden immer mit etwas Öl oder Wasser bedecken.
- Die Tajine entweder auf die Grillfläche oder direkt auf die heiße Kohle stellen und schonend vorheizen (ca. 5 Min).
- Tajine-Gerichte werden im Schicht-Prinzip gegart. Zunächst eine aromatische Basis schaffen durch Andünsten von Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen o. ä. Anschließend die Hauptzutaten (meist: Fleisch, Fisch oder Geflügel) darin wenden. Eine süßliche Sirup-Basis entsteht durch die Zugabe von Honig oder Trockenfrüchten. Darüber werden die weiteren Zutaten (z. B. Gemüse, Kartoffeln u. ä.) gegeben.
- Je länger die Garzeit der Zutaten ist, desto weiter unten in der Schichtung sollten diese platziert werden.

Tip: Um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern, ein kleines Glas Wasser hinzufügen bevor der Deckel geschlossen wird.

- Die besten Ergebnisse entstehen durch ein möglichst langes Garen bei geringer Hitze.
- Den Deckel während des Garvorgangs möglichst nicht öffnen, da der Deckel den Dampf im Gefäß einschließt. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckelrand und fließt als Flüssigkeit zurück in die Speisen. Dadurch gart das Gericht in seinem eigenen Saft und entwickelt einen besonders intensiven Geschmack.

Tip: Dieser Kondensations-Effekt wird verstärkt, indem die Mulde auf dem Deckel mit kaltem Wasser gefüllt wird. Bei Bedarf Wasser während des Kochvorgangs nachfüllen.

- **Achtung:** Die Tajine nach der Verwendung langsam abkühlen lassen. Die noch heiße Tajine nie mit kaltem Wasser oder einem kaltem Untergrund in Kontakt bringen. Sie kann dadurch beschädigt werden.

Reinigung

- Die Tajine per Hand mit einem Lappen/Schwamm und Spülmittel spülen. Alternativ im Geschirrspüler reinigen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Tajine zunächst in weißem Essig und Wasser einweichen.

Technische Daten

Name: Tajine M / Tajine L

Art. Nr.: 8339 / 8340

Maße: ca. 27,5 x 27,5 x 21 cm / 35 x 35 x 23,5 cm (BxTxH)

Gewicht: ca. 2,3 kg / 3,55 kg

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie es über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Service

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Str. 8/4, D-63322 Rödemark


E-mail: info@tepro-gmbh.de oder

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de


Thank you

for choosing a tajine from tepro Garten GmbH. While a product of high-quality workmanship, the tajine is made of ceramic, which is a fragile material. Please handle your product carefully. A tajine is a Moroccan cooking pot used to slow-cook and simmer dishes. All the ingredients are placed in the tajine in layers at nearly the same time so the meal cooks in its own juice for an especially intense, delicious flavor.

 **Warning:** The tajine becomes very hot during use. Always wear barbecue gloves or oven mitts (heat protection - category II gloves e.g. DIN-EN407) to protect your hands when touching the product.

Seasoning with milk

- The tepro tajine is glazed. It is not necessary to soak it in water before use.
- Before seasoning the tajine, clean it with a soft cloth and some dishwashing liquid in warm water.
- To season the tajine, cover the bottom with milk and heat slowly. Place the tajine aside when the milk boils and allow it to cool down slowly.
- Discard the cooled milk and then rinse the tajine again. The tajine is now ready for use.

 What purpose does the milk serve?
For one, the tajine should never be heated when empty. And for another, when heated, protein in the milk forms a thin protective layer on the bottom of the tajine and prevents the glaze from cracking.

Using the tajine

- **Caution:** Never heat the tajine when empty. Always cover the bottom with a little oil or water.
- Place the tajine on the grill rack or directly on the coal bed and gently preheat (approx. 5 min).
- Tajine dishes are prepared in layers. First create an aromatic base by sautéing some onion, garlic, spices, etc. Then add the main ingredient (traditionally: meat, fish or poultry) and season with the aromatic base. Add a little honey or dried fruits for a sweet syrup-like sauce. Then add any additional ingredients (like vegetables, potatoes, etc.).
- The longer the ingredients need to cook, the further down the vegetables should be layered.

A tip: To prevent the dish from drying out, add a small glass of water before closing the lid.

- For the best results, slow-cook the dish for as long as possible at low heat.
- Avoid opening the lid during cooking to prevent the steam from escaping the pot. The rising steam condenses on the edge of the lid before running back into the dish. This cooks the dish in its own juice for an especially intense flavor.

A tip: You can increase the condensation effect by filling the dip in the top of the lid with cold water. You may need to refill during cooking.

- **Caution:** Allow the tajine to cool down slowly after use. Never fill the tajine with cold water or place it on a cold surface while it is still hot. This may cause damage to the product.

Cleaning

- Clean the tajine by hand with a cloth/sponge and some dishwashing liquid. The product is also dishwasher-safe.
- To remove any stubborn residue, first soak the tajine in white vinegar and water.

Technical data

Name: Tajine M / Tajine L

Item. No.: 8339 / 8340

Dimensions: approx. 27,5 x 27,5 x 21 cm / 35 x 35 x 23,5 cm (WxDxH)

Weight: approx. 2,3 kg / 3,55 kg

Disposal



Do not dispose of the device with your normal household waste! Dispose of it via an approved waste management service or at your communal waste management facility. Comply with all applicable local legislation. If you have any questions, contact your local waste disposal facility.



The packaging is made of environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling center.

Service

This product was carefully manufactured and packaged. Should you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Please contact us using the below email address (distributor) for assistance with service questions.

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Str. 8/4, D-63322 Rödemark

Email: info@tepro-gmbh.de

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de