

Copper Chef

1 σκεύος 6 τρόποι να μαγειρέψετε!

Βράζετε- Ψήνετε- Σοτάρετε-Τηγανίζετε-Μαγειρεύετε στον ατμό-Σιγοψήνετε

- Αντικολλητική κεραμική επίστρωση Cerami-Tech
- Ομοιόμορφη θέρμανση
- Κατάλληλο για όλες τις επιφάνειες
- Εύκολος καθαρισμός
- Ανθεκτικό και ανθεκτική στις κηλίδες επίστρωση
- Επίστρωση ανθεκτική στη θερμοκρασία έως 850°F στην επιφάνεια της εστίας
- Διπλή κοίλη λαβή από ανοξείδωτο χάλυβα
- Ασφαλές για το φούρνο

Λειτουργεί στο φούρνο και σε όλες τις κουζίνες!
ηλεκτρική | αερίου | κεραμική | επαγωγική

Συγχαρητήρια!

Είστε τώρα ο ιδιοκτήτης του προϊόντος Copper Chef Square Pan. Το Copper Chef χρησιμοποιεί αντικολλητική επίστρωση Ceramic-Tech, η οποία είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας, κεραμικών επιστρώσεων. Χωρίς PTFE και PFOA. Το Copper Chef, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κουζίνες αερίου, ηλεκτρικές, κεραμικές και επαγωγικές. Το μαγείρεμα μπορεί να γίνει από το μάτι της κουζίνας και κατευθείαν στο φούρνο, με την μακριά κοίλη λαβή, από ανοξείδωτο ατσάλι. Ο ειδικός τετράγωνος σχεδιασμός του Copper Chef, επιτρέπει απεριόριστες δυνατότητες μαγειρέματος. Ας αρχίσει λοιπόν η διασκέδαση!

Περιεχόμενα:

- Τετράγωνο τηγάνι Copper Chef 9.5"/24cm- χωρητικότητα 5 λίτρων
- Γυάλινο καπάκι
- Καλάθι τηγανίσματος & λαβή
- Δίσκος ατμού με πόδια



**ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΕΞΟΔΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΟΔΗΓΗΣΕΙ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ, ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ Ή ΒΛΑΒΗ ΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ COPPER CHEF.**

Βασικές προφυλάξεις

- Ποτέ μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη Copper Chef ή οποιοδήποτε τηγάνι άδειο πάνω από καυτή εστία. Αυτό θα μπορούσε να καταστρέψει το τηγάνι και να προκαλέσει ζημιά στην εστία σας.
- Ποτέ μην βάζετε τα μαγειρικά σας σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στην τοστιέρα. Αυτός είναι ένας κίνδυνος που μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικούς σπινθήρες ή πυρκαγιά και ενδεχομένως να προκαλέσει ζημιά στις συσκευές και στα μαγειρικά σας σκεύη.
- Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη σας, χωρίς επίβλεψη. Αυτό θα βοηθήσει να αποφευχθεί ο πιθανός τραυματισμός των παιδιών ή ο κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Επιβλέπετε πάντα τα παιδιά που βρίσκονται κοντά σε μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.
- ΜΗΝ χειρίζεστε τα σκεύη Copper Chef όταν είναι ζεστά, ειδικά όταν βρίσκονται μέσα στο φούρνο. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου γιατί το σκεύος και οι λαβές, θα είναι πολύ ζεστά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι. Όπως συμβαίνει με κάθε γυάλινο σκεύος για μαγείρεμα, το καπάκι μπορεί να σπάσει λόγω απότομων αλλαγών θερμοκρασίας ή λόγω πρόσκρουσης, εάν πέσει ή χτυπήσει σε σκληρό αντικείμενο.
- Εάν το γυάλινο καπάκι ραγίσει, σπάσει ή υποστεί ζημιά, σταματήστε αμέσως να το χρησιμοποιείτε.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μαγειρικά σκεύη που έχουν υποστεί ζημιά.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για κατασκήνωση ή εμπορική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι μαγειρικής, αεροζόλ. Αυτοί οι ψεκασμοί συσσωρεύονται στα μαγειρικά σκεύη και αφαιρούνται δύσκολα, ενώ μειώνουν την αποδέσμευση της αντικολλητικής επίστρωσης.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Πριν από τη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το νέο σας μαγειρικό σκεύος, συνιστάται να το πλύνετε σε ζεστό νερό με ήπιο σαπούνι ή απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε καλά και σκουπίστε αμέσως με μια μαλακή πετσέτα πιάτων.

Τα μαγειρικά σκεύη Copper Chef είναι ασφαλή για πλυντήριο πιάτων, ώστε να μπορείτε να τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων για να τα ξεπλύνετε και να τα καθαρίσετε πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Συναρμολόγηση καλαθιού

Για να συναρμολογήσετε το καλάθι τηγανίσματος για το μαγειρικό σκεύος Copper Chef:

1. Πιέστε τη λαβή του καλαθιού για να συμπιέσετε τα σημεία συγκράτησης μεταξύ τους.
2. Τοποθετήστε τη λαβή ώστε να εφαρμόζει πάνω από το σύρμα στήριξης και μέσα από το άνοιγμα του καλαθιού, όπως φαίνεται στην εικόνα.
3. Απελευθερώστε τη λαβή σας ώστε να ανοίξει η λαβή και εισάγετε τους στύλους στις υποδοχές συγκράτησης.
4. Η λαβή θα πρέπει τώρα να είναι σταθερή στο καλάθι.



Το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να γαντζωθεί στην άκρη του σκεύους για να στραγγίξει το πεπιτό λάδι.



Συναρμολόγηση καλαθιού

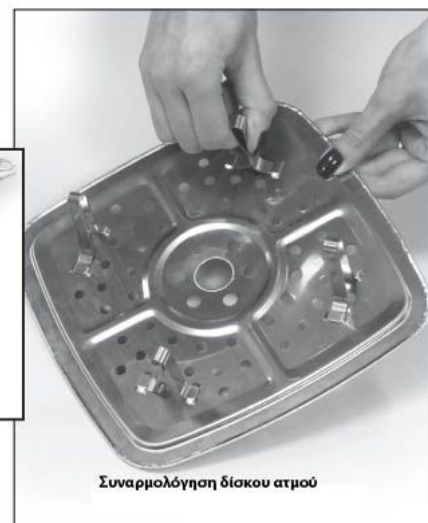
Συναρμολόγηση δίσκου ατμού

Ο δίσκος ατμομάγειρας, συναρμολογείται εύκολα. Το μόνο που κάνετε είναι να εισάγετε τα 4 πόδια στις υποδοχές συγκράτησης.

1. Γυρίστε το δίσκο ατμού ανάποδα.
2. Με τον αντίχειρα και το δείκτη σας, πιάστε το πόδι για να συμπιέσετε τις ράβδους συγκράτησης μεταξύ τους.
3. Τοποθετήστε τις ράβδους συγκράτησης μεταξύ των υποδοχών συγκράτησης.
4. Απελευθερώστε το πόδι, ώστε να ανοίξει και πάλι και οι ράβδοι συγκράτησης να γλιστρήσουν στις υποδοχές συγκράτησης.
5. Επαναλάβετε μέχρι να τοποθετηθούν και τα 4 πόδια.
6. Γυρίστε το δίσκο ατμομάγειρα σε όρθια θέση και χρησιμοποιήστε τον όταν χρειάζεται.



Δίσκος ατμού μέσα στο σκεύος



Συναρμολόγηση δίσκου ατμού

Κατά το μαγείρεμα

- Συνιστούμε χαμηλές έως μέτριες ρυθμίσεις θερμότητας για τα περισσότερα μαγειρέματα. Η επίστρωση Cerami-Tech, κατανέμει τη θερμότητα πιο αποτελεσματικά και ομοιόμορφα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα ορισμένα τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνες να μαγειρεύονται πιο γρήγορα.

- Η επίστρωση Cerami-Tech, δεν απαιτεί τη χρήση βουτύρου ή μαγειρικού λαδιού. Αν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε λάδι ή βούτυρο, σας συνιστούμε λάδι ή βούτυρο με υψηλό σημείο καπνού: όπως εξευγενισμένο ελαιόλαδο, φυσικέλαιο, αραβοσιτέλαιο και (διαυγασμένο) βούτυρο.

- Μην χρησιμοποιείτε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή σπρέι λαδιού. Δεν αντέχουν στην υψηλή θέρμανση και θα αφήσουν ένα λεπτό απανθρακωμένο στρώμα στην αντικολλητική επίστρωση.

Εύκολη συντήρηση

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς, πριν το πλύνετε. Ποτέ μην βυθίζετε ένα καυτό σκεύος σε κρύο νερό, καθώς αυτό θα προκαλέσει ανεπανόρθωτη στρέβλωση. Ο καθαρισμός των μαγειρικών σκευών Corper Chef, είναι γρήγορος και εύκολος.

- Μετά από κάθε χρήση, γεμίστε το σκεύος σας Corper Chef, με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Αφήστε το να σταθεί μέχρι να γίνει χλιαρό.

Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή ένα μαλακό πανί για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή άλλα μεταλλικά σφουγγάρια. Θα μπορούσαν να αφήσουν χοντρές γρατζουνιές. Ξεπλένετε πάντα καλά και στεγνώνετε αμέσως με μια μαλακή πετσέτα.

- Τα μαγειρικά σκεύη Corper Chef διαθέτουν λαβές ασφαλείς για φούρνο, που αντέχουν στις θερμοκρασίες του φούρνου. Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε οποιοδήποτε λαβές μαγειρικών σκευών, όταν είναι καυτές και συνιστούμε τη χρήση γαντιών φούρνου.

Ασφαλές για πλυντήριο πιάτων

Τα μαγειρικά σκεύη Corper Chef είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Πάντα να γεμίζετε προσεκτικά το πλυντήριο πιάτων. Άλλα πιάτα ή μαχαιροπήρουνα μπορεί να σημάδεψουν την επιφάνεια των μαγειρικών σκευών. Για μεγάλο χρονικό διάστημα, ο τακτικός καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων θα χαράξει τελικά οποιοδήποτε σκεύος.

Συνιστούμε τη χρήση ενός απορρυπαντικού που δεν περιέχει λεμόνι.

Σωστά μαγειρικά εξαρτήματα

Για να αποφύγετε το γρατσουνισμό της επίστρωσης, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα, με τα μαγειρικά σκεύη Corper Chef. Μην κόβετε το φαγητό μέσα στο σκεύος Corper Chef. Η χρήση αιχμηρών εξαρτημάτων, όπως πιρούνια, μαχαιρία, πολτοποιητές ή σύρματα, μπορεί να χαράξει την επιφάνεια μαγειρέματος.

Συμβουλές

Αφαίρεση επίμονων υπολειμμάτων

Εάν το φαγητό καεί στο σκεύος, μπορεί να παραμείνει ένα επίμονο μαύρο υπόλειμμα. Εάν το μούλιασμα δεν το ξεκολλήσει, προσθέστε νερό, 2,5 εκατοστά σε ύψος, και μια κουταλιά της σούπας απορρυπαντικό πιάτων χωρίς λεμόνι στο τηγάνι. Αφήστε το να πάρει βράση, μειώστε τη φωτιά και σιγοβράστε για 15 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια στραγγίστε και ξεπλύνετε. Ξεκολλήστε τα υπολείμματα με ένα σφουγγάρι ή μια πλαστική σπάτουλα. Επαναλάβετε εάν είναι απαραίτητο.

Μαγείρεμα με αέριο

Όταν μαγειρεύετε σε καυστήρα αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα αγγίζει μόνο τον πυθμένα του σκεύους. Το σκεύος σας μπορεί να αποχρωματιστεί και είναι σπατάλη ενέργειας, αν η φλόγα ανεβαίνει στα τοιχώματα του σκεύους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα μαγειρικά σκεύη Copper Chef έχουν εξαιρετικά υψηλή θερμική αγωγιμότητα. Ακόμα και μια χαμηλή ρύθμιση σε ορισμένους καυστήρες αερίου, μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ενδεχομένως να κάψει τρόφιμα, όπως κρεμμύδια σε λεπτές φέτες. Μπορείτε να το αποφύγετε αυτό χρησιμοποιώντας ένα φθηνό "φλογοκόφτη" αερίου (flame-tamer) που τοποθετείται μεταξύ του καυστήρα και του πυθμένα του τηγανιού. Μπορείτε να βρείτε φθηνά στα περισσότερα καταστήματα .

Θερμοκρασία μαγειρέματος στο φούρνο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελεύθερα τα σκεύη Copper Chef στο φούρνο χωρίς να πάθουν ζημιά. Σημειώστε ότι η λαβή καθώς και το σκεύος θα ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Μπορείτε να τα μεταφέρετε από το μάτι της κουζίνας στο φούρνο, ακόμη και στο τραπέζι, αν τα τοποθετήσετε πάνω σε ένα ανθεκτικό, στη θερμότητα δίσκο.

Αποθήκευση

Κατά την αποθήκευση των μαγειρικών σκευών Copper Chef αποφύγετε τη στοίβαξη και τον συνωστισμό τους σε ντουλάπια ή συρτάρια. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει γρατζουνιές. Συνιστούμε μια σχάρα μαγειρικών σκευών για ασφαλή αποθήκευση. Τοποθετείτε πάντα προσεκτικά τα αντικολλητικά σας σκεύη.

Ποτέ μην τοποθετείτε μεταλλικά καλύμματα τηγανιών με λεπτές, αιχμηρές άκρες μέσα στα τηγάνια σας.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

COPPER CHEF
ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΑΠΟ ΤΟΝ Eric Theiss

Το μαγειρικό ταξίδι του Eric Theiss, ξεκίνησε από παιδί στο βόρειο Νιου Τζέρσεϊ, όταν η Ιταλίδα μητέρα του, του έδωσε το πρώτο του βιβλίο μαγειρικής σε ηλικία 6 ετών. Ως νεαρός, εργάστηκε στο The Culinary Renaissance, υπό την αυστηρή καθοδήγηση του φημισμένου σεφ Frank Falcinelli. Άνοιξε το δικό του εκλεκτό εστιατόριο και μπαρ με το όνομα Meritage στο West Chester της Πενσυλβάνια και κέρδισε διθυραμβικές κριτικές, από διακεκριμένους κριτικούς φαγητού της Φιλαδέλφειας.

Ο Theiss προχώρησε στον κόσμο των μαγειρικών εκπομπών, εργαζόμενος στην ανάπτυξη προϊόντων, όχι μόνο για μεγάλα δίκτυα ζωντανών αγορών, αλλά και για μεγάλες σειρές διασημοτήτων, καθώς και για τη δική του προσωπική σειρά εργαλείων κουζίνας και μαγειρικών σκευών, Walah! Ο Theiss παραμένει ένα από τα βασικά ταλέντα του κλάδου και ίδρυσε μια νέα επιτυχημένη εκδοτική εταιρεία, που εκδίδει βιβλία μαγειρικής και έντυπα.

Πίνακας περιεχομένων

Μηλόπιτα.....	2
Cherry Pie.....	2
Ψητό τυρί στη σχάρα Inside Out(ανάποδο).....	2
Λαχανάκια Βρυξελλών.....	3
Σάλτσα καραμέλας.....	3
Τσίλι.....	3
Κοτόπουλο.....	4
Fish 'N' Chips.....	4
Focaccia.....	5
Τηγανητό κοτόπουλο.....	5
Φριτάτα.....	6
Λαζάνια.....	6
Γαλλικό τост με κράνμπερι και καρύδια.....	7
Μακαρόνια με τυρί.....	7
Χοιρινές μπριζόλες.....	7
Μύδια Μαρινάρα.....	8
Σάντουιτς με αυγά.....	8
Φλαμπέ του Eric με παγωτό.....	9
Prime Rib.....	9
Ψωμί με σκόρδο και δεντρολίβανο.....	10
Σολομός.....	10
Παϊδάκια.....	11
Φιλέτα μπριζόλας.....	11
Πίτα κατσαρόλας με κοτόπουλο.....	12
Κέικ S'mores.....	12
Ρούμπεν.....	13
Γαρίδες τηγανιτές.....	13

Μηλόπιτα

Συστατικά

- 5 κουτιά γέμιση μηλόπιτας
- 4 φύλλα πίτας
- ¼ φλιτζάνι μισό και μισό (είναι ένα μείγμα από μισό πλήρες γάλα και μισή κρέμα γάλακτος).

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Στρώνετε τα φύλλα πίτας στον πάτο και τις πλευρές του Copper Chef, αφήνοντας ένα αρκετά μεγάλο κάλυμμα, για να καλύψει τα μήλα από πάνω.
3. Αδειάστε τα μήλα στα φύλλα της πίτας.
4. Καλύψτε τη γέμιση της μηλόπιτας με το περίσσευμα από την πίτα.
5. Αλείψτε την κορυφή της πίτας με το μισό και το μισό.
6. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε για 45-60 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα η πίτα.
7. Αφαιρέστε το και αφήστε το να κρυώσει.
8. Σερβίρετε.

Κερασόπιτα

Συστατικά

- 5 κουτιά γέμιση πίτας κεράσι
- 4 φύλλα πίτας
- ¼ φλιτζάνι μισό και μισό (είναι ένα μείγμα από μισό πλήρες γάλα και μισή κρέμα γάλακτος).

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Στρώνετε τα φύλλα πίτας στον πυθμένα και τις πλευρές του Copper Chef, αφήνοντας 1 φύλλο πίτας, για να φτιάξετε την κορυφή του πλέγματος.
3. Ρίξτε τη γέμιση της πίτας με κεράσια, μέσα στο σκεύος.
4. Κόψτε λωρίδες 2,5εκ. από τα υπόλοιπα φύλλα πίτας και φτιάξτε την κορυφή του πλέγματος.
5. Αλείψτε την κορυφή της πίτας, με το μισό και το μισό.
6. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε για 45-60 λεπτά, μέχρι η πίτα να πάρει ένα χρυσαφένιο χρώμα.
7. Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε την να κρυώσει.
8. Σερβίρετε.

Ανάποδο ψητό τυρί στη σχάρα

Συστατικά

- 8 φέτες ψωμί
- 16 φέτες τυρί Ασιάγκο

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το τηγάνι Copper Chef για 3 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
2. Φτιάξτε 4 σάντουιτς με την ακόλουθη σειρά: 1 φέτα τυρί, 1 φέτα ψωμί, 2 φέτες τυρί, 1 φέτα ψωμί, 1 κομμάτι τυρί.
3. Τοποθετήστε προσεκτικά τα 4 σάντουιτς μέσα στο σκεύος.
4. Μαγειρέψτε κάθε πλευρά των σάντουιτς σε μέτρια φωτιά για περίπου 3-4 λεπτά.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο σκεύος για να βοηθήσετε το τυρί να λιώσει πιο γρήγορα.
6. Σερβίρετε.

Λαχανάκια Βρυξελλών

Συστατικά

- 900 γρμ λαχανάκια Βρυξελλών, καθαρισμένα
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 3 κουταλιές της σούπας γλυκιά σάλτσα σόγιας
- 4 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε το Copper Chef το μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά.
2. Προσθέστε το ελαιόλαδο και το σκόρδο και μαγειρέψτε για 2 λεπτά.
3. Προσθέστε τα λαχανάκια Βρυξελλών.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στο σκεύος.
5. Μαγειρέψτε για 4 λεπτά.
6. Προσθέστε τη γλυκιά σάλτσα σόγιας.
7. Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν.
8. Σερβίρετε.

Σάλτσα καραμέλας

Συστατικά

- 3 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι νερό
- 3 φλιτζάνια κρέμα γάλακτος

Προετοιμασία

1. Ανακατέψτε τη ζάχαρη και το νερό μαζί στο Copper Chef και αφήστε τα να πάρουν βράση.
2. Βράστε μέχρι να γίνει κεχριμπαρένιο. Αποσύρετε από τη φωτιά και αφήστε το στην άκρη.
3. Αφήστε τη σάλτσα να κρυώσει για περίπου 10 λεπτά.
4. Προσθέστε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος, ώστε να μην κοχλάσει η σάλτσα.
5. Μόλις ενσωματωθεί η κρέμα γάλακτος στη σάλτσα, τοποθετήστε το τηγάνι πίσω στη φωτιά.
6. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί όλη η ζάχαρη.
7. Σερβίρετε

Τσίλι

Συστατικά

- 1,3 κιλά μοσχαρίσιος κιμάς
- 2 βάζα σάτλσα
- 1 κονσέρβα φασόλια 24 680ml.
- 1 πακέτο καρυκεύματα για taco

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε το τηγάνι Copper Chef στο μάτι σε μέτρια φωτιά.
2. Καβουρδίστε το μοσχαρίσιο κιμά.
3. Ρίξτε μέσα το καρυκεύματα για taco και ανακατέψτε.
4. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο σκεύος και σιγοβράστε για 45 λεπτά.
6. Σερβίρετε.

Κοτόπουλο

Συστατικά

- 2,5 κιλά κοτόπουλο, καθαρισμένο
- ½ κρεμμύδι, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 1 μεγάλο κοτσάνι σέλινο, κομμένο σε κύβους
- 1 καρότο, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 4 κόκκινες πατάτες, κομμένες στα τέσσερα
- 2 κλωνάρια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένα
- 3 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένα
- αλάτι και πιπέρι
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Αλατοπιπερώστε το κοτόπουλο με αλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο θυμάρι και δεντρολίβανο.
3. Προσθέστε ελαιόλαδο στο Copper Chef και ροδίστε το κοτόπουλο από όλες τις πλευρές. Αφαιρέστε το και αφήστε το στην άκρη.
4. Προσθέστε τα λαχανικά και τις πατάτες και μαγειρέψτε για περίπου 4 λεπτά.
5. Τοποθετήστε ξανά το κοτόπουλο στο τηγάνι πάνω από τα λαχανικά.
6. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και μαγειρέψτε για 1½-2 ώρες.
7. Σερβίρετε

Fish 'N' Chips

Συστατικά

- 6 τεμάχια τιλάπια
- 1 πακέτο μείγμα για τηγανιτά ψάρια
- 8 φλιτζάνια λάδι κανόλα

Προετοιμασία

1. Προσθέστε λάδι στο τηγάνι Copper Chef και ζεστάνετε σε μέτρια φωτιά στους 185 βαθμούς*.
2. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στο τηγάνι.
3. Ανακατέψτε το μείγμα για τηγανητά ψάρια, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στο κουτί.
4. Βουτήξτε την τιλάπια μέσα στο μείγμα.
5. Τηγανίστε προσεκτικά την τιλάπια, 3 φιλέτα τη φορά, στο καυτό λάδι μέχρι να τηγανιστούν όλα τα φιλέτα.
6. Όταν είναι έτοιμα, αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε το στο πλάι της κατσαρόλας για να στραγγίξει.
7. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος σε χαρτί κουζίνας, για να απορροφήσει το περιττό λάδι.
8. Σερβίρετε με σάλτσα ταρτάρ.

* Σημείωση: Προσέξτε να μην γεμίζετε υπερβολικά το σκεύος, για να αποφύγετε την υπερχειλίση του λαδιού, πάνω στον καυστήρα και τη δημιουργία πυρκαγιάς.

Focaccia

Συστατικά

- ½ κιλό ζύμη για πίτσα
- 1 ντομάτα, κομμένη σε φέτες
- ½ κόκκινο κρεμμύδι, καθαρισμένο και κομμένο σε φέτες
- ½ φλιτζάνι μοτσαρέλα, τεμαχισμένη
- ½ κίτρινη πιπεριά, κομμένη σε ροδέλες
- 3 κουταλιές της σούπας τριμμένο τυρί παρμεζάνα
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Τοποθετήστε τη ζύμη για πίτσα στο Copper Chef και απλώστε την ώστε να χωράει στο σκεύος.
3. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει, μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
4. Απλώστε τα υπόλοιπα υλικά, πάνω από τη ζύμη.
5. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο και ψήστε για 30 λεπτά.
6. Σερβίρετε.

Τηγανητό κοτόπουλο

Συστατικά

- 4 μπούτια κοτόπουλου
- 6 φτερούγες κοτόπουλου
- 4 φλιτζάνια αλεύρι
- 2 κουταλιές της σούπας σκόρδο σε σκόνη
- 2 κουταλιές της σούπας σκόνη κρεμμυδιού
- 2 κουταλιές της σούπας κύμινο
- 1 κουταλιά της σούπας αλεσμένο θυμάρι
- 2 κουταλιές της σούπας αλάτι
- 2 κουταλιές της σούπας μαύρο πιπέρι
- 1 λίτρο βουτυρόγαλα
- 8 φλιτζάνια λάδι κανόλα

Προετοιμασία

1. Μουλιάστε το κοτόπουλο στο βουτυρόγαλα για 6 ώρες.
2. Ανακατέψτε το αλεύρι και τα καρυκεύματα.
3. Προσθέστε λάδι στο τηγάνι Copper Chef και ζεστάνετε σε μέτρια φωτιά στους 185 βαθμούς*.
4. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος μέσα στο τηγάνι.
5. Βουτήξτε το κοτόπουλο στο αλεύρι.
6. Τηγανίστε προσεκτικά το κοτόπουλο, 3 κομμάτια τη φορά, στο καυτό λάδι για 15-20 λεπτά ή μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να είναι 160 βαθμοί.
7. Όταν είναι έτοιμο, αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε το στο χείλος της κατσαρόλας για να στραγγίσει.
8. Τοποθετήστε το κοτόπουλο & το καλάθι τηγανίσματος σε χαρτί κουζίνας για να απορροφηθεί το περιττό λάδι.
9. Σερβίρετε.

* Σημείωση: Προσέξτε να μην γεμίζετε υπερβολικά το σκεύος για να αποφύγετε την υπερχειλίση του λαδιού, πάνω στον καυστήρα και τη δημιουργία πυρκαγιάς.

Φριτάτα

Συστατικά

- 1 λίτρο υγρών αυγών ή υποκατάστατο αυγών
- ½ πράσινη πιπεριά, σε κύβους
- ½ κόκκινη πιπεριά, σε κύβους
- 1 κόκκινο κρεμμύδι, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- ½ κιλό μπέικον, σε κύβους
- 1½ κιλό πατάτες
- ¾ φλιτζανιού τσένταρ

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι Copper Chef στο μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά και μαγειρέψτε το μπέικον, μέχρι να γίνει σχεδόν τραγανό.
3. Προσθέστε τις πατάτες και ροδίστε τις.
4. Προσθέστε τις πιπεριές και τα κρεμμύδια. Μαγειρέψτε για περίπου 4 λεπτά.
5. Προσθέστε τα αυγά. Ανακατέψτε. Μαγειρέψτε για 3 λεπτά.
6. Ανακατέψτε με το τυρί.
7. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε μέχρι να ψηθούν τα αυγά.
8. Σερβίρετε.

Λαζάνια

Συστατικά

- 1,3 κιλά μοσχαρίσιος κιμάς, ροδισμένος
- 3 φλιτζάνια σάλτσα ντομάτας
- 3 φλιτζάνια ρικότα
- 3 αυγά
- 2 φλιτζάνια μοτσαρέλα, τεμαχισμένη
- 1 πακέτο ζυμαρικά λαζάνια έτοιμα για ψήσιμο
- 1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί παρμεζάνα

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Ανακατέψτε τη ρικότα, τα αυγά, ½ φλιτζάνι παρμεζάνα, 1¼ φλιτζάνι μοτσαρέλα και αφήστε τα στην άκρη.
3. Ρίξτε ¾ του φλιτζανιού της σάλτσας ντομάτας στο σκεύος Copper Chef.
4. Τοποθετήστε μια στρώση λαζάνια, πάνω από τη σάλτσα.
5. Βάλτε με το κουτάλι το μισό μείγμα ρικότας, πάνω από τα ζυμαρικά.
6. Προσθέστε άλλη μια στρώση ζυμαρικά πιέζοντας ελαφρά το μείγμα ρικότας για να απλωθεί.
7. Τοποθετήστε τον κιμά πάνω από τα ζυμαρικά και ρίξτε 1 φλιτζάνι σάλτσα πάνω από τον κιμά.
8. Τοποθετήστε άλλη μια στρώση ζυμαρικά και από πάνω το υπόλοιπο μείγμα ρικότα.
9. Προσθέστε την τελευταία στρώση ζυμαρικών και πιέστε απαλά για να απλωθεί το μείγμα.
10. Ρίξτε από πάνω την υπόλοιπη σάλτσα και απλώστε την ομοιόμορφα.
11. Πασπαλίστε την κορυφή με το υπόλοιπο τυρί.
12. Τοποθετήστε το σκεύος στο μάτι σε χαμηλή φωτιά για 1 ½ ώρα ή βάλτε το στο φούρνο για 1 ώρα στους 190 βαθμούς.
13. Σερβίρετε.

Γαλλικό τoστ με κράνμπερι και καρύδια

Συστατικά

- 2 φραντζόλες ψωμί χαλλά σε χοντρές φέτες
- 8 αυγά
- 3 φλιτζάνια μισό και μισό
- 1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- ½ ράβδο βούτυρο λιωμένο στο τηγάνι
- ¾ φλιτζάνι καρύδια πεκάν
- ¾ βατόμουρα

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε όλα τα υλικά, εκτός από το ψωμί.
3. Τοποθετήστε το ψωμί στο σκεύος Copper Chef και ρίξτε το μείγμα, πάνω από το ψωμί.
4. Ανασηκώστε ελαφρά το ψωμί για να μουλιάσει.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο τηγάνι.
6. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε για 20 λεπτά.
7. Σερβίρετε.

Mac 'N' Cheese Μακαρόνια με τυρί

Συστατικά

- 400 γρμ μακαρόνια κοφτά
- 2 φλιτζάνια τεμαχισμένο τσένταρ
- 1 λίτρο κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλιά της σούπας άμυλο καλαμποκιού
- 1 φλιτζάνι νερό

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο Copper Chef.
2. Τοποθετήστε το καπάκι στο τηγάνι.
3. Τοποθετήστε το σκεύος στο μάτι της κουζίνας σε χαμηλή φωτιά.
4. Μαγειρέψτε μέχρι να γίνει κρέμα και τα ζυμαρικά να είναι έτοιμα.
5. Σερβίρετε.

Χοιρινές μπριζόλες

Συστατικά

- 4 χοντρές χοιρινές μπριζόλες
- αλάτι & πιπέρι

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το τηγάνι Copper Chef για 2 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
2. Αλατοπιπερώστε τις χοιρινές μπριζόλες.
3. Τοποθετήστε τις χοιρινές μπριζόλες στο τηγάνι και μαγειρέψτε για 4-5 λεπτά σε κάθε πλευρά ή μέχρι την επιθυμητή ποιότητα ψησίματος.
4. Σερβίρετε

Μύδια Μαρινάρα

Συστατικά

- 600γρμ. μύδια με κέλυφος
- 1 κονσέρβα ντομάτας 600ml
- ½ κρεμμύδι, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 3 σκελίδες σκόρδο, καθαρισμένες και ψιλοκομμένες
- ½ φλιτζάνι λευκό κρασί
- 6 φύλλα βασιλικού, ψιλοκομμένα
- ½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε το τηγάνι Copper Chef στο μάτι σε δυνατή φωτιά.
2. Προσθέστε το ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια και το σκόρδο και μαγειρέψτε για 2-4 λεπτά.
3. Προσθέστε τα μύδια, το κρασί, τον βασιλικό, το πιπέρι & τις ντομάτες.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στο τηγάνι.
5. Μαγειρέψτε μέχρι να ανοίξουν όλα τα μύδια.
6. Σερβίρετε.

Σάντουιτς με αυγό

Συστατικά

- 9 μπισκότα, από το σωλήνα, juniors (έτοιμη ζύμη για μπισκότα)
- 9 αυγά
- ½ φλιτζάνι τσένταρ

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε τα μπισκότα στον πάτο του Copper Chef, καλύπτοντας τον πυθμένα.
2. Κάντε ένα αποτύπωμα με τον αντίχειρα στο κέντρο κάθε μπισκότου.
3. Σπάστε τα αυγά πάνω από κάθε μπισκότο.
4. Πασπαλίστε το τυρί από πάνω.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο τηγάνι.
6. Τοποθετήστε το τηγάνι στο μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά και μαγειρέψτε για 13-15 λεπτά.
7. Σερβίρετε

Φλαμπέ του Eρίc με παγωτό

Συστατικά

- 2 μπανάνες, κομμένες σε φέτες
- ½ φλιτζάνι σοκολάτα
- 1 φλιτζάνι ζαχαρωτά
- 57ml ρούμι 151
- 57ml λικέρ πορτοκάλι
- ½ ράβδος βούτυρο
- Το αγαπημένο σας παγωτό

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε το τηγάνι Copper Chef στο μάτι σε μέτρια φωτιά.
2. Προσθέστε στο τηγάνι το βούτυρο, τα κομματάκια σοκολάτας, τα ζαχαρωτά, τις μπανάνες και το λικέρ πορτοκαλιού.
3. Προσθέστε το ρούμι και μαγειρέψτε για 2 λεπτά.
4. Βάλτε το παγωτό σε πιάτα και περιχύστε το καυτό φλαμπέ πάνω από το παγωτό.
5. Σερβίρετε αμέσως.

Prime Rib (Μπριζόλα Ριμπάι)

Συστατικά

- 1,3 κιλά μπριζόλα Ριμπάι χωρίς κόκαλο
- 4 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- 2 κλωνάρια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένα
- 4 κλωνάρια θυμάρι, ψιλοκομμένα
- 1 κουταλιά της σούπας θαλασσινό αλάτι
- ½ κουταλιά της σούπας αλεσμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Προθερμάνετε το τηγάνι Copper Chef για 4 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
3. Τοποθετήστε το κρέας στο τηγάνι και τσιγαρίστε το, από την πλευρά του κρέατος ή από την άλλη.
4. Ψιλοκόψτε το σκόρδο.
5. Ανακατέψτε το σκόρδο, το αλάτι, το πιπέρι, τα μυρωδικά και το ελαιόλαδο σε ένα μπολ.
6. Αναποδογυρίστε προσεκτικά το ψητό και τρίψτε από πάνω το μείγμα σκόρδων και μυρωδικών.
7. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε για 1½ -2 ώρες ή μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει τους 51 βαθμούς.
8. Αφήστε το ψητό να καθίσει για 20 λεπτά.
9. Σερβίρετε.

Ψωμί με σκόρδο και δεντρολίβανο

Συστατικά

- 1,3 κιλά κατεψυγμένη ζύμη ψωμιού, αποψυγμένη
- 5 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- 2 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 4 κλωνάρια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένα
- ½ φλιτζάνι παρμεζάνα, τριμμένη
- 1 κουταλιά της σούπας θαλασσινό αλάτι

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Τοποθετήστε τη ζύμη στο Copper Chef.
3. Αφήστε το να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
4. Απλώστε τα υπόλοιπα υλικά πάνω από τη ζύμη.
5. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε για 30 λεπτά.
6. Σερβίρετε.

Σολομός

Συστατικά

- 900γρμ σολομός, με την πέτσα
- αλάτι & πιπέρι
- 10 τεμάχια σπαράγγια, καθαρισμένα
- 1 κίτρινη κολοκύθα, κομμένη σε φέτες
- 2 κουταλιές της σούπας γλυκιά σάλτσα τσίλι
- 3 κουταλιές της σούπας λευκό κρασί

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το Copper Chef για 4 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
2. Τοποθετήστε το σολομό με την επιδερμίδα προς τα κάτω στο τηγάνι και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
3. Προσθέστε την κίτρινη κολοκύθα και τα σπαράγγια γύρω από τα τοιχώματα του τηγανιού.
4. Προσθέστε τη γλυκιά σάλτσα τσίλι και το κρασί.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο τηγάνι.
6. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά μέχρι την επιθυμητή ποιότητα ή περίπου 10-15 λεπτά.
7. Σερβίρετε.

Παϊδάκια

Συστατικά

- 20 μισά παϊδάκια
- 2 κουταλιές της σούπας πελτέ ντομάτας
- 3 φλιτζάνια ζωμό βοδινού κρέατος
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- αλάτι & πιπέρι
- 1 καρότο, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 1 κρεμμύδι, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 1 κρεμμυδάκι, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- 1 κοτσάνι σέλινο, κομμένο σε κύβους
- 1 φλιτζάνι κόκκινο κρασί
- 2 κουταλιές της σούπας πελτέ ντομάτας
- 3 φλιτζάνια ζωμό βοδινού κρέατος
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κλωνάρια θυμάρι
- 60 ml κόκκινο κρασί

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Προσθέστε λάδι στο Corper Chef και ροδίστε τα παϊδάκια.
3. Αφαιρέστε τα παϊδάκια και αφήστε τα στην άκρη.
4. Καβουρδίστε τα λαχανικά.
5. Προσθέστε τον πελτέ ντομάτας και μαγειρέψτε για 3 λεπτά.
6. Προσθέστε το κόκκινο κρασί.
7. Τοποθετήστε τα παϊδάκια ξανά στο τηγάνι και καλύψτε τα με ζωμό βοδινού κρέατος.
8. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
9. Τοποθετήστε το καπάκι στο τηγάνι.
10. Αφήστε το να σιγοβράσει.
11. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και μαγειρέψτε για περίπου 1½ -2 ώρες μέχρι να μαλακώσουν τα παϊδάκια.
12. Σερβίρετε.

Φιλέτα μπριζόλας

Συστατικά

- 4 φιλέτα των 220γρμ
- αλάτι & πιπέρι

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
2. Τοποθετήστε τα φιλέτα στο Corper Chef και μαγειρέψτε για 4 λεπτά από κάθε πλευρά.
3. Τοποθετήστε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε για 10-15 λεπτά.
4. Αφήστε τα φιλέτα να καθίσουν για 10 λεπτά.
5. Σερβίρετε

Πίτα κατσαρόλας με κοτόπουλο

Συστατικά

- 1 κονσέρβα κρέμα σούπας κοτόπουλου 760ml
- 3 στήθη κοτόπουλου, σε κύβους
- 4 κόκκινες πατάτες, κομμένες στα τέσσερα
- 1 κρεμμύδι, καθαρισμένο και κομμένο σε κύβους
- 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
- 3 καρότα, καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες
- 1 πακέτο μπισκότα

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 175 βαθμούς.
2. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος και τη σούπα μαζί, στο τηγάνι Copper Chef και μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το μπισκότο.
4. Σιγοβράστε για 20 λεπτά.
5. Τοποθετήστε τα μπισκότα από πάνω.
6. Βάλτε το σκεύος στο φούρνο και ψήστε μέχρι τα μπισκότα να πάρουν χρώμα.
7. Σερβίρετε.

Κέικ S'mores

Συστατικά

- 1 κουτί μείγμα για κέικ σοκολάτας
- 8 κράκερς γκράχαμ κομμένα στη μέση
- ½ σακουλάκι ζαχαρωτά
- 1 σακουλάκι κομματάκια σοκολάτας

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 175 βαθμούς.
2. Ανακατέψτε το μείγμα κέικ με τα υλικά που αναγράφονται στο κουτί.
3. Τοποθετήστε 9 μισά κρακεράκια γκράχαμ στον πάτο του σκεύους Copper Chef.
4. Ρίξτε το μείγμα κέικ από πάνω. Πασπαλίστε το κέικ με τα μισά κράκερς.
5. Βάλτε τα στο φούρνο και ψήστε τα μέχρι να γίνουν. Τοποθετήστε μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ και θα πρέπει να βγει καθαρή.
6. Θρυμματίστε τα υπόλοιπα κρακεράκια.
7. Βγάλτε το κέικ από το φούρνο.
8. Πασπαλίστε το κέικ με τα ζαχαρωτά, τα υπόλοιπα κομματάκια σοκολάτας και τα θρυμματισμένα κρακεράκια.
9. Βάλτε το ξανά στο φούρνο για άλλα 10 λεπτά, μέχρι να λιώσουν τα ζαχαρωτά.
10. Κρυώστε και σερβίρετε.

Reuben

Συστατικά

- 2 ψωμάκια
- 450γρμ μοσχαρίσιο κρέας σε φέτες (κορν μπιφ)
- 6 κουταλιές της σούπας ρωσικό ντρέσινγκ
- 6 φέτες ελβετικό τυρί
- ½ φλιτζάνι λάχανο τουρσί
- 2 κουταλιές της σούπας μαργαρίνη, λιωμένη

Προετοιμασία

1. Φτιάξτε τα ψωμάκια με την ακόλουθη σειρά:
- 1 φέτα ελβετικό τυρί, κορν μπιφ, λάχανο τουρσί, ρωσική σάλτσα, κορν μπιφ, 1 φέτα ελβετικό τυρί.
2. Αλείψτε τα σάντουιτς με μαργαρίνη.
3. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στη σχάρα του Copper Chef.
4. Τοποθετήστε το τηγάνι στο μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά.
5. Τοποθετήστε την πρέσα πανίни πάνω από το σάντουιτς και ψήστε για περίπου 4 λεπτά από κάθε πλευρά.
6. Σερβίρετε.

Τηγανιτές γαρίδες

Συστατικά

- 450γρμ. γαρίδες, καθαρισμένες χωρίς κέλυφος
- 4 κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ½ κουταλάκι του γλυκού τζίντζερ, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 20 μπιζέλια
- 6 μανιτάρια
- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε φέτες
- 1 μικρή κονσέρβα κάστανα νερού, στραγγισμένα
- ½ φλιτζάνι σάλτσα stir fry
- 2 κουταλιές της σούπας λάδι από σπόρους σταφυλιού

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε το τηγάνι Copper Chef στο μάτι, σε δυνατή φωτιά.
2. Προσθέστε στο τηγάνι το λάδι και όλα τα υλικά, εκτός από τη σάλτσα.
3. Μαγειρέψτε για περίπου 3-5 λεπτά.
4. Προσθέστε τη σάλτσα stir fry.
5. Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και να ψηθούν οι γαρίδες.
6. Σερβίρετε.