



Plech na pečenie

 Informácia o výrobku

Vážení zákazníci!

Vo vašom novom plechu na pečenie si môžete upiecť tie najchutnejšie koláče, ale aj nákypy, lasagne atď. Plech na pečenie je vybavený nepríľnavou vrstvou – ideálny na pečenie s malým množstvom tuku a na ľahké čistenie.

Želáme vám veľa radosti pri pečení a dobrú chuť!



www.tchibo.sk/navody

Váš tím Tchibo

Nepriľnavá vrstva

Plech na pečenie je ošetrený kvalitnou nepríľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie upečeného pokrmu od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepríľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety.
Nekrájajte koláč na plechu.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Plech na pečenie opláchnite pred prvým použitím horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Plech na pečenie osušte ihneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky. Plech na pečenie je vhodný do umývačky riadu!

Používanie

- Plech na pečenie je vhodný na použitie v rúre na pečenie pri teplote do 230 °C. Plech na pečenie nie je vhodný na používanie na sporákoch.
 - **Pri vyťahovaní horúceho plechu z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!**
Horúci plech na pečenie postavte na teplovzdorný podklad.
- ▷ Pred použitím vymastíte plech na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ho dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- ▷ Pred vyberaním koláča z plechu nechajte koláč a plech vychladnúť (minimálne 10 minút). V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a plechom na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Plech na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Ihneď po opláchnutí plech na pečenie osušte a uložte na suché miesto.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk



Sütőforma



Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

Új sütőformájában a legfinomabb süteményeket sütheti, és emellett lasagne-t vagy csőben sült ételeket is készíthet. A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva – ezért ideálisan használható zsírszegény sütéshez és ezen felül könnyen tisztítható.

Reméljük örömet leli a termékben, és jó étvágyat kívánunk!



www.tchibo.hu/utmutatok

A Tchibo csapata

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően az elkészült étel könnyen kivehető a formából.

További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a formában.
- Amennyiben a tészta leragadna a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és némi mosogatószerrel. A foltképződés elkerülése érdekében rögtön a mosogatás után töröljön szárazra minden részt. A sütőforma mosogatógépben nem tisztítható!

Használat

- A sütőforma max. 230 °C-ig használható a sütőben. A sütőforma tűzhelyen való használatra nem alkalmas.
 - **A forró sütőformát óvatosan vegye ki a sütőből. Mindig használjon edényfogó ruhát!** A forró sütőformát egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Használat előtt zsírozza ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki. Sütőpapírt is használhat.
- ▷ Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, és száraz helyen tárolja.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu