

English

Roasted Vegetables (to taste)

- Preheat oven to 200°C.
- Peel the vegetables or leave the skin on if you like. Cut into small pieces, strips or slices.
- Arrange the vegetables in the basket and place the basket on the non-stick tray.
- Roast for 15-20 minutes.

Serve with oil and salt to taste.

Baked Chicken Thighs with Barbecue Sauce

- Preheat oven to 200°C.
- Arrange the thighs in the basket and place the basket on the non-stick tray.
- Bake for 15 minutes.

Ingredients for the sauce:

- 2 tbsp Worcestershire sauce
- 1 tsp mustard
- 2 tsp honey
- 2 tsp ketchup
- 4 tsp vinegar
- 1 tsp oil
- Salt and pepper

Mix and whisk the ingredients. Taste the sauce and adjust the seasoning. Drizzle the sauce on the chicken. Optional: add a few drops of Tabasco sauce.

Baked Salmon with Lemon, Garlic and Parsley Vinaigrette

- Preheat oven to 200°C.
- Arrange the salmon in the basket and place the basket on the non-stick tray.
- Bake for 15 minutes.

Ingredients for the sauce:

- 2 cloves garlic
 - Fresh parsley
 - Juice of 1 lemon
 - Oil (the same amount as lemon juice)
 - Salt and pepper
- Squeeze the lemon and mix all the ingredients. Drizzle the sauce on the salmon.

Breaded Pork Chops

Ingredients (for four people):

- 3 eggs, beaten
 - 3 tsp milk
 - 1½ cups breadcrumbs with garlic and parsley
 - 2 cups shredded Parmesan cheese
 - 2 tsp oil
 - 4 pork chops
- Preparation:
- Préheat oven to 200°C.
 - Mix the beaten eggs with the milk in a bowl. In a separate bowl, mix the breadcrumbs and Parmesan cheese.
 - Dip the pork chops into the milk and egg mixture and then coat them with the breadcrumb mixture.
 - Arrange each chop in the basket and place the basket on the non-stick tray.
 - Bake for 15-20 minutes.

Baked Battered Calamari

Ingredients:

- 1 kg calamari rings
 - 1 cup flour
 - 2 eggs, beaten
 - 3 spngs fresh parsley
 - Salt
- Preparation:
- Preheat oven to 200°C.
 - Clean and drain the calamari rings.
 - Mix the beaten eggs with the finely chopped

parsley.

- Add salt to the flour and mix well with the eggs and parsley.
- Dip each calamari ring into the egg and flour batter.

- Arrange each calamari ring in the basket and place the basket on the non-stick tray.
- Bake for 10 minutes.

NOTE: These recipes can also be cooked on the barbecue. The basket should be placed on the barbecue, but NOT the tray. Never place the tray on the barbecue grill.

Español

Verduras al horno (al gusto)

- Precalentar el horno a 200° C.
- Pelar o mantener la piel de la verdura según preferencias; cortar en trozos pequeños, a tiras o láminas.
- Colocar las verduras sobre la cesta, y ésta sobre la bandeja antiadherente.
- Hornear durante 15-20 minutos.

Acompañar con aceite y sal al gusto.

Contramuslos de pollo al horno con salsa barbacoa

- Precalentar el horno a 200° C.
- Colocar el pollo sobre la cesta, y ésta sobre la bandeja antiadherente.
- Hornear durante 15 minutos.

Ingredientes para la salsa:

- 2 Cucharadas soperas de salsa Worcestershire
- 1 Cucharada sopera de mostaza
- 2 Cucharadas soperas de miel
- 2 Cucharadas soperas de ketchup
- 4 Cucharadas soperas de vinagre.
- 1 Cucharada sopera de aceite.

- Sal y pimienta
Mezclar y batir los ingredientes. Probar la salsa para ajustar el gusto según preferencias. Aliñar el pollo con la salsa. Opcional añadir unas gotas de Tabasco.

Salmón al horno con vinagreta de limón, ajo y perejil

- Precalentar el horno a 200° C.
 - Colocar el salmón sobre la cesta, y ésta sobre la bandeja antiadherente.
 - Hornear durante 15 minutos.
- Ingredientes para la salsa:
- 2 dientes ajo
 - perejil fresco
 - el zumo de 1 limón
 - Aceite (misma cantidad que zumo de limón)
 - Sal y pimienta
- Exprimir el limón, y mezclar todos los ingredientes. Aliñar el salmón.

Chuletas de cerdo empanado

Ingredientes (para 4 personas):

- 3 Huevos batidos
 - 3 Cucharadas soperas de leche
 - 1 ½ taza de pan rallado con ajo y perejil
 - ½ taza de queso parmesano rallado
 - 2 Cucharadas soperas de aceite
 - 4 Chuletas de cerdo
- Elaboración:
- Precalentar el horno a 200° C.
 - Mezclar los huevos con la leche en un bol. Por separado, mezclar el pan rallado con el queso parmesano.
 - Introducir las chuletas en la mezcla de huevo y leche; y acto seguido rebozar con la mezcla de

pan rallado.

- Colocar cada chuleta rebozada sobre la cesta, y ésta sobre la bandeja antiadherente.
- Hornear durante 15-20 minutos.

Calamares rebozados al horno

Ingredientes:

- 1 kg. de aros de calamar
- 1 taza de harina
- 2 huevos batidos
- 3 ramitas de perejil fresco

- Sal
- Elaboración:
- Precalentar el horno a 200° C.
- Limpiar y escurrir los aros de calamar.
- Mezclar los huevos batidos con el perejil cortado muy pequeño.
- Añadir la sal a la harina, y mezclarla bien con los huevos con perejil.
- Rebozar cada aro de calamar en la masa preparada de huevo con harina.
- Colocar cada aro de calamar sobre la cesta, y ésta sobre la bandeja antiadherente.
- Hornear durante 10 minutos.

NOTA: Estas recetas pueden elaborarse también en barbacoa. Para ello, colocar sólo la cesta encima de la barbacoa, NO la bandeja. Nunca ponga la bandeja antiadherente encima del grill de la barbacoa.

Français

Légumes au four (au choix)

- Préchauffez le four à 200 °C.
 - Epluchez ou conservez la peau des légumes en fonction de votre préférence ; découpez-les en dés, en bâtonnets ou en lamelles.
 - Déposez les légumes dans le panier, puis placez le panier sur le plateau antiadhésif.
 - Enfouissez pendant 15-20 minutes.
- Huilez et salez selon votre goût.

Hauts de cuisse de poulet au four, sauce barbecue

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Déposez le poulet dans le panier, puis placez le panier sur le plateau antiadhésif.
- Enfouissez pendant 15 minutes.

Ingédients pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel et poivre

Mélangez et battez les ingrédients. Goûtez la sauce pour l'ajuster selon vos préférences. Versez la sauce sur le poulet. Option : ajoutez quelques gouttes de Tabasco.

Saumon au four à la vinaigrette à l'ail, persil et citron

- Préchauffez le four à 200 °C.
 - Déposez le saumon dans le panier, puis placez le panier sur le plateau antiadhésif.
 - Enfouissez pendant 15 minutes.
- Ingédients pour la sauce :
- 2 gousses d'ail
 - Persil frais
 - Le jus de 1 citron
 - Huile (même quantité que le jus de citron)
 - Sel et poivre
- Exprimez le jus de citron et mélangez tous les

ingrédients. Assaisonnez le saumon.

Côtes de porc panées

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 3 œufs battus
 - 3 cuillères à soupe de lait
 - 1 ½ tasse de chapelure avec l'ail et le persil
 - ½ tasse de parmesan râpé
 - 2 cuillères à soupe d'huile
 - 4 côtes de porc
- Préparation :
- Préchauffez le four à 200 °C.
 - Mélangez les œufs avec le lait dans un bol.
 - Dans un autre récipient, mélangez la chapelure avec le parmesan.
 - Trempez les côtes dans le mélange d'œuf et de lait, puis dans la chapelure.
 - Déposez chaque côte de porc dans le panier, puis placez le panier sur le plateau antiadhésif.
 - Enfouissez pendant 15-20 minutes.

Calamars frits au four

- Ingédients :
- 1 kg de rondelles de calamar
 - 1 tasse de farine
 - 2 œufs battus
 - 3 tiges de persil frais
 - Sel

- Préparation :
- Préchauffez le four à 200 °C.
 - Lavez et égouttez les rondelles de calamar.
 - Mélangez les œufs battus avec le persil coupé très fin.
 - Saupoudrez la farine de sel et mélangez le tout avec les œufs et le persil.
 - Trempez chaque rondelle de calamar dans la pâte aux œufs et à la farine.
 - Déposez chaque rondelle de calamar dans le panier, puis placez le panier sur le plateau antiadhésif.
 - Enfouissez pendant 10 minutes.

REMARQUE : Ces plats peuvent également être cuisinés au barbecue. Pour ce faire, déposez uniquement le panier sur le grill du barbecue, mais EN AUCUN CAS le plateau. Ne posez jamais le plateau antiadhésif sur le grill du barbecue.

Deutsch

Ofengemüse (je nach Vorliebe)

- Ofen auf 200 °C vorwärmen.
 - Je nach Vorliebe Gemüse schälen oder mit Schale verarbeiten; in kleine Stücke, Streifen oder Scheiben schneiden.
 - Gemüse in den Korb geben und diesen auf die Auffangschale mit Antihäftbeschichtung stellen.
 - 15 bis 20 Minuten im Ofen garen.
- Je nach Geschmack mit Öl und Salz anrichten.

Im Ofen gegree Hühnerschenkel mit Barbecue-Sauce

- Ofen auf 200 °C vorwärmen.
 - Hühnerschenkel in den Korb geben und diesen auf die Auffangschale mit Antihäftbeschichtung stellen.
 - 15 Minuten im Ofen garen.
- Zutaten für die Sauce:
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
 - 1 Esslöffel Senf
 - 2 Esslöffel Honig
 - 2 Esslöffel Ketchup
 - 4 Esslöffel Essig
 - 1 Esslöffel Öl

- Salz und Pfeffer
Zutaten vermischen und schlagen. Sauce probieren, um je nach Geschmack abzuschmecken. Die Hähnchenschenkel mit der Sauce anrichten. Optional ein paar Tropfen Tabascosauce hinzufügen.

Im Ofen gegarter Lachs mit Zitronenvinaigrette, Knoblauch und Petersilie

- Ofen auf 200 °C vorwärmen.
 - Lachs in den Korb geben und diesen auf die Auffangschale mit Antihäftbeschichtung stellen.
 - 15 Minuten im Ofen garen.
- Zutaten für die Sauce:
- 2 Knoblauchzehen
 - Frische Petersilie
 - Saft einer Zitrone
 - Öl (dieselbe Menge wie Zitronensaft)
 - Salz und Pfeffer
- Zitrone auspressen und mit restlichen Zutaten vermischen. Lachs abschmecken.

Paniertes Schweinekotelett

- Zutaten (für 4 Personen):
- 3 geschlagene Eier
 - 3 Esslöffel Milch
 - 1 ½ Tassen Paniermehl mit Knoblauch und Petersilie
 - ½ Tasse geriebenen Parmesankäse
 - 2 Esslöffel Öl
 - 4 Schweinekoteletts
- Zubereitung:
- Ofen auf 200 °C vorwärmen.
 - In einer Schüssel die Eier mit der Milch vermischen, Getrennt das Paniermehl mit dem Parmesankäse vermischen.
 - Die Koteletts zunächst in die Mischung aus Eimasse und Milch geben, und anschließend mit der Paniermehlmischung panieren.
 - Das panierte Kotelett jeweils in den Korb geben und diesen auf die Auffangschale mit Antihäftbeschichtung stellen.
 - 15 bis 20 Minuten im Ofen garen.

Im Ofen gegarter paniierter Tintenfisch

- Zutaten:
- 1 kg Tintenfischringe
 - 1 Tasse Mehl
 - 2 geschlagene Eier
 - 3 frische Petersilienstangen
 - Salz
- Zubereitung:
- Ofen auf 200 °C vorwärmen.
 - Tintenfischringe waschen und abtropfen lassen.
 - Geschlagene Eier mit der fein geschnittenen Petersilie vermischen.
 - Mehl salzen und gut mit der Eiermasse mit Petersilie vermischen.
 - Jeden einzelnen Tintenfischring mit der Masse aus Eiern und Mehl panieren.
 - Den Tintenfischring jeweils in den Korb geben und diesen auf die Auffangschale mit Antihäftbeschichtung stellen.
 - 10 Minuten im Ofen garen.

HINWEIS: Diese Rezepte können auch auf dem Grillrost zubereitet werden. Es kann nur der Korb, NIE die Auffangwanne auf den Grillrost gestellt werden. Nie die Auffangschale mit Antihäftbeschichtung auf den Grillrost stellen.

Italiano

Verdure al forno (a piacere)

- Preriscaldare il forno a 200 °C.

• Sbucciare la verdura o lasciarla con la buccia, a seconda dei gusti, poi tagliarla a tocchetti, a strisce o a lamelle.

- Collocare la verdura sul cestello, quindi collocare il cestello sul vassoio antiaderente.
- Cuocere al forno durante 15-20 minuti.

Condire con olio e sale a piacere.

Sovracoscia di pollo al forno con salsa barbecue

- Preriscaldare il forno a 200 °C.
- Collocare il pollo sul cestello, quindi collocare il cestello sul vassoio antiaderente.
- Cuocere al forno durante 15 minuti.

Ingredienti per la salsa:

- 2 cucchiai di salsa Worcestershire
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di ketchup
- 4 cucchiaini di aceto
- 1 cucchiaino di olio
- Sale e pepe

Mescolare e frullare gli ingredienti. Assaggiare la salsa e aggiustarla se necessario. Condire il pollo con la salsa. Aggiungere, se si desidera, qualche goccia di Tabasco.

Salmone al forno con vinaigrette al limone, aglio e prezzemolo

- Preriscaldare il forno a 200 °C.
 - Collocare il salmone sul cestello, quindi collocare il cestello sul vassoio antiaderente.
 - Cuocere al forno durante 15 minuti.
- Ingredienti per la salsa:
- 2 spicchi d'aglio
 - Prezzemolo fresco
 - Succo di 1 limone
 - Olio (in quantità uguale al succo)
 - Sale e pepe
- Spremere il limone e mescolare tutti gli ingredienti. Condire il salmone.

Cotolette di maiale impanate

- Ingredienti (per 4 persone):
- 3 uova sbattute
 - 3 cucchiaini di latte
 - 1 tazza e ½ di pangrattato con aglio e prezzemolo
 - ½ tazza di parmigiano grattugiato
 - 2 cucchiaini di olio
 - 4 cotolette di maiale
- Preparazione:
- Preriscaldare il forno a 200 °C.
 - Mescolare le uova e il latte in una ciotola. A parte, mescolare il pangrattato con il parmigiano.
 - Introdurre le cotolette nella miscela di uova e latte, quindi passarle nella miscela di pangrattato e parmigiano.
 - Collocare le cotolette impanate sul cest llo, quindi collocare il cestello sul vassoio antiaderente.
 - Cuocere al forno durante 15-20 minuti.

Calamari infarinati al forno

Ingredienti:

- 1 kg di anelli di calamaro
 - 1 tazza di farina
 - 2 uova sbattute
 - 3 rametti di prezzemolo fresco
 - Sale
- Preparazione:
- Preriscaldare il forno a 200 °C.
 - Pulire e sgocciolare gli anelli di calamaro.
 - Mescolarle le uova sbattute con il prezzemolo tagliato finemente.
 - Aggiungere sale alla farina, e mescolarla bene

con le uova e il prezzemolo.
 • Passare uno alla volta gli anelli nella miscela a base di uova e farina.
 • Collocare ogni anello sul cestello, quindi collocare il cestello sul vassoio antiaderente.
 • Cuocere al forno durante 10 minuti.

NOTA: queste ricette possono essere elaborate anche alla griglia. Per farlo collocare il cestello sul barbecue, NON il vassoio. Non collocare mai il vassoio sulla griglia del barbecue.

Português

Legumes no forno (ao gosto)

• Preaquecer o forno a 200 °C.
 • Descascar ou manter a casca dos legumes, como desejar; cortar em pedaços pequenos, em tiras ou fatias.
 • Colocar os legumes sobre a cesta, e esta sobre a bandeja antiaderente.
 • Cozer no forno durante 15-20 minutos. Temperar com óleo e sal a gosto.

Sobrecoxas de frango no forno com molho barbecue

• Preaquecer o forno a 200 °C.
 • Colocar o frango sobre a cesta, e esta sobre a bandeja antiaderente.
 • Cozer no forno durante 15 minutos.

Ingredientes para o molho:
 - 2 colheres de sopa de molho Worcestershire
 - 1 colher de sopa de mostarda
 - 2 colheres de sopa de mel
 - 2 colheres de sopa de ketchup
 - 4 colheres de sopa de vinagre
 - 1 colher de sopa de óleo
 - Sal e pimenta
 Misturar e bater os ingredientes. Provar o molho para terminar de prepará-lo a gosto. Temperar o frango com o molho. Opcional: adicionar umas gotas de Tabasco.

Salmão no forno com vinagreta de limão, alho e salsa

• Preaquecer o forno a 200 °C.
 • Colocar o salmão sobre a cesta, e esta sobre a bandeja antiaderente.
 • Cozer no forno durante 15 minutos.

Ingredientes para o molho:
 - 2 dentes de alho
 - Salsa fresca
 - O sumo de 1 limão
 - Oleo (a mesma quantidade que o sumo de limão)
 - Sal e pimenta
 Espremer o limão e misturar todos os ingredientes. Temperar o salmão.

Costeletas de porco panadas

Ingredientes (para 4 pessoas):
 - 3 ovos batidos
 - 3 colheres de sopa de leite
 - 1 ½ chávena de pão ralado com alho e salsa
 - ½ chávena de queijo parmesão ralado
 - 2 colheres de sopa de óleo
 - 4 costeletas de porco
 Preparação:
 • Preaquecer o forno a 200 °C.
 • Misturar os ovos com o leite num tacho. Separadamente, misturar o pão ralado com o queijo parmesão.
 • Introduzir as costeletas na mistura de ovo e leite e, logo a seguir, panar com a mistura de pão ralado.

• Colocar cada costeleta panada sobre a cesta, e esta sobre a bandeja antiaderente.
 • Cozer no forno durante 15-20 minutos.

Lulas panadas no forno

Ingredientes:
 - 1 kg de anéis de lula
 - 1 chávena de farinha
 - 2 ovos batidos
 - 3 ramos de salsa fresca
 - Sal
 Preparação:
 • Preaquecer o forno a 200 °C.
 • Limpar e escorrer os anéis de lula.
 • Misturar os ovos batidos com a salsa cortada muito pequena.
 • Adicionar o sal à farinha e misturá-la bem com os ovos com salsa.
 • Panar cada anel de lula na mistura preparada de ovo com farinha.
 • Colocar cada anel de lula sobre a cesta, e esta sobre a bandeja antiaderente.
 • Cozer no forno durante 10 minutos.

NOTA: Estas receitas podem ser preparadas também com o grelhador. Para isso, colocar a cesta em cima do grelhador, mas NAO a bandeja. Nunca coloque a bandeja antiaderente em cima do grelhador.

nederlands

Groenten in de oven (naar keuze)

• Verwarm de oven voor op 200°C.
 • Schik de groenten als u dat verkliest, snijd ze in blokjes, reepjes of schijfjes.
 • Schik de groenten in de mand en zet de mand op de antiaanbakshotel.
 • Laat gedurende 15-20 minuten bakken.
 Breng op smaak met olie en zout.

Kippenbovenbouten in de oven met barbecuesaus

• Verwarm de oven voor op 200°C.
 • Schik de bovenbouten in de mand en zet de mand op de antiaanbakshotel.
 • Laat gedurende 15 minuten bakken.

Ingredienten voor de saus:
 - 2 eetlepels Worcestershiresaus
 - 1 eetlepel mosterd
 - 2 eetlepels honing
 - 2 eetlepels ketchup
 - 4 eetlepels azijn
 - 1 eetlepel olie
 - Zout en peper
 Meng de ingrediënten met een mixer. Proef de saus en breng hem indien nodig verder op smaak. Giet de saus over de kip. Voeg eventueel enkele druppels Tabasco toe.

Zalm in de oven met vinaigrette van citroen, knoflook en peterselie

• Verwarm de oven voor op 200°C.
 • Schik de zalmvoten in de mand en zet de mand op de antiaanbakshotel.
 • Laat gedurende 15 minuten bakken.
 Ingredienten voor de saus:
 - 2 knoflookteentjes
 - Verse peterselie
 - Het sap van een citroen
 - Olie (dezelfde hoeveelheid als het citroensap)
 - Zout en peper
 Meng het citroensap met alle andere ingrediënten. Giet de vinaigrette over de zalm.

Gepaneerde varkensoteletten

Ingrediënten (voor 4 personen):
 - 3 opgeklopte eieren
 - 3 eetlepels melk
 - 1 ½ kopje paneermeel met knoflook en peterselie
 - ½ kopje geraspte Parmezaanse kaas
 - 2 eetlepels olie
 - 4 varkensoteletten
 Bereiding:
 • Verwarm de oven voor op 200°C.
 • Meng de eieren met de melk in een kom. Meng in een andere kom het paneermeel met de Parmezaanse kaas.
 • Haal de koteletten door het mengsel van ei en melk en paneer ze vervolgens met de paneermeelmix.
 • Schik de gepaneerde koteletten in de mand en zet de mand op de antiaanbakshotel.
 • Laat gedurende 15-20 minuten bakken.

Inktvisringen in beslag in de oven

Ingrediënten:
 - 1 kg inktvisringen
 - 1 kopje bloem
 - 2 opgeklopte eieren
 - 3 takjes verse peterselie
 - Zout
 Bereiding:
 • Verwarm de oven voor op 200°C.
 • Spoel de inktvisringen af en laat ze uitlekken.
 • Meng de opgeklopte eieren met de fijngesnipperde peterselie.
 • Meng het zout samen met de bloem door de eieren en de peterselie.
 • Haal de inktvisringen een voor een door het beslag van bloem en eieren.
 • Leg de inktvisringen een voor een in de mand en zet de mand op de antiaanbakshotel.
 • Laat gedurende 10 minuten bakken.

OPMERKING: deze recepten kunt u ook op de barbecue bereiden. Zet in dat geval de mand op de barbecue, maar de schotel NIET. Zet de antiaanbakshotel nooit op een barbecue-rooster.

 **INDUSTEX**
 Industex, s.l.
 Av. P. Catalanes 34, 8ª planta Edgeweicher Landstrasse 55
 08950 Espugues de Llobregat D 26131 Oldenburg Germany
 Barcelona - Spain www.isl-de.com
 e-mail: industex@industex.com +49 (0) 441 95 07 08-0
 www.industex.com
 (+34) 93 254 71 00

 **VENTEO**
 17 rue de la Garenne
 CS 90021 SJOJEN LAJUNE P.IVA: 06919170966
 95046 CERGY PONTAISE CEDEX D 26131 Oldenburg Germany
 FRANCE www.isl-italy.com
 venteo@venteo.fr 20122 Milano - Italia
 www.venteo.fr www.industex.com
 (+33) 1 34258551

 **BEST DIRECT**
 PO Box 202, Spit Junction NSW
 2088, Australia
 Best Direct (International) Benelux B.V.
 3871 KM - NL
 www.best-direct.nl
 Best Direct International Ltd,
 Asiakaspalvelu - Suomi:
 029 193 0300 www.bestdirect.fi
 Kundtjänst - Sverige:
 077 033 0300 www.bestdirect.se



-  **Recipe book**
-  **Ricettario**
-  **Recetario**
-  **Receituário**
-  **Livre de Recettes**
-  **Receptenboekje**
-  **Rezeptbuch**