



Keksówka

pl Informacje o produkcie i przepisy

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 110090CE2XIX · 2020-09

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

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 (wielkośc 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

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

Monachium

Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu: 604 554

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl