



# Forma na pečenie

**sk** Informácia o výrobku a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 110090CE2XIX · 2020-09

## Vážení zákazníci!

Vaša nová forma na pečenie z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní upečenie koláčov, chleba a iných sladkých či slaných pokrmov. Aby ste ju mohli okamžite vyskúšať v praxi, pridali sme k tomuto návodu niekoľko receptov.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

## Dôležité pokyny na použitie

- Forma na pečenie je vhodná na používanie v rúrach na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C.  
Nepoužívajte ju na iné účely!  
Nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre!
- Pred použitím vymastite formu na pečenie trochou masla alebo margarínu.  
Prípadne ju dodatočne vysypte múkou.
- S horúcou formou na pečenie manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky.  
**Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu formu na pečenie postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Smaltovaná vrstva síce odoláva zárezom a škrabancom, pri intenzívnom používaní ostrého alebo špicatého náčinia (napr. nože) pri príprave jedál alebo pri čistení môže dôjsť k strate lesku a v nepriaznivých prípadoch aj k vzniku škrabancov.

- Pred vyberaním hotového pokrmu z formy na pečenie nechajte formu na pečenie, ako aj pokrm trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Zabráňte prehriatiu formy na pečenie. Nezohrievajte prázdnu formu na pečenie.
- Nevystavujte formu na pečenie extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

## **Čistenie a ošetrovanie**

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte formu na pečenie horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Forma na pečenie je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaný povrch stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia ale funkčnosť formy na pečenie. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu na pečenie vychladnúť.
- Ak sa na forme na pečenie nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Formu na pečenie osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Formu na pečenie skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na bielom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

# Zapekané cestoviny s vajíčkovou polevou

Na 1 formu na pečenie (cca 4 porcie)

675 kcal na porciu

Príprava: 20 min. | Pečenie: cca 20 min.

## Prísady

300 g farfalle

soľ

250 g cukety

2 paradajky s masívnou dužinou

125 g smotany

1/8 l mlieka

3 vajíčka (veľkosť M)

čierne korenie

2 ČL sušeného oregana

1 plechovka lahôdkovej kukurice (340 g),  
odkvapkaná

100 g strúhaného syra

tuk na vymastenie a strúhanka na vysypanie  
formy

## Príprava

1. Povarte cestoviny v dostatočne slanej vode podľa návodu na ich obale na al dente. Medzitým poumývajte a očistite cuketu a nastrúhajte ju na tenké pásiky. Poumývajte paradajky a po vykrojení tvrdej časti dužiny ich nakrájajte na úzke mesiačiky.
2. Predhrejete rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 160 °C). Vymastite formu a vysypte ju strúhankou.
3. Zmiešajte smotanu, mlieko a vajíčka, zmes dochuťte soľou, čiernym korením a oreganom. Premiešajte cestoviny a kukuricu so zálievkou a všetko vložte do formy. Navrch poukladajte cuketu a paradajky. Posypte syrom a pečte v rúre na pečenie (stredná poloha) cca 20 min.

# Rýchly špaldový chlieb

Na 1 formu na pečenie (cca 16 krajcov)

145 kcal na krajec

Príprava: 5 min. | Pečenie: cca 50 min.

## Prísady

650 g špaldovej celozrnnej múky

soľ

1 kocka čerstvého droždia

1/2 l vlažnej vody

tuk na vymastenie formy

## Príprava

1. Vymastite formu. Zmiešajte v miske múku s 1 PL soli. Rozdrobte droždie a posypte ním múku.
2. Pri hnetení hnetacími metličkami ručného mixéra pomaly prilievajte 1/2 l vlažnej vody a vyhnetzte hladké cesto.
3. Naplňte cesto do formy a umiestnite ju do nepredhriatej rúry na pečenie nastave-nej na teplotu 200 °C (ohrev zhora/ zdola; cirkulácia vzduchu: 180 °C) a pečte v strednej polohe 50 minút.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

Mníchov

Všetky práva vyhradené.

---

**Číslo výrobku: 604 554**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)