

# Maxstone Gourmet.



Maxstone Gourmet® is a registered EU/CEM trade mark.  
International patents pending. All illustrations will be prosecuted.

 **Recipe Book**  
Instruction manual

 **Recetario**  
Manual de instrucciones

 **Livre de Recettes**  
Mode d'emploi

 **Rezeptbuch**  
Bedienungsanleitung

 **Receituário**  
Manual de instruções

 **Ricettario**  
Istruzioni per l'uso

 **Receptenboekje**  
Gebruiksaanwijzing



Thank you for purchasing **Maxstone Gourmet®**, the individual earthenware pot that is ideal for preparing delicious dishes in the microwave in just a few minutes. Before using the product for the first time, please read all these instructions so you use the product correctly.

**Warning:**

- Wash the product before using it.
- With Maxstone Gourmet®, you can cook in the microwave or the oven at a maximum temperature of 200°C. Do not use on direct heat.
- When removing **Maxstone Gourmet®** from the microwave or oven, be careful not to burn yourself on the handle. Depending on the cooking time and type of food, the handle and lid may be more likely to cause burns. In that case, use a pot holder to remove **Maxstone Gourmet®** from the microwave or oven.
- Using the product to cook foods like rice is not recommended, as such foods require extended cooking times.
- Keep out of reach of children.

**Instructions for use:**

1. Put the raw food you wish to cook into the pot.
2. Place the lid on the pot and put it in the microwave.
3. Cooking times are generally no longer than 10 minutes, depending on the type and power of microwave used and the specific foods to be cooked. Check the food regularly to see if it has finished cooking. If not, put it back in the microwave until it is cooked to taste. The recipes supplied can be used as a reference for cooking times.
4. Remove the pot from the microwave and place it on a table mat on any surface. You can eat right out of the **Maxstone Gourmet®** or serve the food in another dish.

**Cleaning instructions:**

The product may be washed by hand or in the dishwasher. However, to keep the product in good condition and extend its life, we recommend not washing it in the dishwasher. If you use the dishwasher, make sure the pot is completely dry before using it again. Let it dry face down.

**RECIPES**

Note: The quantities listed in the recipes are intended as guidelines adjusted to the size of the **Maxstone Gourmet®**. Actual quantities can vary to taste. The recipes can be prepared without oil.

**1. Baked Eggs**

**Ingredients:**

- 150 g cooked or canned peas
- 2 tablespoons tomato sauce
- 2 to 3 slices cured ham, cut into pieces
- 2 eggs
- 1 clove garlic
- Olive oil
- Salt and pepper

**Preparation:**

1. Place a little oil in the pot and add the peas, ham, chopped garlic and tomato sauce.
2. Season with salt and pepper to taste.
3. Place in the microwave for 2 minutes.
4. Add the eggs and place in the microwave for 1 more minute.
5. Remove from the microwave.
6. The dish is ready to eat.
7. Serve in the same pot or on a plate.

**2. Chicken with Vegetables**

**Ingredients:**

- 1 chicken breast
- 1 small green pepper and 1 small red pepper
- 1 small carrot
- Mushrooms**
- ½ onion
- ½ glass beer
- 2 cloves garlic
- Olive oil
- Salt and pepper
- Basil, parsley, rosemary and/or other herbs (optional)

**Preparation:**

1. Chop the onion and the garlic and slice the chicken breast, peppers, carrot and mushrooms.
2. Place them in the pot with a little oil, salt and pepper.

3. Add the beer and place the pot in the microwave for 4 to 5 minutes.
4. Serve in the same pot or on a plate.

**3. Potatoes with Bacon, Mushrooms and Cheese**

**Ingredients:**

- 2 small potatoes
- 2 bacon strips, cut into pieces
- 150 g mushrooms, chopped
- 50 g grated Emmental cheese
- 200 ml cooking cream
- Olive oil
- Salt and pepper

**Preparation:**

1. Slice the potatoes and place them in the pot with a little oil.
2. Add salt and pepper to taste.
3. Place in the microwave for 3 minutes.
4. Remove from the microwave and add the bacon, mushrooms, cooking cream and grated cheese.
5. Place in the microwave for another 3 minutes.
6. Serve in the same pot or on a plate.

**4. Salmon with Tomatoes and Asparagus**

**Ingredients:**

- 1 slice of salmon
- 1 tomato
- Fresh asparagus (to taste)
- ½ onion
- 1 clove garlic
- Olive oil
- Salt and pepper

**Preparation:**

1. Chop the onion and the garlic, cut the asparagus and tomato into pieces and add salt and pepper to taste.
2. Put the ingredients in the pot with a little oil and place in the microwave for 3 minutes.
3. When it is done, add the salmon and place in the microwave for 3 more minutes.
4. Serve in the same pot or on a plate.

**4. Onion Soup**

**Ingredients:**

- A little butter
- 1 glass water
- ½ onion, chopped
- 1 slice of toasted white bread
- Grated Emmental cheese
- Salt and pepper
- Egg (optional)

**Preparation:**

1. Put the onion in the pot with the butter and place in the microwave for 2 minutes.
  2. Remove the pot and add the water.
  3. Put it back in the microwave and cook for another 3 to 4 minutes.
  5. When it is done, add the slice of toast and grated cheese.
  6. Place in the microwave for a couple of minutes.
- Note: If you wish to eat the soup with the egg, before adding the bread and cheese, break the egg into the pot and stir the mixture. We recommend eating the soup right from the pot.

**5. Mushrooms with Eggs and Vegetables**

**Ingredients:**

- 150 g sliced mushrooms
- 2 eggs
- ½ small courgette
- 1 spring onion
- 50 g cottage cheese or ricotta
- 2 cloves garlic
- 1 chilli pepper
- Parsley
- Olive oil
- Salt and pepper

**Preparation:**

1. Chop the garlic, chilli pepper and parsley.
2. Cut the spring onion and the courgette into pieces and place them and the mushrooms in the pot with a little oil.
3. Add salt and pepper to taste.
4. Place in the microwave for 3 minutes.
5. Remove the dish from the microwave and stir well.
6. Break the eggs directly into the pot.

- Place in the microwave for another 2 minutes.
- When it is ready, add the cheese just before serving.
- Serve in the same pot or on a plate.

#### 6. Cinnamon Apples

##### Ingredients:

- 1 apple
- Cinnamon (to taste)
- Juice of ½ lemon
- Brown sugar (to taste)

##### Preparation:

- Peel the apple and cut it into small pieces.
- Mix the apple, brown sugar, cinnamon and lemon juice and place in the microwave for 3 minutes.
- When it is ready, the dish can be served with a scoop of ice cream in the same pot or on a plate.

#### 7. Chocolate Fondue

##### Ingredients:

- 1 or 2 chocolate bars (your choice of dark, milk or white chocolate), cut into pieces
- A little butter
- Assorted fruit: strawberries, bananas, kiwis, oranges, pineapple, pears, melon, etc.
- Nuts: walnuts, hazelnuts, almonds, etc. (optional)
- Cake (optional)

##### Preparation:

- Cut the fruit into pieces and place it on a plate. Have a few long wooden skewers to hand.
- Put the butter and the chocolate in the pot and place in the microwave for 1 minute.
- Remove the pot from the microwave and stir the chocolate.
- Place it back in the microwave for 1 to 2 more minutes until the chocolate is melted.
- We recommend eating the fondue right from the pot.

#### Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

#### Australia & New Zealand only:

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Made in China.

Gracias por haber adquirido **Maxstone Gourmet®**, la cazuelita de barro individual, ideal para preparar deliciosos platos en el microondas, en pocos minutos. Antes de utilizarlo, por favor lea todas las instrucciones para poder usar el producto correctamente.

#### Advertencias:

- Lavar el producto antes de utilizarlo.
- Con Maxstone Gourmet® puede cocinar en el microondas o en el horno a una temperatura máxima de 200°C. No utilizar en fuego directo.
- Antes de retirar **Maxstone Gourmet®** del microondas u horno, toque con cuidado el mango para asegurarse que no quema.
- A veces, debido al tiempo de cocción o del tipo de alimento, es posible que el mango queme más de lo normal. En este caso, utilice un agarrador de cocina para retirarlo. Lo mismo puede suceder con la tapa de la cazuelita.
- No es aconsejable utilizar alimentos como arroz, ya que no se cocina fácilmente y necesita mucho tiempo de cocción.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

#### Modo de uso:

- Ponga en la cazuelita los alimentos en crudo que desee cocinar.
- Tape la cazuelita e introdúzcala en el microondas
- El tiempo de cocción puede variar en función del tipo de microondas, de la potencia y del tipo de alimentos, pero en general no más de 10 minutos. Vaya comprobando, con intervalos pequeños de tiempo, que los alimentos estén bien cocinados. Si no estuvieran bien hechos, vuelva a meterlo en el microondas hasta conseguir que el alimento quede a su gusto.
- Para el tiempo, puede tomar como referencia algunas de las recetas que adjuntamos.
- Retire la cazuelita del microondas, y utilice un salva mantel para apoyarla en cualquier superficie. Puede comer directamente de **Maxstone Gourmet®**, o servirlo en un plato.

#### Forma de lavado:

- Se puede lavar a mano o en el lavavajillas, pero para una mejor conservación y duración del producto, recomendamos no lavar en el lavavajillas.
- Si lo lava en el lavavajillas, asegúrese que la cazuelita está bien seca antes de volverla a utilizar. Para ello déjela secar boca abajo

#### RECETAS

Nota: debido al tamaño de **Maxstone Gourmet®**, la cantidad de todos los ingredientes de las recetas son orientativas, y pueden variar según el gusto. También puede ser cocinado sin aceite.

#### 1. Huevos al plato

- ##### Ingredientes:
- 150 gr. de guisantes, cocidos o de lata
  - 2 cucharadas soperas de tomate frito
  - 2 ó 3 lonchas de jamón serrano
  - 2 huevos
  - 1 diente de ajo
  - Aceite de oliva
  - Sal y pimienta

##### Preparación:

- Ponga un poco de aceite en la cazuelita, los guisantes, el jamón troceado, el ajo picado y el tomate.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto, y métalo al microondas durante 2 minutos.
- Añada los dos huevos, y vuélvalo a meter al microondas 1 minuto más.
- Retírelo del microondas, y ya estará listo para comer.
- Se puede servir en la misma cazuelita o en un plato.

#### 2. Pollo con verduras

- ##### Ingredientes:
- 1 pechuga de pollo
  - 1 pimiento verde y 1 rojo (pequeños)
  - 1 zanahoria (pequeña)
  - Champiñones
  - ½ cebolla
  - ½ vaso de cerveza
  - 2 dientes de ajo
  - Aceite de oliva
  - Sal y pimienta
  - Opcional albahaca, perejil, romero, etc

**Preparación:**

1. Pique la cebolla y los ajos, trocee la pechuga de pollo, los pimientos, la zanahoria y champiñones, y póngalo todo en la cazuelita con un poco de aceite, sal y pimienta.
2. Añada la cerveza y métalo al microondas durante 4 ó 5 minutos
3. Se puede servir en la misma cazuelita o en un plato.

**3. Patatas con beicon, champiñones y queso**

**Ingredientes:**

- 2 patatas (pequeñas)
- 2 lonchas de beicon
- 150 gr de champiñones
- 50 gr de queso emental rallado
- 1 bote de nata líquida de 200 ml
- aceite de oliva
- Sal y pimienta

**Preparación:**

1. Corte las patatas en rodajas, y póngalas en la cazuelita con un poco de aceite.
2. Salpimiente al gusto.
3. Métalo en el microondas durante 3 minutos.
4. Retírelo y añada el beicon y los champiñones, todo troceado, junto con la nata líquida y el queso rallado.
5. Vuélvalo a poner en el microondas 3 minutos más
6. Se puede servir en la misma cazuelita o en un plato.

**4. Salmón con tomates y espárragos**

**Ingredientes:**

- 1 rodaja de salmón
- 1 tomate
- Espárragos frescos (al gusto)
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

**Preparación:**

1. Pique el ajo y la cebolla, trocee los espárragos y el tomate, y salpimiente al gusto.
2. Póngalo todo junto en la cazuelita con un poco de aceite, e introduzcalo en el microondas durante 3 minutos.
3. Cuando esté hecho, añada el salmón y métalo en el microondas 3 minutos más.
4. Se puede servir en la misma cazuelita o en un plato.

**5. Sopa de cebolla**

**Ingredientes:**

- 1 poco de mantequilla
- 1 vaso de agua
- ½ cebolla
- 1 rebanada de pan tostado (de bolsa)
- Queso rallado emental
- Sal y pimienta
- Opcional huevo

**Preparación:**

1. Ponga la cebolla troceada en la cazuelita con un poco de mantequilla, en el microondas 2 minutos.
2. Retire la cazuelita, y eche un vaso de agua.
3. Vuélvalo a introducir en el microondas 3 ó 4 minutos más.
4. Cuando este hecho, añada la rebanada de pan tostado y el queso rallado.
5. Introduzcalo en el microondas un par de minutos.

Nota: si se quiere comer la sopa con el huevo, antes de poner el pan y el queso, casque el huevo en la cazuelita y remuévalo.  
Recomendamos comer directamente de la cazuelita.

**6. Champiñones con huevos y verduras**

**Ingredientes:**

- 150 gr. de champiñones laminados
- 2 huevos
- ½ calabacín pequeño
- 1 cebolleta
- 50 gr de requesón o ricota
- 2 dientes de ajos
- 1 guindilla
- Perejil
- aceite de oliva
- Sal y pimienta

**Preparación:**

1. Pique los ajos, la guindilla y el perejil.
2. Trocee la cebolleta y el medio calabacín, y póngalo junto con los champiñones, en la cazuelita con un poco de aceite.
3. Salpimiente al gusto.
4. Métalo al microondas durante 3 minutos.
5. Retírelo, remuévalo bien y casque los huevos directamente en la cazuelita.
6. Vuélvalo a introducir en el microondas 2 minutos más.
7. Una vez hecho, y antes de servir, añada el requesón o ricota
8. Se puede servir en la misma cazuelita o en un plato.

**7. Manzanas con canela**

**Ingredientes:**

- 1 Manzanas
- Canela molida (al gusto)
- Zumo de medio limón
- Azúcar moreno (al gusto)

**Preparación:**

1. Pele las manzanas y córtelas en trozos pequeños.
2. Mezcle las manzanas con el azúcar moreno, la canela y el zumo del medio limón en la cazuelita y póngalo en el microondas durante 3 minutos.
3. Una vez hecho, puede acompañarlo con una bola de helado.
4. Se puede servir en la misma cazuelita o en un plato.

**8. Fondue de chocolate**

**Ingredientes:**

- 1 tableta ó 2 de chocolate (negro, con leche o blanco, según prefiera)
- 1 poco de mantequilla
- Fruta variada: fresas, plátanos, kiwis, naranja, piña, pera, melón, etc
- Opcional frutos secos: nueces, avellanas, almendras, etc.
- Opcional bizcochos

**Preparación:**

1. Corte la fruta y déjela en un plato.
2. Tenga preparado unos palillos largos de madera
3. Ponga la mantequilla junto con el chocolate troceado en la cazuelita, durante 1 minuto en el microondas.
4. Retire la cazuelita del microondas y remueva el chocolate.
5. Vuelva a introducirlo 1 ó 2 minutos más en el microondas, hasta que el chocolate quede derretido.
6. Recomendamos comer directamente de la cazuelita.

**Garantía de calidad:**

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.  
Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Fabricado en China

Nous vous remercions d'avoir acheté notre **Maxstone Gourmet®**, la marmite individuelle en terre cuite, idéale pour préparer en quelques minutes de délicieux plats au micro-onde.

Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement toutes les instructions fournies pour utiliser correctement ce produit.

#### Précautions:

- Lavez le produit avant toute utilisation.
- Avec Maxstone Gourmet®, vous pouvez cuisiner au four micro-ondes ou au four classique à une température maximum de 200° C. Ne pas l'utiliser directement sur les flammes.
- Avant de saisir le manche de votre Maxstone Gourmet® pour la retirer du micro-onde ou du four, assurez-vous qu'il ne brûle pas. Selon le temps de cuisson ou le type d'aliment à cuire, le manche est parfois très brûlant. Vous devrez alors utiliser un gant de cuisine pour retirer la marmite du micro-onde ou du four. Vous procéderez de la même façon avec le couvercle de la marmite.
- Il est fortement déconseillé d'utiliser des aliments comme le riz, dont la cuisson est particulièrement difficile et bien plus longue.
- Maintenez le produit hors de portée des enfants.

#### Mode d'emploi:

- Disposez dans la marmite les aliments crus que vous souhaitez cuire.
- Couvrez la marmite et mettez-la au micro-onde.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de micro-onde, de sa puissance et du type d'aliments, mais il ne dure généralement pas plus de 10 minutes. Vérifiez, à intervalles de temps réguliers, que les aliments sont bien cuits. S'ils ne le sont pas, vous devrez les remettre dans le micro-onde jusqu'à obtenir le point de cuisson désiré. Concernant les temps de cuisson, vous pouvez vous inspirer de nos recettes ci-jointes.
- Retirez la marmite du micro-onde et utilisez un dessous de plat pour la déposer sur n'importe quelle surface. Vous pouvez prendre votre repas à même la marmite Maxstone Gourmet® ou le servir dans une assiette.

#### Entretien:

- La marmite peut être lavée à la main ou dans un lave-vaisselle, mais pour une meilleure conservation et durée du produit, nous vous conseillons de ne pas la laver dans un lave-vaisselle.
- Si vous la lavez dans un lave-vaisselle, assurez-vous de bien sécher la marmite avant de la réutiliser. Vous devrez la laisser sécher tête en bas.

### RECETTES

Observation : en raison de la taille de la **Maxstone Gourmet®**, les quantités d'ingrédients de chaque recette sont fournies à titre d'orientation et peuvent varier en fonction des goûts de chacun.

Vous pouvez également cuisiner sans huile.

#### 1. Œufs sur le plat

- Ingrédients :
- 150 g de petits pois (cuits ou en conserve)
  - 2 cuillères à soupe de sauce tomate
  - 2 ou 3 tranches de jambon cru
  - 2 œufs
  - 1 gousse d'ail
  - Huile d'olive
  - Sel et poivre

#### Préparation :

1. Mettez un peu d'huile dans la marmite et ajoutez les petits pois, le jambon découpé, l'ail haché et la sauce tomate.
2. Salez et poivrez à votre goût et mettez la marmite 2 minutes au micro-onde.
3. Ajoutez les deux œufs et remettez la marmite au micro-onde une minute de plus.
4. Retirez-la du micro-onde. Le repas est prêt.
5. Vous pouvez manger ce plat directement dans la marmite ou dans une assiette.

#### 2. Poulet aux légumes

- Ingrédients :
- 1 blanc de poulet
  - 1 poivron vert et 1 poivron rouge (petits)
  - 1 carotte (petite)

- Champignons  
 ½ oignon  
 ½ verre de bière  
 2 gousses d'ail  
 Huile d'olive  
 Sel et poivre  
 Eventuellement basilic, persil, romarin, etc.

#### Préparation :

Hachez l'oignon et l'ail. Puis coupez en morceaux le blanc de poulet, les poivrons, la carotte et les champignons. Mettez tous ces ingrédients dans la marmite, puis ajoutez un peu d'huile, salez, poivrez et versez la bière. Mettez la marmite au micro-onde 4 ou 5 minutes.  
 Vous pouvez manger ce plat directement dans la marmite ou dans une assiette.

#### 3. Pommes de terre au bacon avec champignons et fromage

- Ingrédients :
- 2 pommes de terre (petites)
  - 2 tranches de bacon
  - 150 g de champignons
  - 50 g de fromage Emmental râpé
  - 1 pot de crème fraîche liquide de 200 ml
  - Huile d'olive
  - Sel et poivre

#### Préparation:

1. Coupez les pommes de terre en rondelles et mettez-les dans la marmite en ajoutant un peu d'huile.
2. Salez et poivrez à votre goût.
3. Mettez la marmite au micro-onde 3 minutes, puis retirez-la pour y ajouter le bacon et les champignons, coupés en morceaux, puis la crème fraîche liquide et le fromage râpé.
4. Remettez la marmite au micro-onde 3 minutes de plus.
5. Vous pouvez manger ce plat directement dans la marmite ou dans une assiette.

#### 4. Saumon avec tomates et asperges

- Ingrédients :
- 1 tranche de saumon
  - 1 tomate
  - Asperges fraîches (selon les goûts)
  - ½ oignon
  - 1 gousse d'ail
  - Huile d'olive
  - Sel et poivre

#### Préparation:

1. Hachez l'ail et l'oignon, coupez en morceaux les asperges et la tomate, puis salez et poivrez à votre goût.
2. Versez tous ces ingrédients dans la marmite, ajoutez un peu d'huile et mettez-la au micro-onde 3 minutes.
3. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez le saumon dans la marmite et remettez-la au micro-onde 3 minutes de plus.
4. Vous pouvez manger ce plat directement dans la marmite ou dans une assiette.

#### 5. Soupe à l'oignon

- Ingrédients :
- 1 noix de beurre
  - 1 verre d'eau
  - ½ oignon
  - 1 tranche de pain grillé (sous vide)
  - Fromage Emmental râpé
  - Sel et poivre
  - Eventuellement 1 œuf

#### Préparation:

1. Coupez l'oignon en morceaux dans la marmite et ajoutez une noix de beurre, puis mettez-la au micro-onde 2 minutes.
  2. Retirez la marmite et ajoutez un verre d'eau.
  3. Remettez-la au micro-onde 3 ou 4 minutes de plus.
  4. Lorsque ces ingrédients sont cuits, ajoutez la tranche de pain grillé et le fromage râpé.
  5. Remettez la marmite au micro-onde 2 minutes de plus.
- Observation : Si vous désirez manger cette soupe avec un œuf, avant d'ajouter le pain et le fromage, cassez l'œuf dans la marmite et remuez-le.
6. Nous vous conseillons de manger ce plat directement dans la marmite.

#### 6. Champignons aux œufs et aux légumes

- Ingrédients :
- 150 g de champignons en lamelles
  - 2 œufs

½ courgette (petite)  
 1 échalote  
 50 g de fromage blanc ou ricotta  
 2 gousses d'ail  
 1 piment fort  
 Persil  
 Huile d'olive  
 Sel et poivre

**Préparation:**

1. Hachez l'ail, le piment et le persil.
2. Coupez en morceaux l'échalote et la courgette, et mettez-les dans la marmite avec les champignons, en ajoutant un peu d'huile.
3. Salez et poivrez, et faites cuire cette préparation au micro-onde pendant 3 minutes.
4. Puis retirez-la et remuez-la bien, et cassez les œufs directement dans la marmite.
5. Remettez-la au micro-onde 2 minutes de plus.
6. Lorsque la préparation est cuite, avant de la servir, ajoutez le fromage frais ou la ricotta.
7. Vous pouvez manger ce plat directement dans la marmite ou dans une assiette.

**7. Pomme à la cannelle**

**Ingrédients:**

1 pomme  
 Cannelle moulue (selon les goûts)  
 Jus ½ citron  
 Sucre roux (selon les goûts)

**Préparation :**

1. Epluchez la pomme et coupez-la en petits dés.
2. Mélangez-la avec le sucre roux, la cannelle et le jus d'un demi-citron dans la marmite, et faites cuire cette préparation au micro-onde pendant 3 minutes.
3. Lorsque la préparation est cuite, vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace.
4. Vous pouvez manger ce plat directement dans la marmite ou dans une assiette.

**8. Fondue au chocolat**

**Ingrédients :**

1 ou 2 tablettes de chocolat (noir, au lait ou blanc, selon les goûts)  
 1 noix de beurre  
 Fruits variés : fraises, bananes, kiwis, oranges, ananas, poires, melon, etc.  
 Éventuellement, fruits secs : noix, noisettes, amandes, etc.  
 Éventuellement, biscuits

**Préparation:**

1. Coupez les fruits en morceaux et déposez-les sur une assiette.
2. Préparez des pics à brochettes en bois.
3. Mettez le beurre et le chocolat en morceaux dans la marmite que vous laisserez 1 minute au micro-onde.
4. Retirez la marmite du micro-onde et remuez le chocolat.
5. Remettez-la au micro-onde 1 ou 2 minutes de plus jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
6. Nous vous conseillons de manger ce plat directement dans la marmite.

**Garantie de qualité:**

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.  
 Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

Vielen Dank für den Erwerb des Maxstone Gourmet®, der kleinen Tonkasserolle für eine Portion. Ideal, um in wenigen Minuten köstliche Gerichte in der Mikrowelle zuzubereiten. Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch der Kasserolle die ganze Anleitung durch, um das Produkt richtig verwenden zu können.

**Wichtige Hinweise:**

- Produkt vor Gebrauch waschen.
- Maxstone Gourmet® kann zum Garen in der Mikrowelle und im Backofen bei einer Höchsttemperatur von 200°C verwendet werden. Nicht auf offenem Feuer verwenden.
- Fassen Sie, bevor Sie Maxstone Gourmet aus dem Mikrowellengerät oder dem Backofen nehmen, vorsichtig den Stiel an, um sicherzustellen, dass Sie sich nicht verbrennen. Manchmal kann der Stiel aufgrund der Garzeit oder der Art des gegarten Nahrungsmittels heißer als normal sein. Gebrauchen Sie dann einen Topflappen, um die Kasserolle aus der Mikrowelle oder dem Backofen zu nehmen. Das Gleiche kann mit dem Kasserollendeckel passieren.
- Es ist nicht empfehlenswert, Nahrungsmittel wie Reis zu verwenden, da dieser nicht leicht gart und eine lange Garzeit benötigt.
- Das Produkt von Kindern fernhalten.

**Gebrauchsanweisung:**

- Legen Sie die zu garenden Nahrungsmittel roh in die Kasserolle.
- Decken Sie die Kasserolle zu und stellen Sie sie in das Mikrowellengerät.
- Die Garzeit kann je nach Mikrowellengerät, Leistung und Art der Nahrungsmittel variieren, beträgt aber normalerweise nicht mehr als 10 Minuten. Überprüfen Sie in kurzen Zeitabständen, ob die Nahrungsmittel richtig gar sind. Ist ein Nahrungsmittel noch nicht richtig gar, stellen Sie es wieder in die Mikrowelle bis es Ihren Wünschen entspricht.
- Die hier beigefügten Rezepte können Ihnen, was die Garzeit angeht, als Orientierung dienen.
- Nehmen Sie die Kasserolle aus der Mikrowelle und stellen Sie sie auf einem Untersetzter auf irgendeiner Fläche ab. Sie können direkt aus dem Maxstone Gourmet essen oder auf einem Teller servieren.

**Abwaschen:**

- Die Kasserolle kann per Hand oder in der Spülmaschine abgewaschen werden. Um sie jedoch in einem guten Zustand zu erhalten und damit sie länger hält, empfehlen wir, die Kasserolle nicht in der Spülmaschine zu waschen. Wenn Sie die Kasserolle in der Spülmaschine waschen, stellen Sie sicher, dass sie richtig trocken ist, bevor Sie sie erneut verwenden. Lassen Sie sie dazu auf den Kopf gestellt trocknen.

**REZEPTE**

Anmerkung: Wegen der Größe des Maxstone Gourmet ist die Mengenangabe für alle Zutaten in den Rezepten eine Orientierung und kann je nach Geschmack variieren. Es kann auch ohne Öl gegart werden.

**1. Setzeier**

**Zutaten:**

150 g Erbsen, gekocht oder aus der Dose  
 2 Suppenlöffel Tomatensoße  
 2 oder 3 Scheiben Serrano-Schinken  
 2 Eier  
 1 Knoblauchzehe  
 Olivenöl  
 Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Etwas Öl in die Kasserolle geben, dazu die Erbsen, den in Stücke geschnittenen Schinken, den gehackten Knoblauch und die Tomatensoße.
2. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten in die Mikrowelle stellen.
3. Die zwei Eier hinzufügen und alles noch 1 Minute in die Mikrowelle stellen.
4. Aus der Mikrowelle nehmen und die Setzeier sind essfertig.
5. In der Kasserolle selbst oder auf einem Teller servieren.

**2. Hähnchen mit Gemüse**

**Zutaten:**

1 Hähnchenbrust  
 1 (kleine) grüne und 1 (kleine) rote Paprika

1 (kleine) Möhre  
Champignons  
½ Zwiebel  
½ Glas Bier  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Wenn gewünscht: Basilikum, Petersilie, Rosmarin usw.

**Zubereitung:**

1. Zwiebel und Knoblauch hacken.
2. Hähnchenbrust, Paprika, Möhre und Champignons in Stücke schneiden.
3. Alles mit etwas Öl, Salz und Pfeffer in die Kasserolle geben.
4. Bier hinzufügen und 4 bis 5 Minuten in die Mikrowelle stellen.
5. In der Kasserolle selbst oder auf einem Teller servieren.

**3. Kartoffeln mit Frühstücksspeck, Champignons und Käse**

**Zutaten:**  
2 (kleine) Kartoffeln  
2 Scheiben Frühstücksspeck  
150 g Champignons  
50 g geriebener Emmentaler  
200 ml flüssige Sahne  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit etwas Öl in die Kasserolle geben.
2. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
3. Minuten in die Mikrowelle stellen.
4. Herausnehmen, Frühstücksspeck und Champignons (alles gehackt) zusammen mit der flüssigen Sahne und dem geriebenen Käse hinzufügen.
5. Noch einmal 3 Minuten in die Mikrowelle stellen.
6. In der Kasserolle selbst oder auf einem Teller servieren.

**3. Lachs mit Tomaten und Spargel**

**Zutaten:**  
1 Scheibe Lachs  
1 Tomate  
Frischer Spargel (nach Geschmack)  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Knoblauch und Zwiebel hacken, Spargel und Tomate in Stücke schneiden, nach Geschmack salzen und pfeffern.
2. Alles zusammen mit etwas Öl in die Kasserolle geben und 3 Minuten in die Mikrowelle stellen.
3. Wenn alles gar ist, den Lachs hinzufügen und weitere 3 Minuten in die Mikrowelle stellen.
4. In der Kasserolle selbst oder auf einem Teller servieren.

**5. Zwiebelsuppe**

**Zutaten:**  
Etwas Butter  
1 Glas Wasser  
½ Zwiebel  
1 Scheibe Toastbrot (aus der Tüte)  
Geriebener Emmentaler  
Salz und Pfeffer  
Wenn gewünscht, Ei

**Zubereitung:**

1. Die zerkleinerte Zwiebel mit etwas Butter in die Kasserolle geben und 2 Minuten in die Mikrowelle stellen.
2. Die Kasserolle herausnehmen und ein Glas Wasser hineingießen.
3. Noch einmal 3 bis 4 Minuten in die Mikrowelle stellen.
4. Wenn diese Mischung fertig ist, die Scheibe Toastbrot und den geriebenen Käse hinzugeben.
5. Zwei Minuten in die Mikrowelle stellen.

Anmerkung: Wenn Sie die Suppe mit dem Ei essen möchten, schlagen Sie das Ei in die Kasserolle, bevor Sie Brot und Käse hinzufügen und rühren Sie um.

6. Wir empfehlen, die Suppe direkt aus der Kasserolle zu essen.

**6. Champignons mit Ei und Gemüse**

**Zutaten:**  
150 g in Scheiben geschnittene Champignons  
2 Eier  
½ kleine Zucchini  
1 Frühlingszwiebel  
50 g Quark oder Ricotta  
2 Knoblauchzehen  
1 Peperoni  
Petersilie  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Knoblauch, Peperoni und Petersilie hacken.
2. Die Frühlingszwiebel und die halbe Zucchini in Stücke schneiden und zusammen mit den Champignons mit etwas Öl in die Kasserolle geben.
3. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
4. 3 Minuten in die Mikrowelle stellen.
5. Herausnehmen, gut umrühren und die Eier direkt in die Kasserolle schlagen.
6. Noch einmal 2 Minuten in die Mikrowelle stellen.
7. Nachdem das Gericht fertig ist, vor dem Servieren den Quark oder Ricotta hinzufügen.
8. In der Kasserolle selbst oder auf einem Teller servieren.

**7. Äpfel mit Zimt**

**Zutaten:**  
1 Apfel  
Gemahlener Zimt (nach Geschmack)  
Saft einer halben Zitrone  
Brauner Zucker (nach Geschmack)

**Zubereitung:**

1. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Äpfel in der Kasserolle mit braunem Zucker, Zimt und dem Saft einer halben Zitrone mischen.
3. 3 Minuten in die Mikrowelle stellen.
4. Wenn das Gericht fertig ist, können Sie es mit einer Kugel Eis servieren.
4. In der Kasserolle selbst oder auf einem Teller servieren.

**8. Schokoladendondue**

**Zutaten:**  
1 oder 2 Tafeln Schokolade (nach Belieben Zartbitter-, Milch- oder weiße Schokolade)  
Etwas Butter  
Gemischtes Obst: Erdbeeren, Bananen, Kiwis, Orangen, Ananas, Birnen, Melone usw.  
Wenn gewünscht, Nüsse und Trockenfrüchte: Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln usw.  
Wenn gewünscht, Biskuitgebäck

**Zubereitung:**

1. Obst schneiden und auf einen Teller legen.
2. Halten Sie lange Holzstäbchen bereit.
3. Butter zusammen mit der zerkleinerten Schokolade in die Kasserolle geben, 1 Minute in die Mikrowelle stellen.
4. Kasserolle aus der Mikrowelle nehmen und die Schokolade umrühren.
5. Noch einmal 1 bis 2 Minuten in die Mikrowelle stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
6. Wir empfehlen, direkt aus der Kasserolle zu essen.

Hergestellt in China



Grazie per aver acquistato **Maxstone Gourmet®**, il tegame in terracotta per una persona, ideale per preparare deliziosi piatti al microonde in pochi minuti. Prima dell'uso, leggere tutte le istruzioni al fine di utilizzare il prodotto correttamente.

**Avvertenze:**

- Lavare il prodotto prima dell'uso.
- Con Maxstone Gourmet® è possibile cucinare nel microonde o nel forno a una temperatura massima di 200 °C. Non utilizzare direttamente sulla fiamma..
- Prima di rimuovere lo **Maxstone Gourmet®** dal microonde o dal forno, toccare con attenzione il manico per assicurarsi che non scotti. A volte, a causa dei tempi di cottura o del tipo di cibo preparato, è possibile che il manico scotti più del normale. In tal caso, rimuoverlo dal microonde o dal forno usando una presina. Questo può succedere anche per il coperchio del tegame.
- Non è consigliabile usare cibi come il riso, poiché non si cucina facilmente e richiede lunghi tempi di cottura.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

**Modo d'uso:**

- Riporre nel tegame i cibi a crudo che si desiderano cucinare.
- Chiudere il tegame e metterlo nel microonde.
- I tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di microonde, della potenza e del tipo di cibo, ma in generale non superano mai i 10 minuti. Occorre verificare, a piccoli intervalli di tempo, che il cibo sia cucinato bene. In caso contrario, rimettere nel microonde finché il cibo non avrà raggiunto la cottura desiderata.
- Per i tempi di cottura si possono prendere come riferimento alcune delle ricette riportate di seguito.
- Rimuovere il tegame dal microonde e servirsi di un sottopentola per appoggiarlo su qualsiasi superficie. Consumare la pietanza preparata direttamente nello **Maxstone Gourmet®** oppure servire in un piatto.

**Modalità di lavaggio:**

- Si può lavare a mano o in lavastoviglie; tuttavia, per una migliore conservazione e durata del prodotto, si consiglia di non lavare in lavastoviglie.
- Se si lava in lavastoviglie, assicurarsi che il tegame sia ben asciutto prima di riutilizzarlo. A tal fine, lasciarlo asciugare a testa in giù.

**RICETTE**

Nota: per via delle dimensioni dello **Maxstone Gourmet®**, le quantità di tutti gli ingredienti delle ricette sono orientative e possono variare a seconda dei gusti. Si può cucinare anche senza olio.

**1. Uova al piatto**

- Ingredienti:**  
 150 g di piselli, cotti o in scatola  
 2 cucchiaini di salsa di pomodoro  
 2 o 3 fette di prosciutto crudo  
 2 uova  
 1 spicchio d'aglio  
 Olio d'oliva  
 Sale e pepe

**Preparazione:**

1. Mettere un po' d'olio nel tegame, i piselli, il prosciutto a pezzetti, l'aglio tritato e la salsa di pomodoro.
  2. Condire con sale e pepe a piacere e mettere nel microonde per 2 minuti.
  3. Aggiungere le due uova e rimettere nel microonde per 1 altro minuto.
  4. Una volta tolto dal microonde, il piatto è pronto per essere consumato.
  5. Si può servire nello stesso tegame o in un piatto.
- 2. Pollo con verdure**

- Ingredienti:**  
 1 petto di pollo  
 1 peperone verde e 1 rosso (piccoli)  
 1 carota (piccola)  
**Funghi**  
 ½ cipolla  
 ½ bicchiere di birra  
 2 spicchi d'aglio  
 Olio d'oliva  
 Sale e pepe  
 Basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc. (facoltativo)

**Preparazione:**

1. Tritare la cipolla e l'aglio, tagliare a pezzetti il petto di pollo, i peperoni, la carota e i funghi, mettere tutto nel tegame con un po' d'olio, sale e pepe.
2. Aggiungere la birra e mettere nel microonde per 4 o 5 minuti.
3. Si può servire nello stesso tegame o in un piatto.

**3. Patate con bacon, funghi e formaggio**

- Ingredienti:**  
 2 patate (piccole)  
 2 fette di bacon  
 150 g di funghi  
 50 g di formaggio emmental grattugiato  
 1 confezione di panna liquida da 200 ml  
 Olio d'oliva  
 Sale e pepe

**Preparazione:**

1. Tagliare le patate a rondelle e metterle nel tegame con un po' d'olio.
2. Aggiungere sale e pepe a piacere.
3. Mettere nel microonde per 3 minuti.
4. Rimuovere dal microonde e aggiungere il bacon e i funghi, tutti tagliati a pezzetti, con la panna liquida e il formaggio grattugiato.
5. Rimettere nel microonde per altri 3 minuti.
6. Si può servire nello stesso tegame o in un piatto.

**4. Salmone con pomodori e asparagi**

- Ingredienti:**  
 1 fetta di salmone  
 1 pomodoro  
 Asparagi freschi (a piacere)  
 ½ cipolla  
 1 spicchio d'aglio  
 Olio d'oliva  
 Sale e pepe

**Preparazione:**

1. Tritare l'aglio e la cipolla, tagliare a pezzetti gli asparagi e il pomodoro, aggiungere sale e pepe a piacere.
2. Riporre tutto insieme nel tegame con un po' d'olio e mettere nel microonde per 3 minuti.
3. Quando è pronto, aggiungere il salmone e mettere in microonde per altri 3 minuti.
4. Si può servire nello stesso tegame o in un piatto.

**5. Zuppa di cipolla**

- Ingredienti:**  
 1 po' di burro  
 1 bicchiere d'acqua  
 ½ cipolla  
 1 fetta di pane tostato (confezionato)  
 Formaggio emmental grattugiato  
 Sale e pepe  
 Uovo (facoltativo)

**Preparazione:**

1. Riporre la cipolla sminuzzata nel tegame con un po' di burro e mettere nel microonde per 2 minuti.
  2. Togliere il tegame e versare un bicchiere d'acqua.
  3. Rimettere nel microonde per altri 3 o 4 minuti.
  4. Quando è pronto, aggiungere la fetta di pane tostato e il formaggio grattugiato.
  5. Mettere nel microonde per un paio di minuti.
- Nota: se si vuole mangiare la zuppa con l'uovo, prima di aggiungere il pane e il formaggio, rompere l'uovo nel tegame e mescolare.
6. Si consiglia di mangiare direttamente dal tegame.

**6. Funghi con uova e verdure**

- Ingredienti:**  
 150 g di funghi tagliati a fette  
 2 uova  
 ½ zucchina piccola  
 1 cipollotto  
 50 g di ricotta  
 2 spicchi d'aglio  
 1 peperoncino  
 Prezzemolo  
 Olio d'oliva  
 Sale e pepe

**Preparazione:**

1. Tritare gli spicchi d'aglio, il peperoncino e il prezzemolo.
2. Sminuzzare il cipollotto e la zuccina e metterli assieme ai funghi nel tegame con un po' d'olio.
3. Aggiungere sale e pepe a piacere.
4. Mettere nel microonde per 3 minuti.
5. Rimuovere dal microonde, mescolare bene e rompere le uova direttamente nel tegame.
6. Rimettere nel microonde per altri 2 minuti.
7. Una volta pronto, prima di servire, aggiungere la ricotta.
8. Si può servire nello stesso tegame o in un piatto.

**7. Mela alla cannella****Ingredienti:**

- 1 mela
- Cannella macinata (a piacere)
- Succo di mezzo limone
- Zucchero di canna (a piacere)

**Preparazione:**

1. Sbucciare la mela e tagliarla in piccoli pezzi.
2. Mescolare la mela con lo zucchero di canna, la cannella e il succo di mezzo limone nel tegame e mettere nel microonde per 3 minuti.
3. Una volta pronta, può essere accompagnata da una pallina di gelato.
4. Si può servire nello stesso tegame o in un piatto.

**8. Fondue di cioccolato****Ingredienti:**

- 1 o 2 tavolette di cioccolato (fondente, al latte o bianco, a seconda dei gusti)
- 1 po' di burro
- Frutta mista: fragola, banana, kiwi, arancia, ananas, pera, melone, ecc.
- Frutta secca: noci, nocciole, mandorle, ecc. (facoltativo)
- Biscotti (facoltativo)

**Preparazione:**

1. Tagliare la frutta e metterla in un piatto.
2. Preparare degli stuzzicadenti lunghi di legno.
3. Mettere il burro insieme al cioccolato sminuzzato nel tegame e far sciogliere per 1 minuto nel microonde.
4. Togliere il tegame dal microonde e mescolare il cioccolato.
5. Rimettere per 1 o 2 minuti nel microonde, finché il cioccolato non si sarà sciolto.
6. Si consiglia di mangiare direttamente nel tegame.

**Garanzia di qualità:**

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente. Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, anormale usura, incidenti o manomissione.

Prodotto in Cina

Obrigado por ter adquirido a **Maxstone Gourmet®**, uma panela de barro individual, ideal para preparar pratos deliciosos no micro-ondas em poucos minutos. Antes da primeira utilização, leia todas as instruções para utilizar o produto corretamente.

**Asvertências:**

- Lavar o produto antes de o utilizar.
- Com Maxstone Gourmet® é possível cozinhar no micro-ondas ou no forno a uma temperatura máxima de 200 °C. Não utilizar em fogo direto.
- Antes de retirar a Maxstone Gourmet do micro-onda ou do forno, toque com cuidado no cabo para se certificar de que não queima. Ocasionalmente, devido ao tempo de cozedura ou ao tipo de alimento, é possível que o cabo esteja mais quente que o normal. Neste caso, utilize uma pega de cozinha para retirar a panela. Pode ocorrer o mesmo com a tampa.
- Não é aconselhável utilizar alimentos como arroz, já que este não cozinha facilmente e precisa de muito tempo de cozedura.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.

**MODO DE UTILIZAÇÃO**

- Ponha na panela os alimentos crus que quer cozinhar.
- Tape a panela e introduza-a no micro-ondas.
- O tempo de cozedura pode variar em função do tipo de micro-ondas, da potência e do tipo de alimentos, mas de uma forma geral não demora mais de dez minutos. Vá verificando, com pequenos intervalos de tempo, se os alimentos estão bem cozinhados. Se ainda não estiverem preparados, volte a colocar a panela do micro-ondas até que fiquem a seu gosto.
- Para o tempo, pode usar como referência algumas das receitas que juntamos.
- Retire a panela do micro-ondas e utilize uma base para a colocar sobre qualquer superfície. Pode comer diretamente da Maxstone Gourmet ou servir num prato.

**Limpeza:**

- A panela pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar louça, mas para uma maior conservação e duração, a limpeza na máquina não é recomendada.
- Se lavar a panela na máquina, certifique-se de que está bem seca antes de voltar a utilizá-la. Deixe secar a panela virada para baixo.

**RECEITAS**

Nota: devido ao tamanho da panela Maxstone Gourmet, a quantidade de todos os ingredientes das receitas são indicativas e pode variar consoante o gosto. Também pode cozinhar sem óleo ou azeite.

**1. Ovos no prato****Ingredientes:**

- 150 g de ervilhas cozidas ou de lata
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- 2 ou 3 fatias de presunto serrano
- 2 ovos
- 1 dente de alho
- Azeite
- Sal e pimenta

**Preparação:**

1. Ponha um pouco de azeite na panela, as ervilhas, o presunto cortado aos pedaços, o alho picado e o tomate.
  2. Tempere com sal e pimenta a gosto e coloque no micro-ondas durante dois minutos.
  3. Adicione os dois ovos e volte a colocar no micro-ondas durante mais um minuto.
  4. Retire a panela do micro-ondas e já pode comer.
  5. Pode servir na panela ou num prato.
- 2. Frango com legumes**

**Ingredientes:**

- 1 peito de frango
- 1 pimento verde e 1 vermelho (pequenos)
- 1 cenoura (pequena)
- Cogumelos
- ½ cebola
- ½ copo de cerveja
- 2 dentes de alho
- Azeite
- Sal e pimenta
- Opcional: manjeriço, salsa, alecrim, etc.

**Preparação:**

1. Pique a cebola e os alhos, corte em pedaços o peito de frango, os pimentos, a cenoura e os cogumelos e coloque tudo na panela com um pouco de azeite, sal e pimenta.
2. Adicione a cerveja e coloque a panela no micro-ondas durante quatro ou cinco minutos.
3. Pode servir na panela ou num prato.

**3. Batatas com bacon, cogumelos e queijo**

**Ingredientes:**

- 2 batatas (pequenas)
- 2 fatias de bacon
- 150 g de cogumelos
- 50 g de queijo emmental ralado
- 1 pacote de natas de 200 ml
- Azeite
- Sal e pimenta

**Preparação:**

1. Corte as batatas em rodela e coloque-as na panela com um pouco de azeite.
2. Tempere a gosto com sal e pimenta.
3. Coloque no micro-ondas durante três minutos.
4. Retire e adicione o bacon e os cogumelos, tudo cortado, juntamente com as natas líquidas e o queijo ralado.
5. Volte a pôr a panela no micro-ondas durante mais três minutos.
6. Pode servir na panela ou num prato.

**7. Salmão com tomates e espargos**

**Ingredientes:**

- 1 posta de salmão
- 1 tomate
- Espargos frescos (a gosto)
- 1/2 cebola
- 1 dente de alho
- Azeite
- Sal e pimenta

**Preparação:**

1. Pique o alho e a cebola, corte os espargos e o tomate e tempere a gosto com sal e pimenta.
2. Ponha tudo junto na panela com um pouco de azeite e introduza-a no micro-ondas durante três minutos.
3. Quando tudo estiver cozinhado, adicione o salmão e volte a colocar no micro-ondas durante mais três minutos.
4. Pode servir na panela ou num prato.

**5. Sopa de cebola**

**Ingredientes:**

- 1 pouco de manteiga
- 1 copo de água
- 1/2 cebola
- 1 fatia de pão torrado (de forma)
- Queijo emmental ralado
- Sal e pimenta
- Ovo opcional

**Preparação:**

1. Ponha a cebola picada na panela com um pouco de manteiga e coloque-a no micro-ondas durante dois minutos.
  2. Retire a panela e adicione um copo de água.
  3. Volte a pôr a panela no micro-ondas durante mais três ou quatro minutos.
  4. Quando tudo estiver cozinhado, adicione a fatia de pão torrado e o queijo ralado.
  5. Introduza no micro-ondas durante um par de minutos.
- Nota: se quiser comer a sopa com o ovo, antes de pôr o pão e o queijo, deite o ovo e mexa.
6. Recomendamos comer diretamente da panela.

**6. Cogumelos com ovos e verduras**

**Ingredientes:**

- 150 g de cogumelos laminados
- 2 ovos
- 1/2 curgete pequena
- 1 cebola pequena
- 50 g de requeijão ou queijo ricota
- 2 dentes de alho
- 1 malagueta
- Salsa
- Azeite
- Sal e pimenta

**Preparação:**

1. Pique os alhos, a malagueta e a salsa.
2. Corte a cebola pequena e a meia curgete e coloque-as,

juntamente com os cogumelos, na panela com um pouco de azeite.

3. Tempere a gosto com sal e pimenta.
4. Coloque no micro-ondas durante três minutos.
5. Retire, mexa bem e deite os ovos diretamente na panela.
6. Volte a colocar no micro-ondas durante mais dois minutos.
7. Quando tudo estiver cozinhado, e antes de servir, adicione o requeijão ou ricota.
8. Pode servir na panela ou num prato.

**7. Maçã com canela**

**Ingredientes:**

- 1 maçã
- Canela em pó (a gosto)
- Sumo de meio limão
- Açúcar mascavado (a gosto)

**Preparação:**

1. Descasque a maçã e corte-a em pedaços pequenos.
2. Misture a maçã com o açúcar mascavado, a canela e o sumo do meio limão na panela e coloque no micro-ondas durante três minutos.
3. Quando tudo estiver cozinhado, pode acompanhar com uma bola de gelado.
4. Pode servir na mesma panela ou num prato.

**8. Fondue de chocolate**

**Ingredientes:**

- 1 ou 2 tabletes de chocolate (negro, branco ou de leite, conforme preferir)
- 1 pouco de manteiga
- Fruta variada: morangos, bananas, kiwis, laranja, ananás, pera, melão, etc.
- Opcional frutos secos: nozes, avelãs, amêndoas, etc.
- Opcional biscoitos

**Preparação:**

1. Corte a fruta e deixe-a num prato.
2. Tenha preparados uns espetos longos de madeira.
3. Coloque a manteiga, juntamente com o chocolate cortado na panela, durante um minuto no micro-ondas.
4. Retire a panela e mexa o chocolate.
5. Volte a introduzi-la no micro-ondas durante mais um ou dois minutos até o chocolate derreter.
6. Recomendamos comer diretamente da panela.

**Garantia de qualidade:**

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.  
Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Fabricado na China

Hartelijk dank voor de aankoop van **Maxstone Gourmet®**, een eenpersoons aardewerken pannetje, ideaal om binnen enkele minuten heerlijke gerechten te bereiden in de magnetron. Wij verzoeken u om vóór gebruik alle instructies door te lezen, zodat u het product op de juiste wijze kunt gebruiken.

## Waarschuwingen:

- Was het product vóór gebruik af.
- Met Maxstone Gourmet® kunt u koken in de magnetron of oven op een maximale temperatuur van 200 °C. Niet direct op het vuur zetten.
- Raak de handgreep eerst voorzichtig aan alvorens de **Maxstone Gourmet®** uit de magnetron of de oven te halen om er zeker van te zijn dat deze niet heet is. Door de kooktijd of het type voedsel kan het zijn dat de handgreep heter wordt dan normaal. Gebruik in dat geval een pannelap om hem uit de magnetron of de oven te halen. Dit geldt ook voor het deksel van het pannetje.
- Het product is niet geschikt om te gebruiken voor etenswaren zoals rijst, aangezien dit niet snel gaar wordt en een langere kooktijd vereist.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen

## Gebruiksaanwijzing:

- Doe de rauwe etenswaren die u wilt bereiden in het pannetje
- Doe het deksel erop en zet het in de magnetron
- De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het type magnetron, het vermogen en het soort voedsel, maar in het algemeen bedraagt de kooktijd niet langer dan 10 minuten. Controleer met kleine tijdsintervallen of het voedsel al klaar is. Is dat niet het geval, zet het pannetje dan weer in de magnetron, totdat het gerecht naar uw smaak is.
- Als uitgangspunt voor de bereidingstijd kunt u de bijgaande recepten gebruiken.
- Haal het pannetje uit de magnetron en gebruik een onderzetter om het op een willekeurig oppervlak te plaatsen. U kunt rechtstreeks uit de **Maxstone Gourmet®** eten of het gerecht op een bord serveren.

## Afwassen:

• Dit product kan met de hand of in de vaatwasser afgewassen worden, maar voor een beter behoud en langere levensduur raden wij aan om het niet in de vaatwasser af te wassen. Doet u dat wel, zorg er dan voor dat het pannetje goed droog is alvorens het opnieuw te gebruiken. Laat het daarvoor op de kop drogen.

## RECEPTEN

N.B: gezien de grootte van de Maxstone Gourmet zijn de hoeveelheden van alle ingrediënten van de recepten ter oriëntatie en kunnen verschillen afhankelijk van smaak. De etenswaren kunnen ook zonder olie bereid worden.

### 1. Eierpotjes

**Ingrediënten:**  
150 g doperwtten, gekookt of uit blik  
2 eetlepels gezeefde tomaat  
2 of 3 plakjes Spaanse rauwe ham  
2 eieren  
1 teentje knoflook  
Olijfolie  
Zout en peper

#### Bereiding:

1. Doe een beetje olie in het pannetje en daarna de doperwtten, de in stukjes gesneden ham, de fijngehakte knoflook en de tomaat.
2. Breng met zout en peper op smaak en zet het gedurende 2 minuten in de magnetron.
3. Voeg de twee eieren toe en zet het nog 1 minuut in de magnetron.
4. Haal het uit de magnetron. Het gerecht is nu klaar om op te dienen.
5. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

### 2. Kip met groente

**Ingrediënten:**  
1 kipfilet  
1 groene en 1 rode paprika (klein)  
1 wortel (klein)  
Champignons  
½ ui  
½ glas bier  
2 teentjes knoflook

Olijfolie  
Zout en peper  
Optioneel basilicum, peterselie, rozemarijn, etc

#### Bereiding:

1. Hak de ui en de knoflook fijn, snijd de kipfilet, de paprika's, wortel en champignons in stukjes en doe alles in het pannetje met een beetje olie, zout en peper.
2. Voeg het bier toe en zet het gedurende 4 à 5 minuten in de magnetron.
3. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

### 3. Aardappelen met bacon, champignons en kaas

**Ingrediënten:**  
2 (kleine) aardappelen  
2 plakjes bacon  
150 g champignons  
50 g geraspte emmentaler  
1 pakje vloeibare room van 200 ml  
Olijfolie  
Zout en peper

#### Bereiding:

1. Snijd de aardappelen in schijfjes en doe ze in het pannetje met een beetje olie.
2. Kruid naar smaak.
3. Zet het gedurende 3 minuten in de magnetron.
4. Haal het uit de magnetron en voeg de stukjes bacon en de champignons met de vloeibare room en de geraspte kaas toe.
5. Zet het nog 3 minuten in de magnetron.
6. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

### 4. Zalm met tomaten en asperges

**Ingrediënten:**  
1 moot zalm  
1 tomaat  
Verse asperges (naar smaak)  
1/2 ui  
1 teentje knoflook  
Olijfolie  
Zout en peper

#### Bereiding:

1. Hak de knoflook en de ui fijn, snijd de asperges en de tomaat in stukken en kruid naar smaak.
2. Doe alles in het pannetje met een beetje olie en zet het in de magnetron gedurende 3 minuten.
3. Voeg, als het klaar is, de zalm toe en zet het nog 3 minuten in de magnetron.
4. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

### 5. Uiensoep

**Ingrediënten:**  
Een beetje boter  
1 glas water  
½ ui  
1 sneetje geroosterd brood (voorverpakt)  
Geraspte emmentaler  
Zout en peper  
Optioneel een ei

#### Bereiding:

1. Doe de fijngehakte ui in het pannetje met een beetje boter en zet het 2 minuten in de magnetron.
  2. Haal het pannetje eruit en voeg het water toe.
  3. Zet het nog 3 à 4 minuten in de magnetron.
  4. Voeg als het gerecht klaar is het sneetje geroosterde brood en de geraspte kaas toe.
  5. Zet het nog een paar minuten in de magnetron.
- N.B.: als u de soep met ei wilt eten, breek het ei dan in het pannetje en roer het door, alvorens het brood en de kaas toe te voegen.
6. Wij raden aan om de soep rechtstreeks uit het pannetje te eten.

### 6. Champignons met eieren en groente

**Ingrediënten:**  
150 g champignons in plakjes  
2 eieren  
½ kleine courgette  
1 stengel bieslook  
50 g hüttenkäse of ricotta  
2 teentjes knoflook

1 rode peper  
Peterselie  
Olijfolie  
Zout en peper

Bereiding:

1. Hak de knoflook, het pepertje en de peterselie fijn.
2. Snijd de bieslook en de halve courgette in stukjes en doe die samen met de champignons in het pannetje met een beetje olie.
3. Kruid naar smaak.
4. Zet het pannetje gedurende 3 minuten in de magnetron.
5. Haal het uit de magnetron, roer goed door en breek de eieren rechtstreeks in het pannetje.
6. Zet het nog 2 minuten in de magnetron.
7. Als het gerecht klaar is, doe er dan wat hüttenkäse of ricotta overheen en serveer.
8. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

#### **7. Appel met kaneel**

Ingrediënten:

1 appel  
Gemalen kaneel (naar smaak)  
Sap van een halve citroen  
Bruine suiker (naar smaak)

Bereiding:

1. Schil de appel en snijd ze in kleine stukjes.
2. Meng de appel met de suiker, kaneel en het citroensap in het pannetje en zet het in de magnetron gedurende 3 minuten.
3. Lekker met een bolletje ijs.
4. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

#### **8. Chocoladefondue**

Ingrediënten:

1 of 2 repen chocolade (puur, melk of wit, naar keuze)  
Een beetje boter  
Verschillende soorten fruit: aardbeien, banaan, kiwi, sinaasappel, ananas, peer, meloen, etc.  
Optioneel: walnoten, hazelnoten, amandelen, etc.  
Optioneel: luchtige koekjes zoals lange vingers

Bereiding:

1. Snijd het fruit en leg het op een bord.
2. Leg de lange houten prikkers klaar.
3. Doe de boter en de chocolade in stukjes in het pannetje en zet het gedurende 1 minuut in de magnetron.
4. Haal het pannetje uit de magnetron en roer de chocolade door.
5. Zet het nog 1 à 2 minuten in de magnetron, totdat de chocolade helemaal gesmolten is.
6. U kunt het gerecht serveren in het pannetje zelf of op een bord.

**Kwaliteitsgarantie:**

Voor het product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van elk land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van een verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling

Made in China



Made in China / Fabricado en China /  
Fabriqué aux China / Hergestellt in China /  
Prodotto in Cina / Fabricado na China /



Industex, s.l.  
Av. P. Catalanes 34, 8<sup>a</sup> planta  
08950 Espinelves de Llobregat  
Barcelona - Spain  
e-mail: [industex@industex.com](mailto:industex@industex.com)  
[www.industex.com](http://www.industex.com)  
(+34) 93 254 71 00



9 Chaussée Jules César  
Bat 1 Entrée 110 BP10247 OSNY  
95523 CERGY PONTAISE CEDEX  
FRANCE  
[venteo@venteo.fr](mailto:venteo@venteo.fr)  
[www.venteo.fr](http://www.venteo.fr)  
(+33) 1 34258551



ISL GmbH  
Fritz-Bock-Strasse 5  
D-26121 Oldenburg Germany  
[www.isl-de.com](http://www.isl-de.com)  
+49 (0) 441 95 07 08-0



Australian Importer  
Best Direct International PTY LTD  
ASN 39 145 870 337

Best Direct B.V.  
Thermielstraat 1, 6361 HB NUTH  
THE NETHERLANDS  
[www.bestdirect.nl](http://www.bestdirect.nl)

Best Direct International Ltd,  
Asiakaspalvelu - Suomi:  
029 193 0300 [www.bestdirect.fi](http://www.bestdirect.fi)  
Kundtjänst - Sverige:  
077 033 0300 [www.bestdirect.se](http://www.bestdirect.se)



ISL ITALY S.r.l.  
P.IVA: 06919170966  
Via Donizetti 3  
20122 Milano - Italia  
[www.islitaly.com](http://www.islitaly.com)  
[industex@industex.com](mailto:industex@industex.com)  
+39 02 668 23 708