



pl Informacje o produkcie

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

Produkt nadaje się tylko do ciast na tartę, **nie nadaje się do płynnych ciast**. Istnieje ryzyko wypłynięcia płynnego ciasta!

Forma do tarty przeznaczona jest do użytku w piekarniku w temperaturze do +230°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

Z gorącą formą do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**

Powłoka antyadhezyjna

Forma i dno pokryte są powłoką antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie gotowego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów i nie kroić w formie żadnych potraw. Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem / Czyszczenie

▷ Umyć formę oraz dno w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć obie części, aby uniknąć plam. Forma i dno **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem wysmarować formę oraz dno masłem lub margaryną. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- ▷ Umieścić spód w otworze formy. Podczas napełniania formy ciastem należy uważać, aby spód się nie przesunął.
- ▷ Przed wyjęciem tarty z formy należy odczekać, aż tarta i forma ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między spodem tarty a formą do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ Aby wyjąć tartę, należy postawić formę na żaroodpornych przedmiotach, nieco mniejszych niż otwór na spodzie, np. 2 kieliszkach.
- ▷ W razie potrzeby poluzować brzegi tarty, używając skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przedmiotu i ostrożnie zdjąć rant formy w dół.
- ▷ Następnie za pomocą skrobaka do ciasta ostrożnie oddzielić tartę od spodu formy.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę oraz spód bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Od razu po umyciu osuszyć formę i spód i przechowywać obydwa elementy w suchym miejscu.

sk Informácia o výrobku

Dôležité upozornenia o používaní

Výrobok je vhodný len na cesto na tarte, **nie je vhodný na tekuté cestá**. Hrozí nebezpečenstvo vytečenia!

Forma na tarte je vhodná na používanie v rúre na pečenie do +230 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcou formou na tarte manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Neprílivá vrstva

Forma a dno sú vybavené neprílivou vrstvou, aby sa upečený tarte z nej dal ľahko vybrať. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

▷ Na ochranu neprílivej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré ani špicaté predmety a vo forme nekrájajte pokrmy. Ak by sa tarte predsa len trochu prilepila k forme, uvoľnite ho pomocou stierky s gumovým okrajom alebo pod.

Pred prvým použitím / Čistenie

▷ Formu a dno umyte horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Následne oba diely hneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma a dno **nie sú vhodné do umývačky riadu**.

Používanie

- ▷ Formu a dno pred použitím trochu vymastite maslom alebo margarínom. Príp. ich dodatočne posypte múkou.
- ▷ Dno položte na otvor vo forme. Pri plnení cestom dbajte na to, aby sa dno nevyšmyklo.
- ▷ Skôr než tarte vyberiete z formy, nechajte tarte a formu na pečenie vychladnúť. Za tento čas sa hotové cesto stabilizuje a medzi tarte a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu pri vyberaní tarte postavte na teplovzdorné predmety, ktoré sú o niečo menšie ako otvor na dne formy, napr. na 2 kalíšky na pálenku.
- ▷ Tarte na okraji uvoľnite príp. stierkou s gumovým otvorom a pod. a okraj formy opatrne stiahnite nadol.
- ▷ Následne stierkou na cesto opatrne uvoľnite tarte z dna.
- ▷ Formu a dno podľa možnosti čo najskôr po použití umyte, vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formu a dno po umytí hneď osušte a oba diely uschovajte na suchom mieste.

hu Termékismertető

Fontos tudnivalók a használatához

A termék csak pitéstészáthoz használható, **folyékony tésztákhoz nem alkalmas**. Szívárgásveszély áll fenn!

A piteforma kizárólag sütőben használható +230 °C-ig. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!

A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát. **Égési sérülések veszélye!**

Tapadásgátló bevonat

A piteforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a tisztítást.

▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tésztához vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel az ételt a piteformában. Amennyiben a tészta leragadna, az eltávolításához gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt / Tisztítás

▷ Tisztítsa meg a formát és az alját meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd törőlje szárazra mindkét részét, így nem lesznek foltosak. Sem a forma, sem az alja **nem tisztítható mosogatógépben**.

Használat

- ▷ A használat előtt kenje ki a formát és az alját némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezzé is ki.
- ▷ Helyezze a sütőforma alját a formába a lyuk fölé. Ügyeljen arra, hogy a tészta betöltősekor a forma alja ne csússzon el.
- ▷ Mielőtt kivesszi a pitét a formából, hagyja a tésztát és a piteformát lehűlni. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a forma között.
- ▷ A kivételhez állítsa a formát olyan hőálló tárgyra, melyek valamivel kisebbek, mint a lyuk a forma alján, pl. 2 pálinkáspohárra.
- ▷ Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval válassza le a tésztát a forma oldaláról, és húzza le óvatosan a forma szélét.
- ▷ Végül egy spatulával emelje le óvatosan a tésztát a forma aljáról.
- ▷ A formát és az aljat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradék eltávolítása. Ezután azonnal törölje szárazra a formát és az alját, és mindkét részt száraz helyen tárolja.

tr Ürün bilgisi

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

Ürün sadece tart hamuru için uygundur, **sıvı hamurlar için uygun değildir**. Sızıntı riski var!

Tart kalıbı +230 °C sıcaklığa kadar fırında kullanıma uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için kalıp ve tabanı yapışmaz kaplamayla kaplanmışır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

▷ Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın ve tart kalıbın içerisinde yiyecekleri kesmeyin. Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi / Temizleme

▷ Kalıbı ve tabanı sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Her iki parçayı leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Kalıp ve taban **bulaşık makinesinde yıkanma için uygun değildir**.

Kullanım

- ▷ Kalıbı ve tabanı, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ Tabanı kalıptaki deliğin üzerine yerleştirin. Hamuru doldururken tabanın kaymadığından emin olun.
- ▷ Tartı kalıptan çıkarmadan önce, tart ve fırın kalıbını soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve tart ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Tartı, tabandaki delikten biraz daha küçük olan ısıya dayanıklı nesneler üzerine çıkarmak için yerleştirin, örn. 2 Shot bardağı.
- ▷ Gerekirse kenardaki tartı çözün. Kauçuk dudaklı bir hamur spatulası vb. ile kalıbın kenarını dikkatlice aşağı çekin.
- ▷ Daha sonra tartı bir spatula ile tabandan dikkatlice kaldırın.
- ▷ Kalıbı ve tabanını mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, bu şekilde hamur kalıntıları daha kolay çözülür. Durulamadan hemen sonra kalıbı ve tabanı kurutun ve her iki parçayı da kuru şekilde saklayın.

Pożywna tarta

Czas przyrządzenia: ok. 25 minut
Porcje: 2
Stopień trudności: łatwy

Składniki na spód

90 g mąki orkiszowej (typ 630)
50 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
1/2 łyżeczki soli
4 łyżki oleju migdałowego lub podobnego oleju
3 łyżki wody

Składniki na farsz

120 g mięszu dyni w kostkach
100 g cukinii w kostkach
50 g droбно posiekanego pora
30-40 g orzechów nerkowca
1 łyżka mąki ryżowej
1 łyżka oliwy z oliwek lub podobnego oleju
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki kurkumy
70-80 ml wody
Opcjonalnie: pieprz cayenne

Przyrządzenie spodu

1. Wszystkie składniki na spód umieścić w misce (najpierw suche składniki, następnie olej, a na koniec wodę).
2. Z powyższych składników zagnieść ciasto.
3. Włożyć ciasto do lodówki na 30 minut.
4. Rozwałkować ciasto na oprószonej mąką stolnicy.
5. Natłuścić formę na tartę.
6. Umieścić ciasto w formie tak, aby sięgało jej górnych krawędzi.
7. Przez ok. 10 minut piec w temperaturze 190°C (grzanie z góry i z dołu).

Przyrządzenie farszu

8. Przez ok. 5 minut dusić pora i mięsz dyni z dodatkiem osolonej wody.
9. Na koniec dodać pokrojoną w kostkę cukinię i gotować na małym ogniu przez kolejne 5 minut.
10. Odcedzić warzywa i pozostawić do ocieknięcia.
11. Zblendować orzechy nerkowca wraz z pozostałymi składnikami w blenderze.
12. Udušzone warzywa włożyć do miski i dodać sos z orzechów nerkowca.
13. Wszystko dokładnie wymieszać.
14. Wyłożyć masę na podpieczony spód tarty i wygładzić.
15. Piec w temperaturze 180°C (termoobieg) do momentu, aż farsz się zetnie, zaś ciasto zezłoci się lub lekko zbrązowieje.

Slaný koláč tarte

Doba prípravy: cca 25 minút
Porcie: 2
Stupeň náročnosti: ľahký

Prísady na korpus

90 g špaldovej múky (T 630)
50 g celozrnnnej špaldovej múky
1/2 ČL soli
4 PL mandľového alebo podobného oleja
3 PL vody

Prísady na plnku

120 g dužiny tekvice nakrájanej na kocky
100 g cukety nakrájanej na kocky
50 g najemno nakrájaného póru
30-40 g kešu orieškov
1 PL ryžovej múky
1 PL olivového alebo podobného oleja
1/2 ČL soli
1/2 ČL kurkumy
70-80 ml vody
Voliteľné: kajenské korenie

Príprava dna

1. Všetky přísady na korpus vložte do misky (najprv suché přísady, potom olej a nakoniec vodu).
2. Z přísad vypracujte cesto.
3. Cesto nechajte 30 minút odpočívať v chladničke.
4. Cesto rozvaľkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
5. Formu na tarte vymastite.
6. Formu na tarte vložte cestom a cesto po okraji vytiahnite.
7. Pečte „naslepo“ pri 190 °C (spodný/horný ohrev) 10 minút.

Príprava plnky

8. Pór a tekvicovú dužinu povarte v osolenej vode asi 5 minút.
9. Potom pridajte kocky cukety a varte ďalších 5 minút.
10. Zeleninu sced'te a nechajte odkvapkať.
11. V mixéri rozmixujte kešu oriešky so zvyšnými přísadami.
12. Udušenú zeleninu vložte do misy a pridajte kešu omáčku.
13. Všetko dobre premiešajte.
14. Zmes nalejte na predpečený tartový korpus a uhlad'te ju.
15. Pokračujte v pečení pri teplote 180 °C (teplovzdušná rúra), kým náplň nestuhne a tarte nezíská zlatožltú, mierne hnedú farbu.

Sós pite

Elkészítési idő: kb. 25 perc
Adag: 2
Nehézségi fok: könnyű

Hozzávalók a tésztához

90 g tönkölybúliszt (TBL-70, német kód: 630)
50 g teljes kiőrlésű tönkölybúliszt
1/2 tk. só
4 ek. mandula- vagy hasonló olaj
3 ek. víz

Hozzávalók a töltelékhez

120 g kockára vágott sütlőtök
100 g kockára vágott kukkini
50 g finomra vágott póréhagyma
30-40 g kesudió
1 ek. rizsliszt
1 ek. olívaolaj vagy hasonló olaj
1/2 tk. só
1/2 tk. kurkuma
70-80 ml víz
Esetleg: cayenne bors.

Tészta elkészítése

1. Tegye a tésztához szükséges összes hozzávalót egy tálba (először a száraz hozzávalókat, majd az olajat, végül a vizet).
2. Gyúrja össze a hozzávalókat tésztává.
3. Pihentesse a tésztát 30 percig a hűtőben.
4. Egy lisztes felületen nyújtsa ki a tésztát.
5. Szírozza ki a piteformát.
6. Bélelje ki a piteformát a tésztaával, és húzza fel a tésztát a szélén.
7. Süsse vakon 190 °C-on (alsó-felső sütés) 10 percig.

Töltelék elkészítése

8. Párolja meg a póréhagymát és a sütlőtök darabokat sós vízben kb. 5 percig.
9. Ezt követően adja hozzá a kukkinikockákat, és főzze tovább 5 percig.
10. Őntse le a vizet a zöldségekről és csepegtesse le.
11. Pürésítse a kesudiót a többi hozzávalóval együtt egy turmixgépben.
12. Őntse a párolt zöldségeket egy tálba, adja hozzá a kesudió mártást.
13. Az egészét jól keverje össze.
14. Őntse a keveréket az elősütött pitealapra, és simítsa el.
15. Süsse tovább 180 °C-on (légkeveréses sütés), amíg a töltelék meg nem szilárdul, és a pitének aranyárga, kissé megbarnult színe nem lesz.

Tuzlu turta

Hazırlama süresi: yakl. 25 dakika
Porsiyonlar: 2
Zorluk derecesi: kolay

Taban için malzemeler

90 g kepekli un 630
50 g kepekli kıvıl buğday unu
1/2 TK tuz
4 YK badem yağı veya benzer yağ
3 YK su

Dolgu için malzemeler

120 g küp küp doğranmış balkabağı
100 g küp küp doğranmış kabak
50 g ince kıyılmış pırasa
30-40 g kaju fıstığı
1 YK pırinç unu
1 YK zeytinyağı veya benzer yağ
1/2 TK tuz
1/2 TK zerdeçal
70-80 ml su
Opsiyonel: Acı biber

Tabanın hazırlanması

1. Taban için tüm malzemeleri bir kaseye koyun (önce kuru malzemeler, sonra yağ ve son olarak su).
2. Tüm malzemeleri hamur haline getirin.
3. Hamuru buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.
4. Hamuru unlanmış bir çalışma yüzeyinde açın.
5. Tart kalıbını yağlayın.
6. Tart kalıbını hamur işi ile kaplayın ve hamur işini kenarından yukarı doğru çekin.
7. 190° C'de (alt/üst ısı) 10 dakika boyunca ön pişirme yapın.

İç malzemesinin hazırlanması

8. Pırasaları ve bal kabaklarını tuzlu suda yaklaşık 5 dakika buharda pişirin.
9. Ardından kabak küplerini ekleyin ve 5 dakika daha pişirin.
10. Sebzeleri süzün ve süzölmeye bırakın.
11. Kaju ları kalan malzemelerle birlikte bir blenderda karıştırın.
12. Buharda pişirilmiş sebzeleri bir kaseye koyun ve kaju sosunu ekleyin.
13. Hepsini iyice karıştırın.
14. Karışımı önceden pişirilmiş tart tabanının üzerine dökün ve düzeltin.
15. Dolgu sertleşene ve tart altın sarısı, hafif kızarana kadar 180° C'de (turbo) pişirmeye devam edin.