

Tupperware®



MicroPro Grill

Wissenswertes

PRODUKTVORTEILE UND EIGENSCHAFTEN:

Der brandneue, innovative **MicroPro Grill** ist die ideale Lösung um in der Mikrowelle rasch und mühelos zu braten, grillen, backen und zu gratinieren. Er ermöglicht durch seine speziell ausgeklügelte Technik beidseitiges Braten der Speisen und besitzt eine Gratinierfunktion.

Um ein einwandfreies Funktionieren dieser Arbeitsweisen sicherzustellen, wurde der **MicroPro Grill** mit zwei einzigartigen Funktionen ausgestattet:

- **Brat-/Grill-Funktion:** geeignet für Würstel, Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.
- **Gratinier-Funktion:** geeignet für Aufläufe, gebackene Speisen, Kartoffel- und Gemüse-aufläufe, Crumbles, Pizza und Obstkuchen

Durch zwei vorhandene, sogenannte „Suszeptoren“ (einer im Deckel, einer im Behälter) wird die Mikrowelle in Wärme umgewandelt. Diese Wärme heizt das Metall auf und die Speisen werden durch das erhitze, beschichtete Metall gebraten bzw. gegrillt und nicht durch die Mikrowelle.

Die Antihhaftbeschichtung sorgt dafür, dass die Speisen nicht kleben bleiben, folglich wird auch weniger oder gar kein zusätzliches Fett benötigt.

Der **MicroPro Grill** ist an jeder Stelle, die in Berührung mit einem anderen Gegenstand oder dem Anwender kommen kann, mit einer Silikonschicht überzogen (Deckel, Boden, Griffe).

Großer Griff ermöglicht das Benutzen des Deckels mit Topfhandschuhen.

Antihaftbeschichtung im Deckel und Behälter ermöglicht eine einfache Handhabung, Zubereitung und Reinigung.



Suszeptoren (elektromagnetische Energie wird absorbiert und in Hitze umgewandelt) befinden sich im Deckel, sowie auch im Behälter und erwärmen sich innerhalb von 2-3 Minuten auf bis zu 220° C. Die Speisen werden dadurch braun gebraten.

Fettauffang-Rille

Silikon-Füße heben den Behälter an und vermeiden den Kontakt zwischen dem Behälter und dem Mikrowellenboden.

Durch die Edelstahl-Verkleidung kommen die Mikrowellen nicht an die Lebensmittel.

VERWENDUNG

1. Legen Sie die Speisen in den Behälter
2. Bringen Sie den Deckel je nach gewünschter Funktion folgendermaßen an:

→ Kontakt-Position

Der Deckel liegt auf den Lebensmitteln – braten und grillen von Gemüse, Fisch, Wurst oder Fleisch.



→ Gratiner-Position

Da der Deckel und der Behälter nicht ganz quadratisch sind, liegt der Deckel an den Kanten auf. In dieser Position eignet sich der **MicroPro Grill** hervorragend für das Zubereiten von Aufläufen oder zum Überbacken.



3. Platzieren Sie den **MicroPro Grill** in der Mikrowelle **maximal 20 Minuten bei maximal 1.000 Watt**

ANWENDUNG UND HINWEISE:

- **MicroPro Grill** nur mit Deckel in der Mikrowelle verwenden.
- Ein Mindestabstand von 5 cm zur oberen Wand der Mikrowelle muss gegeben sein.
- Fleisch ca. 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur erreichen lassen. Erst nach der Zubereitung salzen.
- Beim Braten oder Grillen von Fleisch empfiehlt es sich den **MicroPro Grill** vorzuheizen. Dabei wird eine Scheibe Gemüse oder Brot in den Behälter gelegt und der **MicroPro Grill** mit Deckel anschließend damit maximal 3 Minuten bei max. 1.000 Watt erhitzt.
Nie den **MicroPro Grill** leer in der Mikrowelle vorheizen!
- Bei mehrmaliger Verwendung die Mikrowelle zwischen den Kochprozessen etwa 5 -10 Minuten abkühlen lassen, um Überhitzung zu vermeiden. Die Gesamtzeit darf 30 Minuten nicht überschreiten!
- Den **MicroPro Grill** nicht auf der Herdplatte, im Backrohr oder mit einer kombinierten Grillfunktion der Mikrowelle verwenden!
- Fleisch und Gemüse eventuell vorher mit Öl bestreichen und in gleichmäßige Stücke schneiden, um gleichmäßiges Braten zu ermöglichen.



- Wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Grillzeit, um eine einheitliche Färbung und gleichmäßiges Garen zu erzielen. Je nach Mikrowelle kann die obere oder untere Platte stärker erhitzt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und schneiden Sie nicht im Produkt! (Verletzung der Antihaftbeschichtung).
- Beim Zubereiten von mehreren, unterschiedlichen Lebensmitteln beziehungsweise eines Gerichts, beginnen Sie mit jener Zutat, welche die längste Gardauer hat und fügen Sie dann die anderen Zutaten hinzu.

REINIGUNG

Das Produkt vor der ersten Verwendung waschen und abtrocknen.

- Nach der Verwendung: **MicroPro Grill** abkühlen lassen, mit Spülmittel, Wasser und einem weichen Schwamm abspülen und trocknen.
- Handwäsche empfohlen.

Schnitte oder Kratzer an der Beschichtung, bzw. am Produkt berechtigen nicht zum Tausch im Rahmen der Tupperware Qualitätsgarantie.

**Maße:**

27 x 24,8 x 5,8 cm Höhe

Inhalt: 1,5 l

Material:

Edelstahl, Silikon, Eterna-Beschichtung



ZUBEREITUNGSTIPPS

(bei ca. 900 Watt)

Käsekrainer, Bernerwürstel, Bratwürstel:

6-7 Minuten Kontakt-Position

Schinken-Käse-Toast: 4 Minuten Kontakt-Position, umdrehen, 2 Minuten Kontakt-Position

Hühnerleber im Speckmantel: 7 Minuten Kontakt-Position

Cevapcici: 6-7 Minuten dazwischen einmal umdrehen, Kontakt-Position

Hühnerbrust (ohne Haut und Knochen, ca. 175 g): mit Öl und Senf bepinseln, 6 Minuten, dazwischen umdrehen, Kontakt-Position

Lachsfilet mit Haut (je 125 g): mit Öl bepinseln, 7 Minuten Kontakt-Position

Bratkartoffeln: 3 Kartoffeln, mit Schale, der Länge nach halbieren, waschen, damit die Stärke etwas abgespült wird, in einer Schüssel mit Grillgewürzsalz, etwas Zimt und 1 EL Olivenöl mischen. In den **MicroPro Grill** nebeneinander schichten und 12 Minuten braten. Umdrehen und 8 Minuten braten, Kontakt-Position. Anschließend ein paar Minuten ohne den Deckel abzunehmen, rasten lassen.

Tofu oder Grillkäse: Vorheizen mit 1 Scheibe Brot 3 Minuten dann ca. 6 Minuten Kontakt-Position, dazwischen umdrehen

Shrimps ohne Schale: Vorheizen mit 1 Scheibe Brot 3 Minuten, dann ca. 2-4 Minuten Kontakt-Position

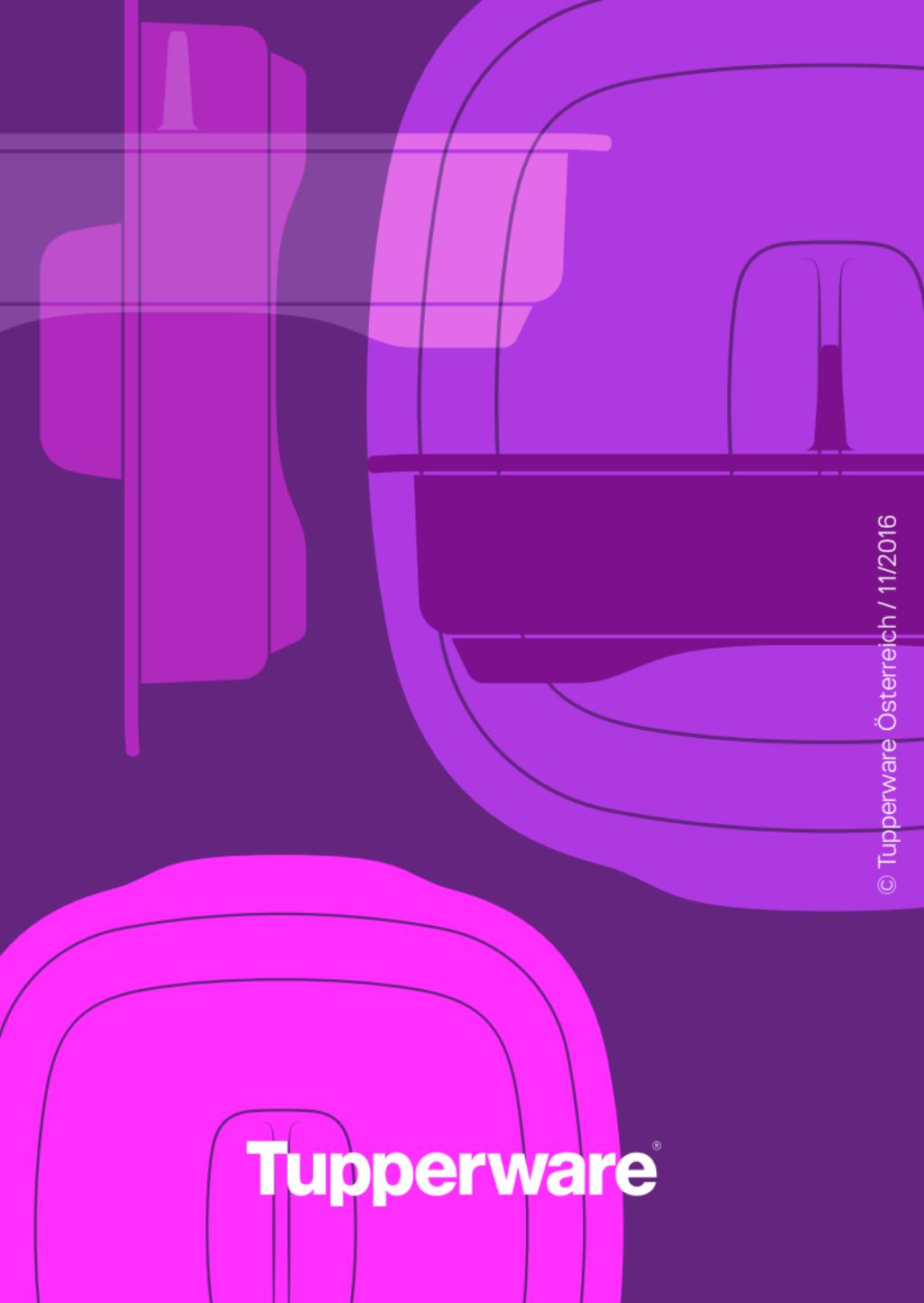
Gegrilltes Gemüse: 5-10 Minuten je nach Geschmack, Kontakt-Position, Cocktailtomaten mit Gratinier-Position

Zucchinifächer mit Schafkäse und Cocktailtomaten:
mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern,
6 Minuten Kontakt-Position, 4 Minuten Gratinier-Position



jetzt
Produktvideo
anschauen!





© Tupperware Österreich / 11/2016

Tupperware®