



# Szklane pojemniki do porcjowania i zapiekania

## Drodzy Klienci!

W Państwa nowych pojemnikach do porcjowania i zapiekania w wyjątkowy sposób będą prezentowały się np. warstwowe sałatki i desery.

Są one wykonane z żaroodpornego szkła borokrzemowego i można ich używać w piekarniku w temperaturze do maksymalnie 230°C. Nadają się one również na przykład do przyrządzenia crème brûlée z warstwą skaramelizowanego cukru.

Należy uważnie przeczytać wskazówki, które dla Państwa zebraliśmy. Do instrukcji dołączyliśmy przepis, aby mogli Państwo od razu wypróbować nowy zestaw szklanych pojemników do porcjowania i zapiekania.

Życzymy Państwu smacznego!

## Zespół Tchibo



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

**pl** Informacje o produkcie i przepis

## Ważne informacje

- Szklane pojemniki do porcjowania i zapiekania nadają się do użytku zarówno w piekarniku i kuchence mikrofalowej, jak i w lodówce oraz zamrażarce.
- Nie zamrażać w pojemnikach żadnych cieczy. W wyniku rozszerzania się cieczy może dojść do pęknięcia pojemników.
- Pojemniki do porcjowania i zapiekania są odporne na temperatury z zakresu od  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $+230^{\circ}\text{C}$ .
- Nie wystawiać pojemników na działanie otwartego ognia oraz nie stawiać ich na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeżeli w pojemnikach podgrzewana lub zapiekana jest żywność, należy ich dotykać tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko poparzenia!
- Podczas wyjmowania pojemników z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wyslizgnęły się z rąk.
- Należy unikać uderzania szklanymi pojemnikami o podłogę podczas ich odstawiania.
- Pojemników nie wolno gwałtownie schładzać, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła.  
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!  
Nigdy nie stawiać gorących pojemników np. na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu.
- Gorące pojemniki należy zawsze stawiać na odpowiednim żaroodpornym podłożu.
- Żywność mrożoną można włożyć do pojemników dopiero po całkowitym rozmrożeniu.

- Jeśli szkło jest uszkodzone (np. posiada pęknięcia lub wyszczerbienia), należy zaprzestać użytkowania produktu, ponieważ w przeciwnym razie mogłoby dojść do jego całkowitego pęknięcia.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane pojemniki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie starannie osuszyć szklane pojemniki.
- Szklane pojemniki do porcjowania i zapiekania nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- W przypadku wykorzystywania szklanych pojemników do podgrzewania cieczy należy przestrzegać następujących wskazówek: W wyniku podgrzewania cieczy w kuchenke mikrofalowej może dojść do opóźnionego momentu wrzenia (przegrzania). Ciecz osiąga temperaturę wrzenia, ale nie wygląda, jakby się gotowała. W wyniku potrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia z kuchenki mikrofalowej ciecz może ulec natychmiastowemu zagotowaniu i eksplozji. Umieścić w szklanym pojemniku np. łyżeczkę nadającą się do użytku w kuchenke mikrofalowej i zamieszać ciecz po upływie połowy czasu podgrzewania. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, delikatnie dotknąć łyżeczki i wymieszać ciecz przed wyjęciem pojemnika z kuchenki mikrofalowej. Należy również przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.

# Przepis

## Zimowe crumble z serkiem waniliowym

### Składniki na crumble

200 g śliwek  
200 g kwaśnych jabłek  
30 g cukru  
1 płaska łyżeczka cynamonu  
+ 1/2 łyżeczki cynamonu do  
kruszonki  
1 cytryna bio  
1 kopiaста łyżeczka skrobi  
spożywczej

100 g płatków owsianych  
(błyskawicznych)  
90 g brązowego cukru  
75 g mąki  
90 g miękkiego masła

### Składniki na wierzchnią warstwę serka

300 g serka śmietankowego  
1 opak. cukru waniliowego  
1 łyżeczka brązowego cukru

## Sposób przyrządzania

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (termoobieg).
2. Śliwki umyć, usunąć pestki i pokroić na połówki. Jabłka umyć (obrać w razie potrzeby), usunąć gniazda nasienne i pokroić na małe kawałki. Zetrzeć niewielką ilość skórki cytryny i odstawić na bok. Wycisnąć cytrynę.
3. Owoce wymieszać z cukrem, łyżeczką cynamonu, 2 łyżkami soku z cytryny i skrobią spożywczą, a następnie rozdzielić na 4 pojemniki.
4. Masło z płatkami owsianymi, 1/2 łyżeczki cynamonu, brązowym cukrem i mąką wyrobić ręką lub mikserem ręcznym (użyć haka do wyrabiania), tak aby składniki się połączyły. Posypać kruszonką umieszczone w pojemnikach owoce.
5. Piec w piekarniku (środkowy poziom) przez ok. 40 minut, aż kruszonka stanie się złotobrązowa.
6. Krótco przed podaniem na wierzch gorącego deseru nałożyć trochę serka wymieszanego z cukrem i cukrem waniliowym. Posypać startą skórką cytryny.