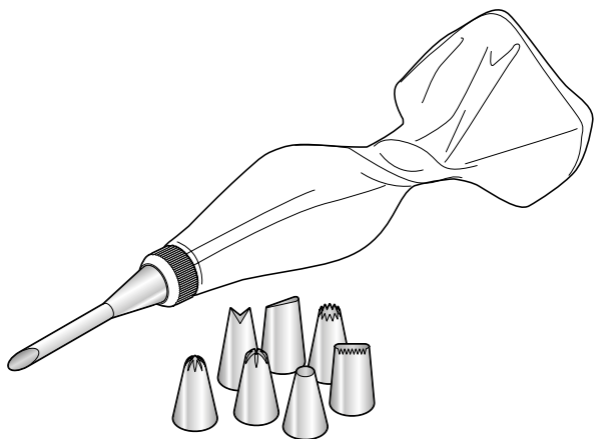


*Tchibo*

# Zestaw tulek cukierniczych



**pl** Instrukcja użytkowania

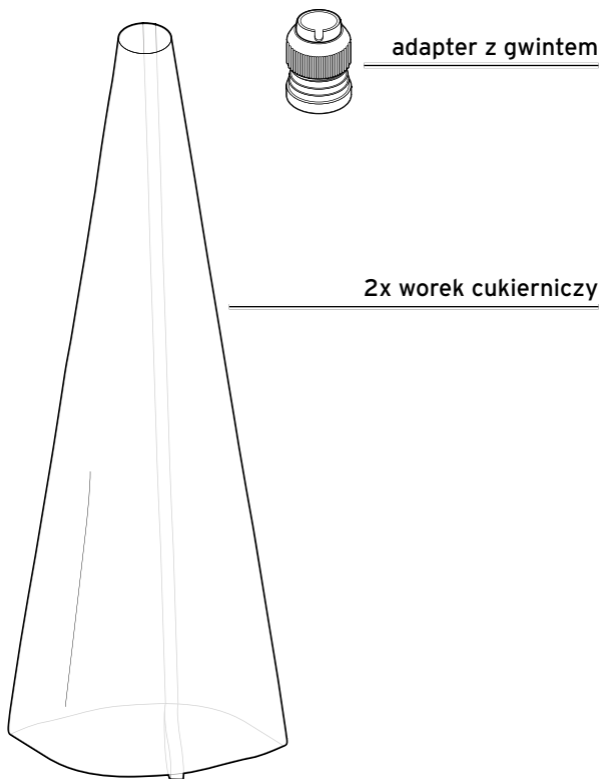
Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 135578FV03X00XIV · 2023-09

## Ważne wskazówki

- Dzięki adapterowi z gwintem podczas dekorowania wypieków tylki można szybko i łatwo wymieniać.
- Tylka do nadziewania jest spiczasta, a niektóre z pozostałych tylek mają bardzo ostre krawędzie. Dlatego tylki należy trzymać poza zasięgiem małych dzieci. Należy również zachować ostrożność podczas ich użytkowania i czyszczenia. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Aby zapewnić precyzyjne kształty ornamentów, wyciskana z rękawa cukierniczego masa (np. krem maślan) musi być **wystarczająco zestalona, a jednocześnie dostatecznie elastyczna**. W razie potrzeby krem należy schłodzić przed przystąpieniem do dekorowania lub w trakcie dekorowania.
- Rękawy cukiernicze nie nadają się do ciepłych ani gorących mas (np. roztopionej czekolady).
- Przed przystąpieniem do ozdabiania ciepłe wypieki należy odstawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z formy do pieczenia.
- Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Tylki, adapter z gwintem oraz rękawy cukiernicze można myć w zmywarce do naczyń. Nie układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi. Pudełko do przechowywania nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

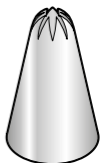
Przydatne wskazówki, rady oraz przepisy na dekoracje do tortów, kwiatki z masy cukrowej itp. można znaleźć również w Internecie.

## Widok całego zestawu (zakres dostawy)

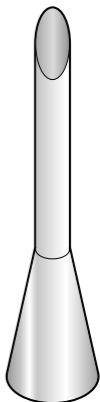
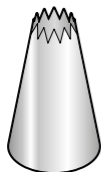


Nie uwzględniono na rysunku:  
pudełko do przechowywania

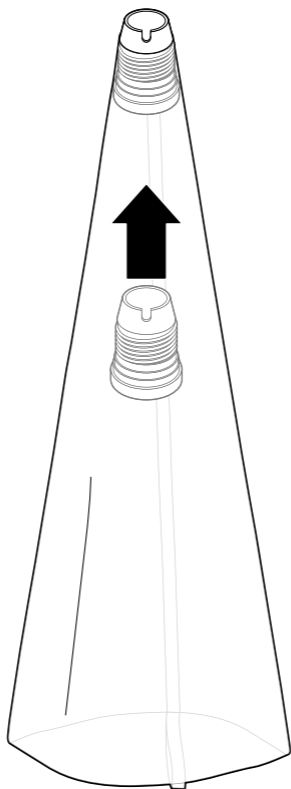
## Tylki do dekoracji i wzory



**Tylka do  
nadzie-  
wania**



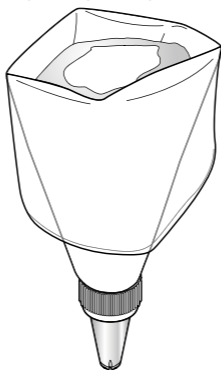
## Mocowanie tyłki do dekoracji



# Użytkowanie

## Tylki do dekoracji

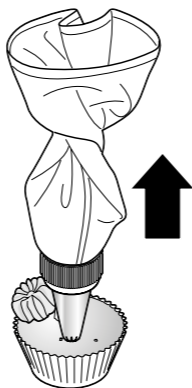
1. Zamocować żądaną tyłkę do dekoracji.



2. Napęłnić rękaw cukierniczy.



3. Skręcić górną część worka cukierniczego.

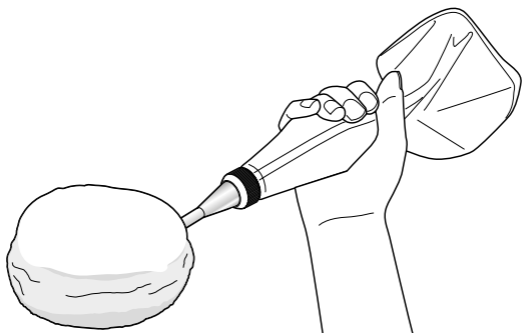


4. Aby uzyskać okrągłe kształty, przyłożyć tyłkę do powierzchni ciasta, a następnie powoli wyciskać krem z worka, jednocześnie unosząc tyłkę. Na końcu zdecydowanym ruchem odjąć tyłkę, aby oddzieliła się od kremu. Aby uzyskać ornamenty należy przesuwając tyłkę w poziomie, tworząc np. szlaczki lub obramowania.

### **Tyłka do nadziewania**

Tyłka do nadziewania nadaje się szczególnie do luźnych wypieków, takich jak np. pączki.

1. Zamocować tyłkę do nadziewania.
2. Napęlić worek cukierniczy zgodnie z opisem i skręcić jego górną część.



3. Wbić tylkę do nadziewania w ciasto tak, aby końcówka tylki znajdowała się możliwie na środku wypieku.
4. Nadziać ciasto.  
Ilość nadzienia dozować na wycucie.

### **Wskazówka**

Używanie tylek wymaga nieco wprawy. Praktyczne wskazówki oraz tutoriale na ten temat znajdują Państwo również w Internecie.

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

---

**Numer artykułu: 678 238**

---

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

