

Használati útmutató

Leírás

1. Csirkecomb és csirkeszárny tartó
2. Állvány a csirkére
3. Rost a köretnek
5. Sütő edénye

Sütő összeállítása

A sütő edényébe helyezze bele az állványt (1) és tegye rá a rostot (2).

Egész csirke elkészítése körettel

A rost nyílásán keresztül töltsön az edénybe cca 300 ml vizet (3).

A megtisztított és belülről megsózott csirkét helyezze az állványra (4) és a rostos terítse szét a felaprított köretet, pl. burgonyát, zöldséget stb. (5).

A csirkét és a köretet is kenje be felolvasztott, fűszerezett vajjal (6) és süsse sütőben 160 °C-on cca 90 percig, a csirke nagyságától függően. Sütés közben kenegesse a csirkét és a köretet is a levével (7).

Jó ötlet

A csirke borban vagy sörben való elkészítéséhez a tartályba töltsön először 100 ml bort vagy sört (8).

Csirkecomb vagy csirkeszárny készítése

A vízzel feltöltött sütőre (300 ml) helyezze fel a tartót (9) és annak nyílásaiba akassza fel a bepácolt szárnyakat (10) vagy combokat (11).

A szárnyakat 160 °C-on cca 60 percig süsse, a combokat cca 70 percig, sütés közben kenegesse a húst is és a köretet is a lével.

Használat

Minden típusú sütőbe alkalmas: villany, gáz, hőlégbefűvamos. Az üres csirkesütőt ne melegítse fel! Ne használjon benne fém eszközöket és ne vágjon a sütőben!

Tisztítás

Általános tisztítószerrel mossa miután teljesen kihűlt. Kerülje a drótszivacs valamint súrolószerek használatát. Erős szennyeződés esetén áztassa be. Mosogatógépbe alkalmas, de a tökéletes funkció és megjelenés megőrzése érdekében a mosogatógép használatát korlátozza.