



Blacha do pieczenia

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej blasze do pieczenia możecie Państwo upiec zarówno pyszne ciasta, jak i zapiekanki, lasagne itp. Blacha do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, która ułatwia pieczenie i gotowanie z niewielką ilością tłuszczu oraz sprawia, że blacha jest łatwa do czyszczenia.

Życzymy Państwu wiele radości z pieczenia – oraz smacznego!



www.tchibo.pl/instrukcje

Zespół Tchibo

Powłoka antyadhezyjna

Blacha do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkowa korzyść to łatwiejsze czyszczenie.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie kroić ciasta w formie.
- Jeżeli wypiek delikatnie przywiera do foremki, należy przy jego wyciąganiu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym narzędziem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Przed pierwszym użyciem umyć blachę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Aby uniknąć powstawiania plam, należy wysuszyć ją zaraz po umyciu. Blacha do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie

- Blacha do pieczenia przeznaczona jest do użytku w piekarniku, w temperaturze do 230°C. Nie nadaje się do użytku na kuchence elektrycznej!
- **Przy wyjmowaniu gorącej blachy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą blachę należy kłaść na żaroodpornej powierzchni.
- ▷ Przed użyciem natłuścić blachę masłem lub margaryną. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można również użyć papieru do pieczenia.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z blachy należy odczekać, aż ciasto oraz blacha ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a blachą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy myć blachę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Po opłukaniu wytrzeć blachę do pieczenia i przechowywać w suchym miejscu.

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



Plech na pečení

CS Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

ve Vašem novém plechu na pečení můžete péct ty nejchutnější koláče, ale také nákypy, lasagne atd. Plech je opatřen nepřilnavou vrstvou – ideální pro pečení a smažení s malým množstvím tuku a snadné čištění.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Nepřilnavá vrstva

Plech na pečení je opatřen nepřilnavou vrstvou, aby se hotové pečivo dalo lehce vyjmout.

Další předností je snazší čištění.

- Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Upečený pokrm nekrájejte na plechu.
- Pokud by se pokrm někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím plech na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Plech na pečení hned po umytí utřete, aby na jeho povrchu nevznikly skvrny. Plech na pečení je vhodný do myčky!

Použití

- Plech na pečení je vhodný do pečicí trouby do 230 °C. Pro použití na plotně pečicí plech není vhodný.
- **Při vytahování horkého plechu z trouby buďte velmi opatrní. Vždy používejte kuchyňské chňapky!**
Horký plech postavte na žáruvzdornou podložku.
- Plech před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak jej případně vysypte moukou. Můžete použít také papír na pečení.
- Než koláč vyjmete z plechu, nechte jej i s plechem vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a plechem na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- Plech na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se nejlépe uvolní zbytky těsta. Plech na pečení po umytí osušte a uložte v suchu.

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