

## Keksówka

**pl** Informacje o produkcie i przepisy

---

### Drodzy Klienci!

W keksówce wykonanej z potrójnie emalowanego metalu można piec pyszne ciasta, chleb oraz inne słodkie lub wytrawne przysmaki. Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji kilka przepisów.

By móc długo cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu, a także udanych wypieków.

### Zespół Tchibo



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

---

### Istotne wskazówki dotyczące użytkowania

- Keksówka przeznaczona jest wyłącznie do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Nie nadaje się do stosowania w mikrofalówce!
- Przed użyciem natłuścić keksówkę odrobiną masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać podkładek kuchennych lub rękawic. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gorącą keksówkę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Emalowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia może przyczynić się do utraty połysku i w najgorszym przypadku do powstania zadrapań.

- Przed wyjęciem gotowego wypieku z keksówki należy poczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
- Należy unikać przegrzewania keksówki. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać formy nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

### **Czyszczenie i pielęgnacja**

- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć keksówkę w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu keksówka nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność keksówki. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Keksówkę należy umyć w miarę możliwości bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć keksówkę bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Keksówkę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali szlachetnej, na białej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

# Gratin w sosie jajecznym

Na 1 keksówkę (ok. 4 porcje)

675 kcal/porcja

Przyrządzenie: 20 min | Pieczenie: ok. 20 min

## Składniki

300 g makaronu typu farfalle (kokardki)

sól

250 g cukinii

2 mięsiste pomidory

125 g śmietany

1/8 l mleka

3 jajka (wielkość M)

pieprz

2 łyżeczki suszonego oregano

1 puszka kukurydzy (340 g), odsączonej

100 g startego sera

tłuszcz i bułka tarta do posypania formy

## Sposób przyrządzenia

1. W osolonej wodzie ugotować makaron al dente zgodnie z informacjami na opakowaniu. W międzyczasie umyć i oczyścić cukinię, a następnie pokroić ją na cienkie paski. Umyć pomidory, usunąć z nich gniazda nasienne i pokroić je na wąskie kawałki.
2. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C). Natłuścić keksówkę i posypać ją bułką tartą.
3. Zmieszać śmietanę, mleko i jajka, doprawić solą, pieprzem i oregano. Wymieszać makaron i kukurydzę z sosem i włożyć do formy. Na wierzchu położyć cukinię i pomidory. Posypać serem i piec w piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 20 minut.

# Szybki chleb orkiszowy

Na 1 keksówkę (ok. 16 kromek)

145 kcal/kromka

Przyrządzenie: 5 min | Pieczenie: ok. 50 min

## Składniki

650 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej

sól

42 g świeżych drożdży

1/2 l ciepłej wody

tłuszcz do formy

## Sposób przyrządzenia

1. Natłuścić formę. Wymieszać w misce mąkę z 1 łyżką soli. Pokruszyć drożdże i dodać do mąki.
2. Za pomocą miksera ręcznego z hakami do zagniatania ciasta powoli wmieszać 1/2 l ciepłej wody, aż powstanie gładka masa.
3. Przełożyć ciasto do formy i piec w nienagrzanym uprzednio piekarniku na środkowym poziomie w temperaturze 200°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 180°C) przez ok. 50 minut.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

---

**Numer artykułu: 655 535**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

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