



# Doubletetta® Kochsystem

---

vollendete perfektion

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Der Kauf von Brat- und Kochgeschirr ist Vertrauenssache.

Sie haben das DOUBLETТА-System gekauft! Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Wir sind überzeugt, dass dieses Vertrauen nicht enttäuscht wird. Mit dem DOUBLETТА System haben Sie kein kurzlebiges Massenprodukt erworben, sondern ein Juwel für Ihre Küche!

Das wichtigste Werkzeug in Ihrer Küche ist und bleibt ein gutes Brat- und Kochgeschirr. Es ist mitentscheidend für das gute Gelingen Ihrer Speisen!

Diese Bedienungsanleitung wurde von uns herausgegeben, um Ihnen den Gebrauch des DOUBLETТА-Systems zu erleichtern und näher zu bringen.

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung und die Hinweise auf den folgenden Seiten aufmerksam zu lesen, bevor Sie Ihr DOUBLETТА Brat- und Kochgeschirr zum erstem Mal verwenden!

Wir danken für Ihre Mühe!

---

Das DOUBLETТА-Kochsystem wurde mit der speziellen TRIPLE “A” Hartgrundveredelung versehen. Der spezielle 4mm dicke DUR-Aluminiumboden gewährt energiesparende Anwendung durch schnellstmögliche Aufheizzeit.

Durch die Verwendung des Oberteils als “Deckel” kann bei geschlossenem System der Energieverbrauch um bis zu 70% gesenkt werden.

Vor dem ersten Gebrauch verlangt DOUBLETТА keine spezielle Behandlung. (Beide Pfannen nur gut auswaschen). Nach dem ersten Aufheizen einige Tropfen Öl in den Brathälften verteilen und ausreiben.

In den DOUBLETТА-Pfannen können Sie mit Holz-, Plastik- oder Metallkellen arbeiten. Achten Sie jedoch darauf, dass keine Speisen in der Pfanne zerschnitten werden.

Die DOUBLETТА-Oberflächenveredelung verhindert jegliches Ankleben oder Anbrennen von Speisen. Aus diesem Grund können DOUBLETТА-Pfannen spielend leicht, wie ein Porzellan-Teller, gereinigt werden. Meistens genügt es, die Pfanne unter einem warmen oder heißen Wasserstrahl mit einer Spülbürste und mildem Geschirrspülmittel auszuwaschen. DOUBLETТА-Pfannen können jedoch auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Bei zu starker Hitze über längere Zeit kann Öl und Fett verbrennen und dabei einen teerartigen Rückstand hinterlassen. Daher immer frühzeitig zurückschalten. Sie können aber wie bisher Ihre normale Brat- und Kochtemperatur verwenden, d.h. kurz anheizen, dann auf mittel oder klein stellen.

Beim Anheizen der leeren DOUBLETТА-Pfanne auf größter Schalterstellung ist zur Vermeidung einer Überhitzung folgendes zu beachten:

bei Gasbeheizung etwa nach 1 Minuten

bei Elektrobeheizung etwa nach 2 Minuten

auf mittlere oder kleine Schalterstellung zurückschalten. Die starke Wärmeleiteigenschaft speichert Hitze und sorgt für geringeren Energieverbrauch. Ein Überhitzen ist dann ausgeschlossen.

Beim Anbraten, in der geschlossenen DOUBLETТА immer das komplette System zugedeckt auf den Herd stellen.

Die besonderen Vorzüge, die Ihnen DOUBLETТА bietet, bleiben lange erhalten, wenn Sie oben angeführte Punkte stets beachten.

## **EINIGE VORZÜGE DER DOUBLETТА-PFANNEN:**

Zwei Pfannen in Einer. DOUBLETТА spart Zeit und Energie, denn durch die extrem schnelle Wärmeleitfähigkeit kann bei den meisten Kochzubereitungen die eine Pfanne als Deckel verwendet werden. DOUBLETТА-Pfannen lassen sich natürlich auch als einzelne Kochgeräte gebrauchen.

Durch das spezielle Verschlusssystem entfällt das lästige Wenden der Speisen. DOUBLETТА wird auf dem Herd einfach umgedreht und Sie kochen, braten oder gratinieren im geschlossenen System weiter.

DOUBLETТА kann als Kleinstbackofen gebraucht werden, für schnelle Kuchen, zum Aufbacken und für süße Überraschungen, aber auch für herrliche Obstkuchen und Ihr Backofen bleibt sauber!

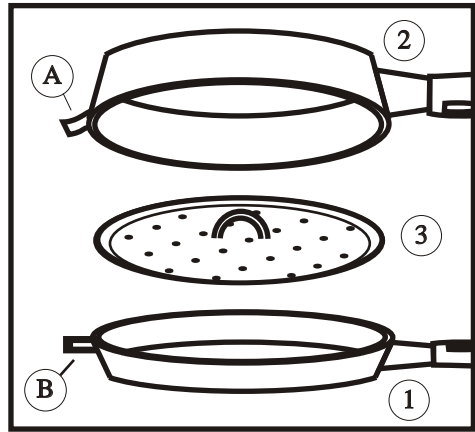
Die neue DOUBLETТА-Oberflächenveredelung lässt sich mit den bekannten Innenbeschichtungen nicht vergleichen. Spielend leichtes Abwaschen, mechanisch resistent, Geschmacks und Geruchsneutral, "Low-Fat-Funktion PLUS" und längere Lebensdauer bringen Ihnen die leichte und perfekte Anwendung in Ihre Küche. DOUBLETТА mit der TRIPLE "A" Oberflächenveredelung ist das Ergebnis einer umfangreichen Forschung auf dem neuesten Stand der Technik.

Durch den 4 mm dicken DUR-Aluminiumboden wird schnellste Wärmeaufnahme und langandauernde Hitzespeicherung in beiden Teilen garantiert. Die DOUBLETТА-Pfanne ist für alle gängigen Herdarten wie Kohle-, Ceran-, Halogen-, Elektro- und Gasherd geeignet.

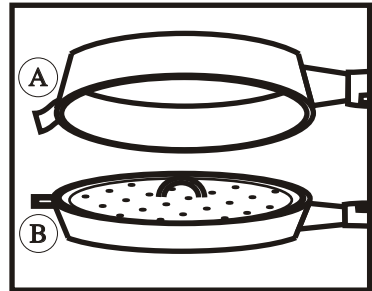
Die Pflegeleichte Außenversiegelung ist perfekt zu reinigen, denn auch hier genügt das Abwaschen mit handelsüblichen Geschirreinigern.

DOUBLETTA ist ein Kochsystem, das sich aus 2 Hälften zusammensetzt

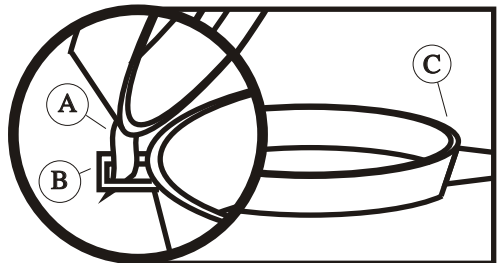
- 1) Unterteil 4,7 cm Randhöhe
- 2) Oberteil 7,0 cm Randhöhe
- 3) Dünsteinsatz (zum Einlegen in die DOUBLETТА-Teile)  
Beim Einlegen des Dünstaufsatzes auf passende Auflage achten!



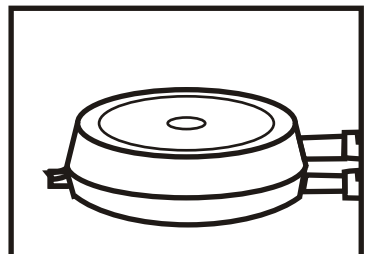
Das Zusammensetzen des DOUBLETТА-Systems ist kinderleicht.



Der Einfassriegel (A) greift in die Halteöffnung (B) und das System schließt sich über den Passrand (C) und lässt schnelles Kochen zu.



Geschlossenes System für leichtere und schnellere Bratergebnisse.



**Achtung:** Der farbige Plastikgriff dient zum Entnehmen des Dünsteinsatzes.

**Vor dem ersten Gebrauch das heiße DOUBLETТА-System mit einigen Tropfen Öl und einem Küchenkrepp-Papier reinigen!**

## Rühreier

Zutaten: 5 - 7 Eier, 1 Essl. Wasser oder Milch, 2 Essl. Butter, Salz, Pfeffer, frische Butter, Schnittlauch oder Petersilie.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, Milch oder Wasser beimengen, gut verrühren und würzen. In die DOUBLETТА-Pfanne mit zerlassener Butter gießen und unter mittlerer Hitze langsam unter Rühren zu einer dicklichen Masse aufziehen.

Vor dem Servieren mit frischgehacktem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

\*) Zur Diätzubereitung kann auf die Beigabe von Butter verzichtet werden!

## Omelette

Zutaten: 1 1/2 l Milch, 4 Eier, 8 - 9 Essl. Mehl, 1 Teel. Salz, Butter oder Fett zum Backen.

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Pfanne etwas erwärmen und mit Fett austreichen. Den Teig mit einer Schöpfkelle auf dem Pfannenboden sorgfältig verteilen und unter Verwendung beider DOUBLETТА-Pfannen durch mehrmaliges Wenden auf beiden Seiten goldgelb backen.

Die Omeleten können beispielsweise mit Konfitüre, Glace, fein geschnittenem Schinken oder Hackfleisch eingerollt werden.

## Omelette soufflée

Zutaten: 4 Eigelb, 6 Eiweiß, 70g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Essl. Mehl, Staubzucker, Butter, Vanille- und Zitronenaroma.

Beide Pfannen geschlossen auf der Kochstelle für ca. 1 Minute aufheizen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Vanille- und Zitronenaroma dazugeben und den steifgeschlagenen Eiweiß-Schnee und das Mehl untermengen. Alles in die DOUBLETТА-Pfanne geben und mit Staubzucker bestreuen. Mit dem DOUBLETТА-Oberteil verschließen und auf mittlerer Hitze backen, bis das Omelette eine leichte Kruste erhält.

## Käseauflauf

Zutaten: 100 g Butter, 125 g Mehl, 125 g geriebener, fetter Käse, 1/2 l Milch, 7 Eier, Salz, Paprika, evtl. Kümmel oder Muskat.

Das Mehl mit der Butter in der DOUBLETТА schwitzen lassen, die Milch beimengen und unter ständigem Rühren aufkochen. Würzen und abkühlen. Dann ein Eigelb nach dem anderen untermischen. Den Reibkäse beimengen und am Schluss, vor dem Zudecken mit dem DOUBLETТА-Oberteil, das zu Schnee geschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen. Mit grünen Salat garnieren.

## Risotto nach Mailänder-Art

Zutaten: 500 g Reis (Vialone od. Mailänder) 20 g Butter, 50 g Reibkäse, 80 g fein gehackte Zwiebeln, 1,5 l Bouillon, Salz, Pfeffer, weitere Gewürze nach Wahl.

Zwiebel in wenig Butter in der DOUBLETТА-Pfanne anschwitzen und dann gewaschenen Reis mitschwitzen lassen. Die kochende Bouillon dazugeben, würzen, umrühren und dann für 12 - 15 Minuten bei schwacher Hitze (erstes Drittel der möglichen Schaltung) zugedeckt fertiggaren. Vor dem Servieren etwas frische Butter und Reibkäse darunterziehen. Evtl. weitere Zutaten: Pilze, Leber, Schinken, Zuchetti, Tomaten oder dgl.

## Berner Rösti

Zutaten: 1 kg halbgare, geriebene Kartoffeln, Speckwürfel, 50 g Butter, Gewürze nach Wahl.

Speckwürfel in der DOUBLETТА-Pfanne anziehen lassen. Kartoffel dazugeben und mit dem DOUBLETТА-Oberteil zudecken. Nach etwas 2 Minuten die Pfanne 6 - 7 mal wenden und auf beiden Seiten knusprig Goldbraun rösten lassen. Zum Schluß ein paar Butterflocken auf die Rösti verteilen.

## Blumenkohl gratiniert

Zutaten: 1 Blumenkohl, Sauce Mornay, 3 Essl. Reibkäse, Butter evtl. Semmelbrösel, geröstet.

Die DOUBLETТА mit Öl ausreiben und den Boden mit Sauce Mornay bedecken. Den gekochten Blumenkohl schön darauf dressieren und wiederum mit Sauce Mornay völlig bedecken. Reibkäse und Semmelbrösel darüber streuen und mit zerlassener Butter betreufeln. Mit vorgeheiztem Oberteil zudecken und bei mittlerer Hitze überbacken lassen bis der Reibkäse geschmolzen ist und sich beginnt goldbraun zu verfärben.

## Grüne Bohnen gedämpft

Zutaten: 1 kg Bohnen, 30 g Fett, 50 g magere Speckwürfel, 50 g gehackte Zwiebel, 10 g Mehl und 10 g Butter vermischt (Mehlbuter), 2,5 dl Bouillon, Salz, Pfeffer, Muskat, Bohnenkraut, Knoblauchzehe.

Fett, Speckwürfel und Zwiebel im DOUBLETТА-Unterteil anschwitzen, Gewürze und Bouillon dazugeben und auf dem Dünsteinsatz die blanchierten Bohnen auflegen, in das Doubletta-Unterteil einsetzen, mit dem Oberteil zudecken und weichdünsten lassen. Wenn die Bohnen fertig sind, dem Bouillon-Fond die Mehlbutter untermischen, damit die restliche Flüssigkeit gebunden wird und im DOUBLETТА-Unterteil mit den Bohnen servieren.

## Rouladen

Zutaten: 4 Schnitzel, 200 g Hackfleisch, 3 Schalotten (kleine Jungzwiebel), etwas Brot, 2 Knoblauchzehen, Petersilie, Salz und Pfeffer

Breite und sehr dünne Schnitzel wählen. Auf jedes Schnitzel 2 Löffel Füllung aufsetzen, die aus Hackfleisch, eingeweichem und gut ausgedrücktem Brot, Schalotten, Knoblauch, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer zubereitet wird. Die Schnitzel aufrollen und mit Bindfaden umwickeln.

In die DOUBLETТА einlegen und rundum anbraten lassen.

Den zweiten Teil aufwärmen und vom Bratenfond eine Rahmbratensauce (mit Crème fraiche) anrühren und die Rouladen einlegen und geschlossen fertiggar.

## Geschnetzeltes “Schlauer Fuchs”

Zutaten: 600 g Kalbgeschnetzeltes, 2 fein gehackte Zwiebel, 250 g geschnittene Champignons, 300 gr. Frühstücksspeck fein in Streifen geschnitten, 2 dl Weißwein, 1 Becher Saucenrahm, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Öl, 1 Essl. Butter, fein gehackte Petersilie.

Speck und Zwiebel mit Butter glasig braten, Champignons begeben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren, zuletzt mit Saucenrahm binden.

Die zweite DOUBLETТА-Pfanne zuerst stark erhitzen, Öl hinein geben und etwas später das Geschnetzelte begeben, scharf anbraten und würzen.

Das Ganze zur Sauce schütten Für etwa 8 - 12 Minuten geschlossen bei mittlerer Hitze dünsten lassen und alsbald mit der Petersilie bestreut anrichten. .

Beilagen: Rösti, Reis, Nudeln,...

Tipp: Sollte kein gebundener Rahm (Saucenrahm) vorhanden sein, Zwiebeln und Champignons vor dem Ablöschen mit Mehl bestäuben und dann Rahm oder Halbrahm verwenden.

## Kaninchen mit Oliven

Zutaten: 1 Kaninchen, 100 g entkernte schwarze Oliven, eine Prise wilder Fenchel, 1/2 Glas Öl, Salz und Pfeffer.

Das Kaninchen in Stücke schneiden. In die DOUBLETТА legen und mit Öl, Salz, Pfeffer, Fenchel würzen; die Oliven hinzufügen und bei höchster Leistungsstufe 25 Minuten garen. Dabei zwei bis dreimal umdrehen.

Ruhezeit: 5 Minuten.

## Blitzkuchen

Zutaten: Fertigmischung, etwas Butter oder Fett.

Die kalte DOUBLETТА mit Butter oder Margarine leicht einstreichen. Fertigmischung (Sandkuchen, Marmorkuchen) nach Anleitung anrühren und den entstandenen Teig in die **kalte** Pfanne geben. Diese mit der zweiten Pfanne zudecken und auf die ebenfalls **kalt** Kochstelle geben. Immer auf das erste Drittel der Hitze stellen und ca. 40 - 50 Min. backen lassen ohne den Deckel zu öffnen. (Bspl: 6er Schaltung: 2 // 12er Schaltung: 4, usw.)

## **Tabelle der Gewichtsverluste:**

Vergleichen Sie untenstehende Tabelle, Sie sehen - DOUBLETТА hilft sogar beim Sparen. Beim Braten, Dämpfen, Schmoren oder Sieden von Fleisch müssen wir mit einem gewissen Verlust an Gewicht rechnen. Auf das Rohgewicht bezogen, ergeben sich im Durchschnitt folgende Werte:

	normal	DOUBLETТА
<b>Braten nach englischer Art:</b>		
Roastbeef, Filetbraten	ca. 17 - 20 %	ca. 7 - 10 %
Schafschlegel	16 - 18 %	7 - 10 %
Reh-Rücken und -Schlegel	8 - 12 %	5 - 6 %
<b>Braten glaciert</b>		
Kalbfleisch, Nuss, Carré, Nierenbraten, Laffe, Schweinsbraten von jüngeren Tieren	23 - 27 %	10 - 15 %
<b>Schmorbraten</b>		
Von Ochs, Rind: Huft, Stolzen, Laffe	32 - 36 %	15 - 20 %
Von älteren Tieren	bis 40 %	20 - 25 %
<b>Gesottenes Fleisch</b>		
Von Ochs, Rind oder Kuh: Hohrrücken, Federstück, Brustkern, Laffe usw.	32 - 36 %	15 - 20 %
Von Schaf: Schlegel, Laffen, Brust	30 - 36 %	15 - 20 %
von älteren Tieren	bis 40 %	20 - 25 %



## Praktische Kalorientabelle

1 Scheibe ( 50 g) Pariser Schinken .....	150 Kal.
1 Wurstbrot .....	350 Kal.
50 g Leberwurst .....	200 Kal.
2 harte Eier .....	150 Kal.
1 Dutzend Austern .....	100 Kal.
1 Avocado .....	250 Kal.
1 Teller Rohkost .....	30 Kal.
+ Salatsauce .....	120 Kal.
Vogelersalat .....	5 Kal.
+ Salatsauce .....	90 Kal.
1/2 Baguette .....	310 Kal.
1 Scheibe Brot getoastet .....	50 Kal.
1 Zwieback .....	30 Kal.
1 Kipferl .....	140 Kal.
1 Brioche .....	215 Kal.
1 Stück Zucker (20 g) .....	20 Kal.
1 Glas Wasser - Kaffee - Tee .....	0 Kal.
+ Zucker .....	20 Kal.
1 Glas Rotwein .....	50 Kal.
1/2 Glas Bier .....	80 Kal.
1/2 Schale Champagner .....	60 Kal.
1 Glas Whisky (0,5 dl) .....	180 Kal.
1 Glas Cola (2,5 dl) .....	110 Kal.
1 Glas Obstsaft (2,5 dl) .....	160 Kal.
1 gepresste Orange .....	70 Kal.
1 Pizza oder Quiche .....	310 Kal.
1 Teller Suppe .....	130 Kal.
1 Königinpastete .....	600 Kal.
1 Natur-Joghurt .....	55 Kal.
+ Zucker .....	100 Kal.
1 Glas Vollmilch .....	225 Kal.
1 Glas fettarme Milch .....	55 Kal.
1 Portion Camembert .....	125 Kal.
1 Teller garniertes Sauerkraut .....	620 Kal.
100 Chips .....	550 Kal.
100 g grüne Bohnen .....	50 Kal.
1 Orange .....	70 Kal.
1 Pfirsich .....	70 Kal.
1 Banane .....	95 Kal.
100 g Datteln oder getrocknete Pflaumen .....	300 Kal.
100 g Walnüsse oder Haselnüsse .....	300 Kal.
1 Stück Kuchen mit Früchten .....	400 Kal.
1 Stück Kuchen mit Crémefüllung .....	550 Kal.
1 Milchreis .....	300 Kal.
1 Sorbet .....	175 Kal.
1 Rippe Schokolade .....	50 Kal.
1 Suppenlöffel Konfitüre .....	150 Kal.
1 Suppenlöffel Mayonnaise .....	190 Kal.
1 Suppenlöffel Pflanzenöl .....	90 Kal.



Das DOUBLETТА Kochsystem ist kein kurzlebiges Massenprodukt, sondern ein hochwertiges Juwel für Ihre Küche.

Nur beste Materialien wurden für die Herstellung der DOUBLETТА Pfannen verwendet.

Die spezielle "TRIPLE A" Hartgrundveredelung und der 4mm dicke DUR-Aluminiumboden gewährt energiesparende Anwendung.

**Doubletta<sup>®</sup>**  
Kochsystem

---

vollendete perfektion