



Backblech

 Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrem neuen Backblech können Sie die leckersten Kuchen backen, aber auch Aufläufe, Lasagne etc. Das Backblech ist mit einer Antihaft-Beschichtung versehen – ideal für fettarmes Backen und Garen und leichtes Reinigen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit!



[www.tchibo.de/
anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

Ihr Tchibo Team

Die Antihaftbeschichtung

Das Backblech ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst.

Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in der Form.
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie das Backblech vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie es gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
Das Backblech ist spülmaschinengeeignet!

Gebrauch

- Das Backblech ist für den Gebrauch im Backofen bis 230 °C geeignet. Für den Gebrauch auf dem Herd ist das Backblech nicht geeignet.
- **Vorsicht beim Herausziehen des heißen Blechs aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!**
Stellen Sie das heiße Blech auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie das Backblech vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie es ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus dem Backblech herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backblech abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backblech entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie das Backblech möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie das Backblech gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie es trocken.

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



Plaque de four

 Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle plaque de four vous permettra de cuire les gâteaux les plus succulents, mais aussi des gratins, des lasagnes etc. La plaque est dotée d'un revêtement antiadhésif idéal pour une cuisson sans trop de matière grasse et un nettoyage facile.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouvelle plaque de four et un excellent appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Le revêtement antiadhésif

La plaque de four est dotée d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre gâteau après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement de la plaque, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer la plaque. Ne découpez pas le gâteau dans la plaque.
- S'il arrive que le gâteau attache à la plaque, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez la plaque avant la première utilisation à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez-la immédiatement après le lavage afin d'éviter toute apparition de taches. La plaque de four peut être lavée au lave-vaisselle!

Utilisation

- Cette plaque de four est conçue pour une utilisation au four jusqu'à 230 °C. La plaque ne peut pas être utilisée sur une cuisinière.
- **Faites attention en sortant la plaque chaude du four. Utilisez toujours des maniques!**
Déposez la plaque chaude sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez la plaque de four d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez-la également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir la plaque de four et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et la plaque.
- ▷ Si possible, nettoyez la plaque de four juste après utilisation afin d'éliminer plus facilement les éventuels restes de pâte. Essuyez la plaque soigneusement après lavage et rangez-la dans un endroit sec.

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