





Gemüse Légumes Verdura

		
 Grüne Bohnen Haricots verts Fagiolini	250g	12-15
Broccoli geschnitten Brocoli coupé Broccoli tagliati	500g	18-20
Blumenkohl Chou-fleur Cavolfiore	500g	20-25
Spargeln Asperges Asparagi	1kg	15-20
Kartoffeln ganz (kleine) Pommes de terre entières (petites) Patate intere (piccole)	500g	20-30
Kohl geschnitten Chou coupé Cavolo tagliuzzato	500g	15-20
Maiskolben Epis de mais Pannocchia di granturco	3-4 St/pc	18-20
Peperoni geschnitten Poivrons coupés Peperoni tagliati	500g	15-20
Pilze ganz Champignons entiers Funghi interi	500g	8-10
Rosenkohl Choux de Bruxelles Cavolini di Brusselle	500g	20-25
Karotten geschnitten Carottes coupées Carote tagliate	500g	20-22




Gemüse Légumes Verdura

		
 Erbsen Pois Piselli	500g	15-20
Spinat Epinards Spinaci	250g	10-15
Zucchini Courgettes Zucchine	500g	15-18
*  Tiefgefrorenes Gemüse Légumes surgelés Verdura surgelata	300g	20-40




Fleisch Viandes Carne

 Poulet in Stücken Poulet en morceaux Pollo a pezzi	500g	25-35
Rippli Cotelettes Fettine di maiale affumicate (Rippli)	500g	35-40
Siedfleisch Bouilli Bollito	500g	90-120
Rollschinken Jambon roulé Prosciuttino arrotolato	750g	55-65
Würstchen Saucisses Salsicce	500g	15-20
Stechen Sie Würste vor dem Garen ein. Piquez les saucisses avant de les cuire. Primo di cucinare pungetele le salsicce.		

Fisch / Schalentiere Poisson / Crustacés Pesci / Crostaceo

		
 Lachstranchen Darnes de saumon Salmone a fette	500g	18-20
Hummer zerteilt Homard découpé Aragosta divisa a metà	500g	18-20
Scampi mit Schale Scampis non décortiqués Scampi nel cuscio	500g	12-15
Krevetten mit Schale Crevettes non décortiquées Gamberetti nel cuscio	500g	8-12
Krabben Crabes Granchi	500g	10-20
Fisch ganz (frisch od. aufgetaut) Poisson entier (frais ou décongelé) Pesce intero (freschi o disgelare)	250-500g	15-20
*  Fischfilet (frisch od. aufgetaut) Filets de poisson (frais, décongelé) Filetti di pesce (freschi, disgelare)	500g	12-15
Miesmuscheln Moules Cozze	500g	5-10
Austern in der Schale Huîtres en coquille Ostriche nel cuscio	10 St/pc	15-25
Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind. Cuire jusqu'à ouverture des coquilles. Cuocere fino a quando si aprono.		

Früchte Fruits Frutta

		
 Äpfel, in Vierteln Pommes en quartiers Mela tagliata in 4 spicchi	3 St/pc	5-10
Birnen, halbiert Poires coupées en deux Pera tagliata a metà	3-4 St/pc	5-10
Pflaumen Prunes Prugne	300g	5-8
Bananen, in Alufolie Bananes emballées dans feuille d'alu Banane nel foglio alu	3-4 St/pc	5-6

Diverses Divers Altro

 Eier Oeufs Uova	–	1-9 St/pc	10-20
Couscous Couscous Couscous	150ml	200g	15-20
Teigwaren Pâtes Pasta	800ml	400g	10-20
*  Langkornreis Riz long Riso bianco/lunghi	150ml 300ml 400ml	100g 200g 300g	25 30 35
Naturreis Riz complet Riso integrale	150ml 300ml 400ml	100g 200g 300g	40 45 50
Kann bereits im Dampfeinsatz gewürzt werden. Addition d'épices possible directement dans l'insert à vapeur. Si può condire già nel cestello vapore.			

Wichtige Hinweise Informations importantes Indicazioni importanti

- ★ ● **Dampfeinsatz:** Für Gerichte, die mit Sauce oder in Flüssigkeit gekocht werden (Reis, usw.). Zum Wärmen von Speisen (mit Alufolie abdecken). Gerichte, die im Wasserbad zubereitet werden.
Insert à vapeur: Pour les mets devant cuire dans une sauce ou un liquide (riz, etc). Pour réchauffer des aliments (recouvrir d'une feuille d'aluminium). Pour les mets qui se préparent au bain-marie.
Cestello vapore: Per la preparazione di pietanze che devono essere cotto con salsa o in liquid (riso). Per riscaldare i cibi (copritelo con un foglio alu). Per le pietanze che devono essere cotte a bagnomaria.
- Die aufgeführten Garzeiten sind Richtwerte und können je nach Menge und persönlichem Geschmack variieren. Je höher die Nahrungsmittel eingesetzt sind, desto langsamer garen sie. Jeder höheren Garkorbene sollten Sie 5-10 Minuten mehr Garzeit lassen.
Temps de cuisson à titre purement indicatif. Vous pouvez les modifier en fonction des quantités et selon votre goût personnel. Plus les aliments sont placés en hauteur, moins leur cuisson est rapide. Par conséquent, ajoutez 5-10 minutes à la cuisson des aliments des paniers supérieurs.
I tempi di cottura appresso consigliati sono solo indicativi. Essi possono variare a seconda della quantità del cibo da cuocere e del gusto personale. Più in alto si trovano gli alimenti, più lunghi saranno anche i tempi di cottura. Pertanto, per cuocere gli alimenti nel cestello superiore potranno essere necessari 5-10 minuti in più.
- Kondenswasser kann aus dem oberen in den unteren Garkorb tropfen. Achten Sie darauf, dass der Geschmack der Speisen in den Körben zueinander passt.
Des gouttes de condensation couleront du panier supérieur au panier inférieur. Veuillez à cuire des aliments avec des goûts compatibles.
La condensa gocciolerà dal cestello superiore fino al cestello inferiore, quindi controllate che i sapori dei due cibi cucinati si armonizzino bene.
- Schnell und schonend auftauen, ohne die Lebensmittel auszutrocknen (Fleisch, Brot, usw.). Wenn Sie Brot auftauen, decken Sie es nicht ab.
Décongélation rapide et en douceur des aliments, sans qu'ils se dessèchent (viande, pain, etc.). Lorsque vous décongelez du pain, ne le recouvrez pas.
Sgelare rapidamente e con riguardo i cibi (p. es. Carne, pane ecc.) senza prociugari. Quando sgelate il pane, non copritelo.

Adressen Adresses Indirizzi


CH: DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Switzerland
Tel. +41 (0)44 306 11 11
Fax. +41 (0)44 306 11 12

AT: DKB Household Austria GmbH
Dückerstrasse 15/Top 2
A-1220 Wien, Austria
Tel. +43 (0) 1 203 56 00
Fax. +43 (0)1 203 56 00-19

Weitere Tipps und Rezepte finden Sie auf unserer Homepage:
Veuillez consulter notre homepage pour des recettes et des conseils supplémentaires:
Altri consigli e ricette si trovano sul nostro sito:

www.koenigworld.com


DKB
DIETHELM KELLER BRANDS
www.dkbh.com

 Refined/ protected by «ergonomic communication®» - Ergocomprendere GmbH
Unauthorized use/copying is liable to punishment.


KÖENIG



Garzeit-Tabelle
für Steamer

Temps de cuisson
pour Steamer

Tempo di cottura
per Steamer

D300030020