



D-MEDIA COMMERCE S.P.A.
VIA ARETINA 25 50065 SIECI (FI) ITALIA
Tel. +39 055 8363040 - Fax +39 055 8363057
Ass. TECNICA: TEL. +39 055 4206052
E-MAIL: assistenza.dmail@dmc.it

183507 - PIATTO CUOCI UOVA E FRITTATA, DA MICROONDE

- Per friggere in modo sano, senza grassi
- Per friggere 4 uova in 3 minuti
- Plastica speciale adatta solo per forni a microonde
- Lavabile in lavastoviglie

Uova fritte

1. Rompete le uova e mettetele nell'apposito scomparto del piatto.
2. Bucate più volte il tuorlo con uno stuzzicadenti.

3. Mettete il piatto nel forno a microonde.

Per cuocere le frittate

Sbattere due uova con due cucchiaini di acqua. Ungere il piatto cuoci frittate e mettere metà del composto in ogni scomparto. Mettere nel forno a microonde il piatto cuoci frittata aperto e cuocere alla potenza massima per 30 secondi. Sbattere la frittata e continuare a cuocere per 40 secondi alla potenza massima. Aggiungete alla frittata gli ingredienti che de-

siderate e continuate la cottura per un minuto e mezzo alla massima potenza. Rovesciare il piatto piegandolo a metà. Far scivolare la frittata su un piatto e servire. Adatto per cuocere una frittata di 2-4 uova in meno di 5 minuti. Può essere usato per cuocere, scaldare e servire due tipi diversi di cibi allo stesso tempo.

- Forno a microonde ok
- Congelatore ok
- Lavastoviglie ok
- Non usare per friggere
- Non mettere sui fornelli



D-MAIL VENDA DIRECTA SA
PARQUE MONSERRATE PAV, C - Z.I. DA ABRUNHEIRA
2710 SINTRA - PORTUGAL
TEL. +351 21 915 65 60 - FAX +351 21 915 65 69
E-MAIL: assistencia@dmail.pt

183507 - PRATO PARA COZER E ESTRELAR OVOS NO MICRO-ONDAS

- Ovos fritos mais saudáveis, sem gordura
- 4 ovos fritos em 3 minutos
- Plástico especial para forno de micro-ondas
- Lavável na máquina de lavar louça

Ovos fritos

1. Parta os ovos e coloque-os no recipiente em forma de coração
2. Espete as gemas várias vezes com uma agulha.
3. Coloque o recipiente no micro-

ondas.

Para cozinhar omeletas

Bata levemente dois ovos e junte duas colheres de sopa com água. Unte com manteiga o recipiente de cozedura e deite metade do ovo batido em cada compartimento. Coloque o recipiente no micro-ondas e cozinhe durante 30 segundos com a potência alta (100%). Mexa de fora para dentro e continue a cozinhar durante 40 segundos na potência alta (100%). Coloque os ingredientes misturados em cada metade e

cozinhe na potência alta (100%) durante 1,5 minutos. Feche o prato para dobrar em dois. Deixe a omeleta deslizar levemente para um prato e sirva de imediato. Concebido para cozinhar uma omeleta perfeita de 2-4 ovos em menos de 5 minutos. Pode ser usado como prato dividido para cozinhar, aquecer e servir dois pratos ao mesmo tempo.

Para micro-ondas; Pode ir ao congelador; Lavável na máquina de lavar louça; Não colocar óleo quente; Não colocar no fogo.



SC D-MAIL DIRECT S.R.L.
BD. NATIUNILE UNITE, NR.4 BL.106, PARTER,
SECTOR 5 - 050122 BUCURESTI - ROMANIA
TEL/FAX: 021.336.04.44
E-MAIL: office@dmail.ro

183507 - TIGAIIE PENTRU PREPARARE OUĂ LA CUPTORUL CU MICROUNDE ȘI OMLETĂ

- Prăjiți mai sănătoși fără grăsime
- 4 ouă prăjite în 3 minute
- Plastic special potrivit doar pentru cuptoarele cu microunde
- Rezistent la spălarea cu mașina de spălat vase

Ouă prăjite

1. Spargeți ouăle și așezați-le în tigaia în formă de inimă al QUICK-PAN.
2. Înțeptați gălbenușul de câteva ori cu un ac.

3. Așezați QUICK-PAN în cuptorul cu microunde.

Prepararea omletei

Bateți ușor ouăle cu două linguri de apă. Ungeți tava de preparare a omletei pentru cuptorul cu microonde și turnați jumătate din conținutul de ouă în fiecare compartiment. Așezați tava deschisă de preparare a omletei în cuptorul cu microunde și preparați la temperatură ridicată (100% putere) timp de 30 de secunde, amestecați din exterior spre interior și

continuați să preparați timp de 40 de secunde la temperatură ridicată (100% putere). Aranjați ingredientele deasupra ficărei jumătăți și continuați să preparați timp de un minut și jumătate. Îndoiiți tava de preparare a omletei în jumătate. Așezați apoi omleta pe o farfurie și serviți imediat.

Proiectată pentru a găti o omletă perfectă din 2-4 ouă în mai puțin de 5 minute. Poate fi utilizat ca o farfurie divizată de preparare, putând fi posibilă încălzirea și servirea a două tipuri de alimente în același timp.



www.dmail.es

183507 - PLATO COCINA HUEVOS Y TORTILLAS

- Para freir de manera sana, sin grasas
- 4 huevos fritos en 3 minutos
- El plástico especial es apto solo para el microondas
- Lavable en lavaplatos

Huevos fritos:

1. Abrir el huevo en los huecos a forma de corazón del plato
2. Agujerear bien las yemas con una aguja
3. Colocar el plato en el microondas

Tortillas:

Mezclar dos huevos y dos cucharadas de agua. Aceitar el plato y poner la mitad de la mezcla en uno de los dos compartimientos y el resto en el otro. Colocar el plato en el microondas y dejarlo abierto, cocinar a la máxima potencia durante 30 segundos. Remover desde el borde hacia dentro y volver a cocinar durante otros 40 segundos a la máxima potencia. Poner los ingredientes deseados sobre las mitades y cocinar durante 1 minuto y medio. Cerrar el plato para doblar la tortilla y luego

sacarla delicadamente. Servirla inmediatamente. Diseñada para cocinar una tortilla de 2 a 4 huevos en menos de 5 minutos. Se puede usar para cocinar, calentar y servir dos comidas al mismo tiempo

- Para microondas
- Para el congelador
- Lavable en lavaplatos
- Sin grasas
- Evitar el fuego



www.dmail.cz

183507 - PÁNEV NA SÁZENÁ VEJCE NEBO OMELETU DO MIKROVLNNÉ TROUBY

- Vaření je zdravější a bez tuků
- 4 uvařená vejce za 3 minuty
- Speciální plast vhodný pouze pro mikrovlnné trouby
- Vhodné do myčky nádobí

Sázená vejce:

1. Rozklepněte vejce a dejte je do tvarovaných misek v páni.
2. Propichnete žloutky několikrát jehlou.
3. Dejte pánev do mikrovlnné

trouby.

Vaření omelet:

Lehce rozšlehejte dvě vejce se dvěma polévkovými lžicemi vody. Do určeného prostoru v páni nalijte polovinu rozšlehané vaječné směsi. Vložte pánev do mikrovlnné trouby a nastavte na nejvyšší výkon (100%) po dobu jedné a půl minuty. Do vaječné směsi lze přidat různé přísady např. šunka, sýr, bylinky atd. Po uvaření opatrně přesuňte omeletu na talíř a můžete ihned servírovat.

Omelety jsou perfektně načechnuté a 2 - 4 vaječné omelety jsou hotové za méně než 5 minut. Pánev můžete použít pro sázení vejce a omeletu najednou. V barvě čisté, odolné teplotě + 180°C až do - 20°C

- vhodné do MT
- lze dát do mrazáku
- lze mýt v myčce na nádobí
- vyhněte (nepoužívejte na) se smažení
- vyhněte se ohni