



Backschale, Silikon - 3er-Set

Plats de cuisson, silicone - jeu de 3

Silicone baking trays - 3-piece set

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées
ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



Grüezi

Mit unseren Backschalen bereitest du im Handumdrehen komplette Menüs aus dem Ofen zu – ganz einfach und auf den Punkt gegart. Egal ob du Gemüse, Fleisch oder Beilagen wie Kartoffeln backen möchtest, dank dieser cleveren Silikon Backschalen gelingen dir drei verschiedene Komponenten mit unterschiedlichen Backzeiten mühelos.

Anleitung:

Menü-Komponenten mit der längsten Zubereitung werden zuerst in den Ofen gegeben, anschliessend nach absteigender Zubereitungszeit, die weiteren Menü-Komponenten.

Zubereitungszeiten:

Gemüse: Die Zubereitung von Gemüse dauert je nach Schnitt in der Regel ca. 15 – 30 Minuten.
Je feiner die Schnittart, desto schneller geht es.

Fleisch: ideal sind Pouletbrüstli, Pouletschenkel oder –flügeli, Hackfleischbällchen und Burger, Würste, Schweinsmedaillon, Lamm-Kotlette und –nierstück ca. 15 – 30 Minuten. Hackbraten ca. 40 Min.

Fisch: ideal sind Lachs-, Dorsch- und Pangasiusfilet ca. 10 – 20 Minuten.

Beilagen: vorgekocht Zutaten wie Teigwaren, Spätzli, Gnocchi usw. 20 – 30 Min. Rohe Zutaten wie Kartoffeln, Süsskartoffeln bis ca. 40 Min.

Zur Inspiration sind folgende Menüs denkbar:

- Aargauer-Hackbraten (1/2 Rezept) 40 Min.,
mit Ofen Pommes frites 20 Min. und gedämpften
Tomaten ca. 15 Min.
- Spätzli-Gratin 30 Min. mit Pouletbrüstli 20 Min.
und Snack-Peperoni 15 Min.
- Ofen-Kartoffeln 30 Min., mit Zucchini 20 Min.
und Lachs 10 Min.

Weitere Rezepte findest du unter www.bettybossi.ch

Reinigung

Das Produkt ist spülmaschinentauglich.
Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und
Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken
Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Bonjour,

Nos barquettes de cuisson te permettent de préparer des menus complets au four en un clin d'œil – tout simplement et cuits à point. Que tu souhaites cuire des légumes, de la viande ou des accompagnements comme des pommes de terre, grâce à ces astucieuses barquettes de cuisson en silicone, tu réussiras sans effort à préparer trois composants différents qui nécessitent des temps de cuisson différents.

Instructions:

Mettre en premier les plats du menu qui nécessitent le plus de temps dans le four, puis par ordre décroissant de temps de cuisson, les autres composants du menu.

Temps de préparation:

Légumes: la préparation des légumes dure généralement entre 15 et 30 minutes selon la coupe.
Plus la coupe est fine, plus la cuisson est rapide.

Viande: les poitrines, les cuisses ou les ailes de poulet, les boulettes de viande hachée et les burgers, les saucisses, les médaillons de porc, les côtelettes et les filets d'agneau nécessitent idéalement env. 15 à 30 minutes de cuisson. Rôti de viande hachée env. 40 min

Poisson: les filets de saumon, de cabillaud et de pangasius nécessitent idéalement env. 10 à 20 minutes de cuisson.

Accompagnements: ingrédients précuits tels que les pâtes, spätzli, gnocchi, etc. 20 - 30 min. Ingrédients crus tels que les pommes de terre, patates douces jusqu'à env. 40 min

Menus possibles comme source d'inspiration:

- Rôti de viande hachée d'Argovie (1/2 recette) 40 min, avec des pommes frites au four 20 min et des tomates cuites à la vapeur env. 15 min
- Gratin de spätzli 30 min avec des poitrines de poulet 20 min et des poivrons en snack 15 min
- Pommes de terre au four 30 min, avec des courgettes 20 min et du saumon 10 min

Tu trouveras d'autres recettes sur <https://www.bettybossi.ch/fr>

Nettoyage

Le produit peut être mis au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

Hi!

With our baking trays, you can prepare multiple dishes in the oven in no time at all – it's easy and they'll cook to perfection. Whether you want to cook vegetables, meat or side dishes such as potatoes, thanks to these clever silicone baking trays you can easily cook three different dishes with different cooking times.

Instructions:

Put the dishes with the longest cooking time in the oven first, followed by the other dishes, going from longest cooking time to shortest.

Preparation times:

Vegetables: vegetables usually take about 15 to 30 minutes to cook, depending on how they are cut.
The finer the cut, the faster they're done.

Meat: chicken breasts, chicken legs or wings, meatballs and burgers, sausages, pork medallions, lamb chops and kidneys are ideal
approx. 15 - 30 minutes. Meatloaf, approx. 40 min.

Fish: salmon, cod and basa fillet are ideal
approx. 10 - 20 minutes.

Side dishes: pre-cooked ingredients such as pasta, Spätzli, gnocchi, etc. 20 - 30 min. Raw ingredients such as potatoes, sweet potatoes up to approx. 40 min.

Here are some meal ideas:

- Aargau meatloaf (1/2 recipe) (40 min.), with oven-baked fries (20 min.) and steamed tomatoes (approx. 15 min.)
- Spätzle gratin (30 min.) with chicken breast (20 min.) and snack bell peppers (15 min.)
- Roast potatoes (30 min.), with zucchini (20 min.) and salmon (10 min.)

You can find more recipes at www.bettybossi.ch

Cleaning

This product is dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before first use. Do not use scourers, strong detergents or steel wool.