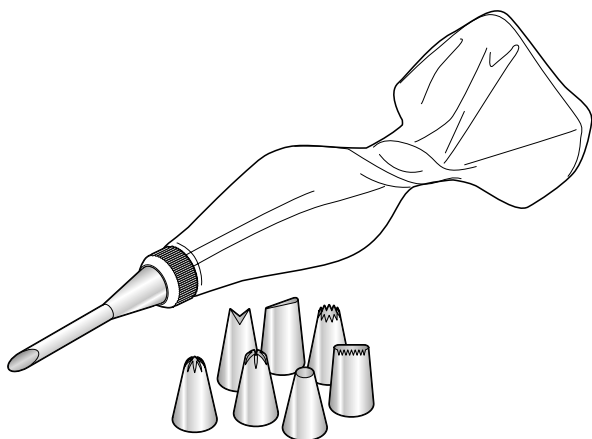




Zestaw tulek cukierniczych



pl Instrukcja użytkowania

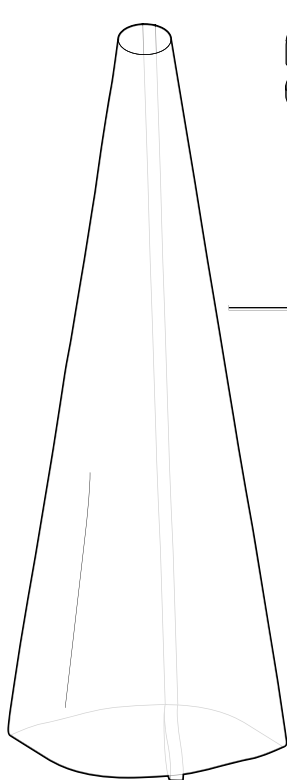
Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 135578FV03X00XIV · 2023-09 / 143657FV02X00XV · 2024-11

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 maślany) 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)

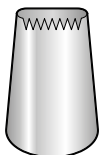
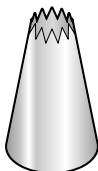
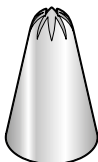
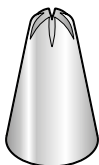


adapter z gwintem

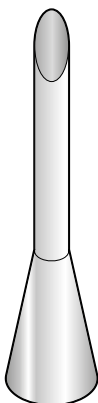
2x worek cukierniczy

Nie uwzględniono na rysunku:
pudełko do przechowywania

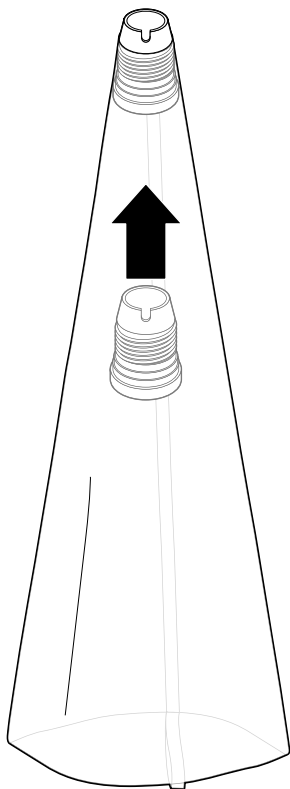
Tylki do dekoracji i wzory



Tylka do nadziewania



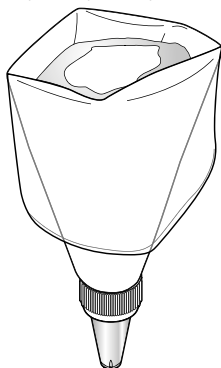
Mocowanie tylki do dekoracji



Użytkowanie

Tylki do dekoracji

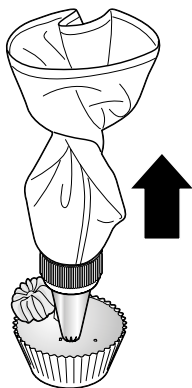
1. Zamocować żądaną tyłkę do dekoracji.



2. Napęłnić rękaw cukierniczy.



3. Skręcić górną część worka cukierniczego.

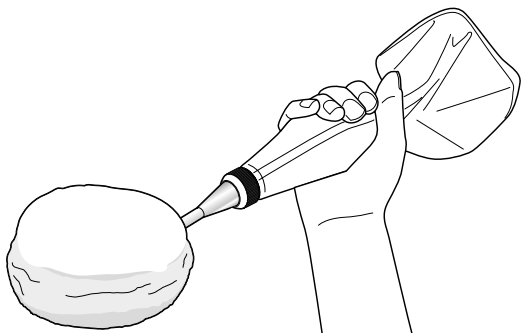


4. Aby uzyskać okrągłe kształty, przyłożyć tylkę do powierzchni ciasta, a następnie powoli wy-ciskać krem z worka, jednocześnie unosząc tylkę. Na końcu zdecydowanym ruchem odjąć tylkę, aby oddzieliła się od kremu. Aby uzyskać ornamenty należy przesuwać tylkę w poziomie, tworząc np. szlaczki lub obramowania.

Tylka do nadziewania

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

1. Zamocować tylkę do nadziewania.
2. Napęłnić 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

Numer artykułu: 678 238 / 695 304

www.tchibo.pl/instrukcje

