

Foremki do zapiekania (pl) Informacja o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowe, wykonane z wysokiej jakości kamionki foremki do zapiekania służą do przygotowywania potraw w piekarniku w maksymalnej temperaturze 220°C i nadają się też do użytkowania w kuchence mikrofalowej. W foremkach można przyrządzać potrawy, a następnie je w nich serwować.

Zespół Tchibo

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani twardych szczotek lub szorujących gąbek.
- Następnie należy dobrze osuszyć foremki.
- Foremki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Foremki nagrzewają się podczas pieczenia i podgrzewania. Należy chwycić foremki wyłącznie przez łapki do garnków, rękawice kuchenne itp.

- Przestrzegać instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.
- Nie należy uderzać foremkami o twarde powierzchnie.



- Nie wystawiać foremek na działanie skrajnych temperatur.
- Nigdy nie stawiać gorących foremek na zimnych, mokrych lub wrażliwych powierzchniach (np. kamienny blat). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
- Żywność mrożoną można włożyć do foremek dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Nie wolno stawiać foremek na płytach kuchennych, na dnie piekarnika, nie wystawiać ich na działanie otwartego ognia ani innych źródeł ciepła.
- Nie przesuwac foremek po płycie ceramicznej. Może to prowadzić do powstania niepożądanych śladów!

Przepis „Crumble z 3 owoców na każdy sezon owocowy”

Na 4 porcje | Przyrządzenie: 30-60 minut

Składniki:

100 g	mąki
25 g	błyskawicznych lub górskich płatków owsianych
35 g	jasnobrązowego cukru trzcinowego (np. muscovado)
1-2 łyżeczek	wiórek kokosowych
1/4 łyżeczki	drobnej soli morskiej
50 g	bardzo zimnego masła
1/2 łyżki	crème fraîche lub śmietany
3	duże czerwone śliwki
2	małe brzoskwinie lub 4 morele
75 g	jeżyn
2 łyżki	cukru waniliowego

bita śmietana, sos waniliowy lub lody do podania z deserem

Przyrządzenie:

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 200° (w razie termoobiegu – 180°). Foremki można wysmarować masłem, jednakże nie jest to konieczne.
2. Mąkę, płatki owsiane, brązowy cukier, wiórki kokosowe i sól dobrze wymieszać w misce. Pokroić masło na kawałki, dodać je do mieszanki mąki, a następnie szybko wymieszać ciasto rękami, tak aby wytworzyły się drobne okruchy.
Alternatywnie: Umieścić wszystkie składniki w misce robota kuchennego (z wkładem tnącym) i wymieszać ciasto w trybie pulsacyjnym, aż do powstania drobnych okruchów.
3. Dodać crème fraîche lub śmietanę i przez chwilę zagniatą ciasto do uzyskania kruszonki. Kruszonkę przechowywać pod przykryciem w lodówce do momentu użycia.
4. Owoce umyć i osuszyć. Śliwki i brzoskwinie lub morele przepołówić, usunąć pestki, a następnie pokroić w plasterki. Jeżyny pozostawić w całości.
5. Owoce dobrze wymieszać, rozłożyć w foremkach, posypać cukrem waniliowym, a następnie przykryć je kruszonką. Piec przez ok. 25 minut na środkowej szynie piekarnika do uzyskania złoto-brązowego koloru kruszonki.
6. Jeszcze gorący lub ciepły deser podawać z bitą śmietaną, sosem waniliowym lub lodami.

Crumble można przyrządzić również z innymi owocami w zależności od sezonu. Wyśmienicie pasują do niego odrobina bitej śmietany, sos waniliowy lub gałka lodów. To doskonałe połączenie gorącego i zimnego deseru!

Kruszonkę można dodatkowo przyprawić (cynamonem, kardamonem lub wanilią) lub urozmaicić posiekanymi orzechami.

Rada: Można przygotować podwójną porcję kruszonki i połowę zamrozić. Zaoszczędzi to czas przy kolejnym przyrządzeniu crumble. Zamrożoną kruszonkę stosować tak jak świeżą. Rozmrażanie nie jest konieczne. Należy jedynie odczekać, aby zamrożone okruchy kruszonki oddzieliły się od siebie.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Deklaracja zgodności

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Back- und Dessertschälchen, 4er Set Baking and dessert bowls, set of 4
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	615176

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.07.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Numer artykułu: 615 176
