



Forma do pieczenia ze szklanym dnem

 Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Silikonowa obręcz formy do pieczenia jest bardzo giętka. Po zakończeniu pieczenia można w łatwy sposób wyjąć z niej ciasto. Szklane dno przylega szczelnie do boków formy, tak że nic z niej nie może wypłynąć - nawet ciasta o rzadkiej konsystencji. Nie należy jednak napełniać formy płynami. Forma idealnie nadaje się także do przyrządzania torów lodowych oraz ciast robionych „na zimno”.



Życzymy Państwu radości z użytkowania tego produktu.




Zespół Tchibo




www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

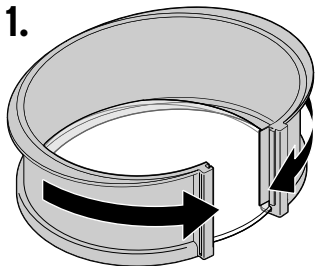
- Przed użyciem należy nasmarować formę niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Ewentualnie można ją również wyłożyć papierem do pieczenia.
- Przed wyjęciem wypieku z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczony wypiek stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
-   Nie wolno stawiać formy ze szklanym dnem na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.

-  Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do $+210^{\circ}\text{C}$.
Forma nadaje się również do użytku w zamrażarce.
- Uważać, aby nie uderzyć szklanym dnem formy o podłoże podczas ustawiania formy.
- Szklane dno formy nie może być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła.
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie stawiać gorącego dna formy na zimnym, wilgotnym lub delikatnym podłożu.
-  Wyjmując formę z piekarnika używać zawsze łapek do garnków. Silikonowa obręcz i szklane dno nagrzewają się do wysokich temperatur. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
-  Nie kroić potraw na elementach z silikonu ani nie używać ostrych przedmiotów.
Silikon zostanie przez to uszkodzony!
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej mogą spowodować zafarbowanie silikonu. Myjąc natychmiast obręcz można usunąć większość tych przebarwień. Poprzez działanie tłuszczu na obręcz po pewnym czasie może dojść do jej przebarwienia. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć obręcz i szklane dno w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć oba elementy.

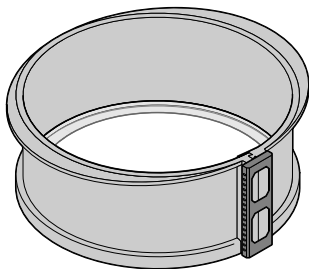
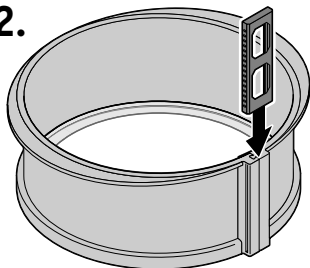
-  Silikonowa obręcz i szklane dno nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, ale nie należy układać obręczy bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
-

Użytkowanie

1.



2.



Przepis na zatopiony jabłecznik

Składniki

75 g	margaryny lub masła	1 szczypta 4	sol jajka
75 g	musu jabłkowego	1 łyżeczka	proszku do pieczenia
250 g	mąki	4 - 6	małych jabłek
120 g	cukru	1 łyżka	soku z cytryny
1 opakowanie	cukru waniliowego	1 szczypta	cynamonu

Sposób przyrządzenia

1. Obrąć jabłka, usunąć gniazda nasienne i pokroić na kawałki.

Wskazówka: aby kawałki jabłek nie zbrązowiały, umieścić je w misce i zalać wodą zmieszaną z jedną łyżką soku cytrynowego.

2. Natłuścić formę i nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z dołu i z góry; termoobieg: 160°C).
3. Umieścić margarynę lub masło w misce i ubijać, aż uzyska puszystą konsystencję. Dodać mus jabłkowy, mąkę, proszek do pieczenia, 100 g cukru, cukier waniliowy, sól i jajka i mieszać do momentu uzyskania puszystej masy.
4. Przełożyć ciasto do przygotowanej formy, a następnie lekko wcisnąć kawałki jabłek w ciasto, tak aby zatopiły się do połowy.
5. Posypać ciasto resztą cukru oraz cynamonem.
6. Piec ciasto przez ok. 45 minut na środkowej szynie piekarnika. Pozostawić ciasto w formie do ostygnięcia.

Numer artykułu: 371 072