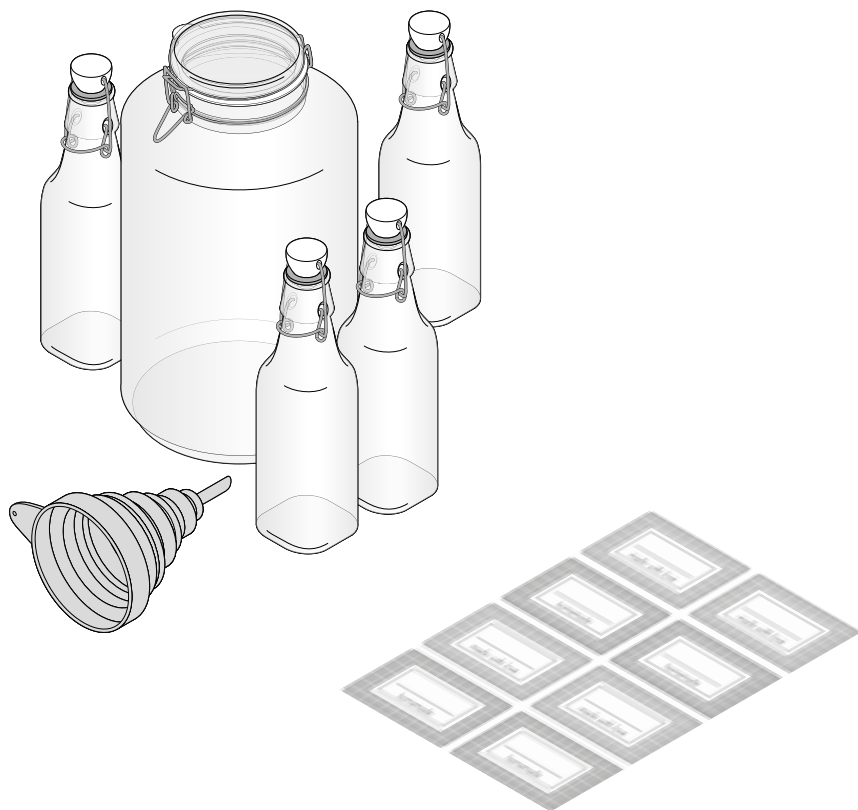


Tchibo

Zestaw do przygotowywania nalewek



Numer artykułu: 612 453

pl Instrukcja użytkowania i przepis

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113593AB3X3XI · 2021-02



www.tchibo.pl/instrukcje

Dla bezpieczeństwa użytkownika

Produkt przeznaczony jest do przygotowania i przechowywania napojów alkoholowych (likierów, nalewek).

- Nie nadaje się ...
 - ... do użytku z produktami spożywczymi zawierającymi oleje lub tłuszcze.
 - ... do przechowywania soków owocowych, smoothie, napojów zawierających mleko, lemoniad itp.
 - ... do gorących płynów, takich jak kawa, herbata, grzane wino itp.

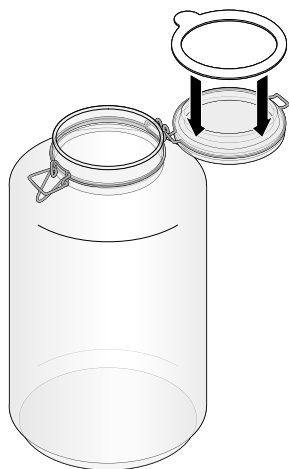


Niebezpieczeństwo porażenia: Nie używać lejka do przelewania gorących płynów. Zwłaszcza na początku, gdy butelka jest jeszcze pusta, pełny lejek może spowodować niestabilność i przewrócenie się naczynia lub lejka.

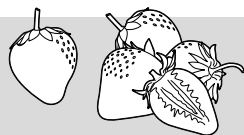
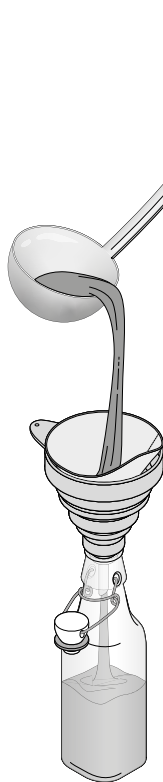
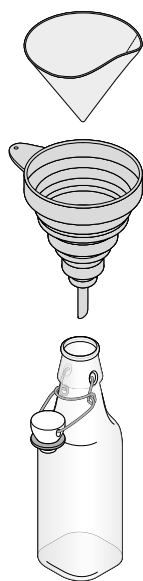
- Napełniane naczynie należy zawsze umieszczać w zlewie na wypadek przewrócenia się naczynia, wylania się cieczy lub przelania jej podczas rozlewania.
 - Nigdy nie nalewać cieczy gwałtownie, lecz powoli i ostrożnie.
 - Do przelewania ze słoja do butelek zaleca się używać chochli lub łyżki do sosów. Przygotowaną nalewkę można też najpierw przelać do kubka do odmierzania lub kubka do mieszania z dzióbkiem.
- ▷ W przypadku napojów alkoholowych należy stosować alkohol bazowy o zawartości alkoholu <50%.

Czyszczenie i przechowywanie

- ▷ Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy bardzo dokładnie umyć zestaw w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
Myć tylko ręcznie! Zestaw nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie używać uszkodzonego słoja lub butelek. Przed użyciem należy sprawdzić, czy butelki/słoje, pokrywka oraz gumowa uszczelka nie są uszkodzone:
 - Należy zrezygnować z używania elementów, na których widoczne są pęknięcia lub wyszczerbienia, zwłaszcza na krawędzi uszczelniającej.
 - Naciągając lekko gumową uszczelkę dużego słoja. Jeśli będą na niej widoczne pęknięcia, należy wymienić gumową uszczelkę, gdyż w przeciwnym razie słoje nie zostaną najprawdopodobniej prawidłowo uszczelnione.
 - Nie wystawiać butelek/słoja na działanie skrajnych temperatur.
 - Należy pamiętać o zapewnieniu czystości elementów zestawu:
 - Butelki i słoje wraz z pokrywką należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Zatycki przetrzeć niewielką ilością alkoholu.
 - Gumową uszczelkę należy włożyć na dwie-trzy minuty do gotującej się wody z dodatkiem odrobiny octu. Jeśli gumowa uszczelka jest tłusta, klei się lub wykazuje ślady pleśni, należy ją potrzymać we wrzącej wodzie nieco dłużej.



▷ Przed użyciem założyć gumową uszczelkę!



Przepis na nalewkę z owoców jagodowych

Składniki

- 500 g świeżych, mieszanych owoców jagodowych, np. truskawek, malin, porzeczek, borówek, jeżyn (alternatywnie można użyć mrożonych owoców jagodowych)
- 500 g cukru
- 0,7 l wódki (~32%)

Przyprawy

- 1/2 laski wanilii (rozciętej)
- 2 plasterki pomarańczy
- 2 plasterki cytryny
- 1/2 laski cynamonu
- 2 goździki
- 2-3 cienkie plasterki imbiru

Sposób przyrządzania

Nastawianie nalewki

1. Owoce jagodowe przebrać, usunąć szypułki, umyć i dokładnie odsączyć.
2. Owoce wraz z przyprawami wrzucić do dużego słoja z zamknięciem pałkowym, zasypać cukrem i zalać wódką.
3. Wszystkie składniki lekko wymieszać. Zamknąć słoje i odstawić w ciemne miejsce na około trzy tygodnie. Przez pierwsze dwa dni delikatnie przemieszać raz lub dwa razy, aby cukier szybciej się rozpuścił. Przez resztę czasu macerat powinien jednak odpoczywać, w przeciwnym razie istnieje ryzyko, że owoce nadmiernie zmiękną, przez co otrzymana nalewka będzie mętna.
4. Po okresie dojrzewania, odcedzić nalewkę przez sito lub ściereczkę i zebrać ciecz w odpowiednim naczyniu. Lekko odcisnąć owoce.

Rozlewanie do butelek

5. Butelki i lejek przepłukać gorącą wodą i ustawić na białej powierzchni roboczej.
 6. Aby odfiltrować wszelkie pozostałe cząstki, odpowiednio przyciąć spiczasty filtr do kawy/herbaty i umieścić go w składanym lejku.
 7. Umieścić lejek w szklanej butelce i powoli wlewać nalewkę za pomocą chochli. Co pewien czas lekko popukać lejek, aby ciecz mogła spłynąć.
 8. Po napełnieniu butelek należy dokładnie wytrzeć ich brzeg do czysta.
 9. Zamknąć butelkę. Butelki z nalewką przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu. (Okres przydatności do spożycia: ok. 1 roku)
- ▷ Za pomocą dołączonych etykiet można oznaczyć butelki.

