



# Kelesztőkosár

 Termékismertető

## Kedves Vásárlónk!

A kenyér jobb ízű lesz, ha megfelelőek a kelesztési körülmények.

A kelesztőkosár kiváló eszköz erre a célra, mert tárolni tudja a meleget, amelyet egyenletesen ad le. Ezenkívül anyaga megakadályozza, hogy a tészta megizzadjon, de védi a tésztát a huzattól, és a cipó szép formás lesz benne, tipikus kenyérmintázattal és állaggal.

Szkennelje be a QR-kódot, és két finom kenyérreceptet talál, amelyet azonnal ki is próbálhat!

Sütés közben sok örömet kívánunk, és jó étvágyat!

## A Tchibo csapata



## Fontos tudnivalók!

A kelesztőkosarat kizárólag élesztős tészták kelesztésére tervezték. Sütésre nem alkalmas. Ne helyezze forró sütőbe, csak a fertőtlenítés idejére. Tűzveszély áll fenn!

A kelesztőkosarat tilos olajjal vagy hasonlóval kikenni, valamint vízzel, mosogatószerrel vagy egyéb tisztítószerral elmosogatni.

Minden oldalról alaposan lisztezze be a kerekre formázott tésztát, és a kelesztőkosarat is bőven lisztezze ki, mielőtt behelyezné a tésztát. Ha a tészta ráragad a kosár szélére, akkor túl nagy volt a nedvességtartalma, és a kelesztőkosár nem volt megfelelő mértékben belisztezve.

Helyezze az előkészített tésztát a kelesztőkosárba, majd húzza rá a kelesztőkosárra a szövet betétet, vagy takarja le egy tiszta konyharuhával. Pihentesse a tésztát kb. 1 óra 30 percen keresztül. Az optimális hőmérséklet ehhez 35 °C körül van.

A kelesztés után borítsa ki a tésztát a kosárból. Ehhez tegyen egy sütőpapírt a tésztára, majd tartsa meg az egyik kezével, és fordítsa meg a kosarat. Helyezze a tésztát a sütőpapírral együtt a tepsire. Ezután vegye le róla a kelesztőkosarat. Így elkerülhető, hogy a tészta a tepsire essen. Az ütődéstől ugyanis összeeshet.

Tolja a tepsit gyorsan a sütőbe, hogy a tészta ne folyhasson szét.

A használat után hagyja teljesen megszáradni a kelesztőkosarat, hogy ne képződhessen rajta penész. Ehhez hasznosíthatja a sütő sütés után sugárzott hőjét is.

Ha teljesen megszáradt a kelesztőkosár, akkor egy puha kefével távolítsa el róla a lisztet és a száraz tésztamaradványokat, és ütögesse ki a kosarat.

Rendszeresen fertőtlenítse a kosarat. Ehhez tegye üresen kb. 30-40 percre max. 120 °C-os sütőbe.

A szövetbetét 100% pamutból készült.

Mosógépben 30 °C-on mosható. Vegye figyelembe a bevarrt címkén található kezelési tudnivalókat.



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

---

**Cikkszám: 677 594**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)