



cook's essentials®

MANUALE D'ISTRUZIONI
E RICETTARIO



cook's essentials®

TOSTIERA DA MICROONDE



Modello: 813887

**LEGGERE LE SEGUENTI ISTRUZIONI E CONSERVARLE
PER RIFERIMENTO FUTURO**

INTRODUZIONE

Gusta toast caldi e croccanti in pochi minuti, senza bisogno di piastre elettriche, padelle o ingombranti pressini. La Tostiera da Microonde Cook's Essentials utilizza piastre riscaldanti in acciaio sicure per il microonde, racchiuse in una custodia in silicone sicura, per offrirti risultati di tostatura deliziosi direttamente nel tuo microonde. Basta riempire, agganciare, cuocere e gustare!

SICUREZZA E MANIPOLAZIONE

- **Solo per forni a microonde.** Non adatto per forni tradizionali, piani cottura, grill o microonde combinati con griglie metalliche inserite. **Usare sempre solo con programma microonde.**
- Posizionare sempre al centro del piatto girevole. **Non utilizzare mai a vuoto** (senza cibo).
- Non utilizzare nel microonde per più di 10 minuti consecutivi. Lasciare riposare brevemente prima di aprire.
- I componenti diventano **molto caldi**: utilizzare sempre guanti da forno per maneggiare, girare e aprire l'unità.
- Girare sempre la tostiera a metà cottura per una doratura uniforme e una perfetta fusione.
- Tenere lontano dalla portata di bambini e persone fragili. Non consentire l'uso non supervisionato. Non posizionare carta assorbente, tovaglioli, carta forno o alluminio intorno alla tostiera durante l'uso (rischio incendio).
- Non immergere in acqua immediatamente dopo l'uso: attendere il raffreddamento completo.
- Non utilizzare utensili metallici sulle superfici antiaderenti.
- Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo. Interrompere l'uso se appare danneggiato o deformato.
- Assicurarci che le piastre metalliche siano correttamente inserite nel guscio in silicone prima dell'uso.
- Posizionare un tappetino isolante sotto l'unità se appoggiata su superfici delicate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Lavare le parti rimovibili in acqua calda e sapone; sciacquare e asciugare bene
- Effettuare un "test a secco" (unità vuota, 30–45 secondi a 900–1000 W) per familiarizzare con l'incastro.

GUIDA RAPIDA

Fase	Istruzioni
1	Imburrare o spennellare d'olio i lati esterni del pane/piadina.
2	Farcitura moderata: altezza max circa 2 cm. Scolare bene gli ingredienti umidi.
3	Rifilare il pane se necessario per farlo entrare perfettamente nelle piastre.
4	GIRARE a metà cottura per una doratura e un calore uniformi su entrambi i lati.
5	Lasciare riposare per 30–60 secondi prima di servire.

TABELLA DEI TEMPI (SINGOLO TOAST)

Potenza	Tempo Totale	Note
700 – 800 W	5 – 6 minuti	Modelli datati potrebbero richiedere più tempo.
900 W	3 – 5 minuti	Aumentare leggermente per farciture umide.
1000 W	3 – 4 minuti	Aggiungere 20–30s se il pane è pallido.
1200 W	2½ – 3½ minuti	Usare impulsi brevi per non bruciare il pane.

Note sulla Cottura:

- Usa la tabella come punto di partenza; regola in base a potenza, tipo di pane e preferenze.
- Pani leggeri richiedono meno tempo; pani densi (integrali) richiedono più tempo.
- Girare sempre a metà cottura. Se compaiono segni di bruciatura, abbassare la potenza.

GUIDA AL PANE E ALLA FARCITURA

Argomento	Consiglio
Umidità	Asciugare pomodori; scolare bene tonno e fagioli; saltare i funghi prima dell'uso.
Altezza	Massimo 2 cm. Evitare ingredienti voluminosi che premono troppo sui bordi.
Piadine	Arrotolare stretto, giuntura in basso. Lasciare un margine asciutto per sigillare.
Pani piatti	Piegare a mezzaluna. Assicurarsi che il ripieno sia piano per il contatto piastra.
Bagel	Strati sottili. Attenzione che gli ingredienti non cadano nel buco centrale.
Servizio	Servire subito: il vapore residuo ammorbidisce il pane se lasciato troppo nell'unità.

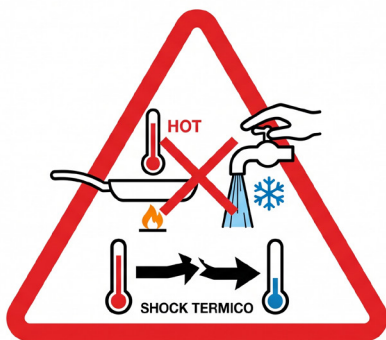
RISOLUZIONE PROBLEMI

- **Pane pallido/morbido:** Tempo insufficiente o ripieno umido. Aggiungere 30s o scolare meglio.
- **Perdite:** Troppo ripieno o salse sui bordi. Ridurre dosi e tenere salse al centro.
- **Gommoso:** Servire subito; usare pane più spesso; aggiungere un breve extra-riscaldamento.
- **Doratura irregolare:** Mancata rotazione a metà cottura o ripieno non livellato.

CURA E PULIZIA

- **Attendere sempre si sia raffreddato**, poi imuovere le piastre dal guscio in silicone prima della pulizia.
- Lavare a mano in acqua calda e sapone (raccomandato per l'antiaderente) o in lavastoviglie (ripiano superiore).
- Evitare spugne abrasive. Conservare in luogo asciutto. Si raccomanda il lavaggio a mano per preservare la durata del prodotto.

ATTENZIONE!



Per preservare il prodotto, è necessario attendere che si **raffreddi** prima di **lavarlo con acqua**.

Gli sbalzi di temperatura sono, dopo l'uso di **utensili appuntiti**, il peggior nemico dei materiali antiaderenti.

DOMANDE FREQUENTI (FAQ)

D: Posso tostare senza burro?

R: Sì, ma un velo d'olio o burro all'esterno garantisce croccantezza.

D: Si può lavare in lavastoviglie?

R: Sì (cestello superiore), ma il lavaggio a mano preserva meglio l'antiaderente.

D: Posso usare ripieni come formaggio o pomodoro?

R: Certamente. Mantieni gli ingredienti a 1cm dai bordi per evitare perdite.

D: Perché non è croccante come una piastra tradizionale?

R: I risultati variano. Gira l'unità a metà cottura e imburra l'esterno del pane.

D: È sicuro il metallo nel microonde?

R: Sì, le piastre sono progettate e testate per l'uso sicuro in microonde.

D: Il prodotto è sicuro?

R: Sì, i materiali soddisfano gli standard di sicurezza alimentare.

D: Devo girare la tostiera durante la cottura?

R: È opzionale, ma garantisce una doratura uniforme su entrambi i lati.

D: È necessario il preriscaldamento?

R: No, basta riempire e inserire direttamente nel microonde.

D: Perché il toast è molle/umido?

R: Il microonde crea vapore. Usa ripieni secchi e gira l'unità a metà tempo.

D: Funziona con pane senza glutine?

R: Sì, ma è più delicato: cuoci meno tempo e maneggialo con cura.

D: Posso usare pane molto sottile?

R: Meglio fette medie o spesse. Quelle sottili potrebbero rompersi o rimanere troppo umide.

D: Posso preparare toast dolci (es. cioccolato)?

R: Sì, evita solo ingredienti che diventano troppo liquidi quando scaldati.

D: È sicuro per l'uso da parte dei bambini?

R: L'unità diventa molto calda durante l'uso. Non è consigliato consentirne l'uso ai bambini.

D: Funziona in tutti i microonde?

R: Sì, in quelli standard. Non usare funzioni grill o convezione dei combinati.

SUGGERIMENTI DI RICETTE

Quantità indicative. Imburrare i lati esterni del pane, non esagerare con i ripieni e colarli il più possibile dalle componenti liquide

1. Provola e Cipollotto

Pane: Bianco o Campagnolo

- 50g Provola dolce grattugiata
- 1 cucchiaino cipollotto fresco
- Velo confettura peperoncino

2. Classico al Formaggio

Pane: Cassetta o Altamura

- 50g Asiago o Edamer
- 2-3 fette pomodoro (asciugate)
- Origano e pepe

3. Mediterraneo

Pane: Ciabatta o Focaccia

- 50g Mozzarella per pizza
- 1 cucchiaino di pesto
- Pomodori secchi sgocciolati

4. Cotto e Fontina

Pane: Integrale o Bianco

- 40g Fontina o Emmental
- 2 fette prosciutto cotto
- Velo senape dolce

5. Pollo e Mais

Pane: Multicereali

- 60g Pollo cotto sfilacciato
- 1,5 cucchiaini mais
- Paprika e maionese

6. Tonno e Capperi

Pane: Segale o Integrale

- 60g Tonno sgocciolato
- Capperi tritati e scorza limone
- Prezzemolo e yogurt greco

7. Ricotta e Funghi

Pane: Rustico

- 3 cucchiaini Ricotta condita
- Funghi trifolati asciutti
- Foglie spinacino

6. Cavolo Piccante e Formaggio

Pane: Bianco o al latte

- 40g Mozzarella + 20g Asiago
- 2 cucchiaini verdure piccanti strizzate

7. Ricotta e Funghi

Pane: Rustico

- 3 cucchiaini Ricotta condita
- Funghi trifolati asciutti
- Foglie spinacino

8. Cavolo Piccante e Formaggio

Pane: Bianco o al latte

- 40g Mozzarella + 20g Asiago
- 2 cucchiaini verdure piccanti strizzate

9. Halloumi e ‘Nduja

Pane: Piadina o Pane Arabo

- 3-4 fette Halloumi o Tomino
- Velo sottile ‘Nduja o Harissa
- Foglie menta

10. Verdure Grigliate e Feta

Pane: Integrale

- 60g Verdure grigliate tritate
- 25g Feta sbriciolata-Velo paté olive

11. Tacchino, Brie e Mirtilli

Pane: Bianco o ai mirtilli

- 50g Tacchino cotto fette
- 30g Brie a fette sottili
- Velo salsa mirtilli

12. Quesadilla di Fagioli

Base: 1 Piadina media

- 40g Formaggio filante
- 2 cucchiaini fagioli neri schiacciati
- Pizzico cumino

13. Bagel Tacchino e Senape

Base: 1 Bagel a metà

- 40g Asiago o Cheddar
- 40g Tacchino affumicato
- Velo senape in grani

Ricette Dolci

1. Burro d'Arachidi e Fragole

Pane: Integrale

- 1 cucchiaino burro arachidi
- 4-5 fettine fragola
- Filo miele

2. Banana e Cioccolato

Pane: Bianco o al latte

- Fettine banana sottili
- 12g gocce cioccolato fondente
- Cannella

3. Pere e Cannella

Pane: Bianco

- Fettine pera finissime
- 1 cucchiaino ricotta o crème fraîche
- Cannella

4. Mela e Formaggio (Dolce-Salato)

Pane: Integrale

- 40g Asiago o Cheddar stagionato
- Fettine mela sottili
- Velo senape dolce

5. Lamponi e Cioccolato Bianco

Pane: Pane al latte

- Lamponi schiacciati e scolati
- 12g scaglie cioccolato bianco

6. Datteri, Noci e Mascarpone

Pane: Multicereali

- 1 cucchiaino datteri tritati
- 1 cucchiaino noci tritate
- 1 cucchiaino mascarpone

SMALTIMENTO

A fine vita utile del prodotto, smaltire il prodotto in conformità ai regolamenti locali. Non gettare il prodotto nella raccolta indifferenziata e, possibilmente, consegnarlo alle piattaforme di smaltimento locali autorizzate.

Prodotto da: Sourcing Boutique HK Ltd, 21° piano, The Phoenix, 23 Luard Road, Wan Chai, Hong Kong

Importato da: QVC Italia Srl – Via Guzzina, 18 20861 Brugherio (MB) Italia

Per segnalazioni di sicurezza scrivere a: sicurezza.prodotti@qvc.com

www.qvc.it



cook's essentials®