

Sütőforma

hu Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Új, tripla zománcozású sütőformájában finom süteményeket, kenyeret és más édes vagy sós ételek készíthet. Ha azonnal ki szeretné próbálni az új sütőformát, néhány receptet is talál az útmutatóban.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási utasításokat, hogy hosszú ideig öröme teljen a zománcozott termék használatában.

Használja örömmel a terméket és sok sikert kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók a használathoz

- A sütőforma csak sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Mikrohullámú sütőben való használatra nem alkalmas!
- Használat előtt zsírozza ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró sütőformát mindig megfelelő, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat ugyan ellenáll a vágásoknak és a karcolásoknak, azonban éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) használata során sütés vagy tisztítás közben veszíthet csillogásából és legrosszabb esetben megkarcolódhat.
- Mielőtt kiveszi a kész süteményt a sütőformából, hagyja kissé kihűlni a tésztát és a formát.

Ez idő alatt stabilizálódik a megsült sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-különbségnek. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószert, éles vagy hegyes eszközt, pl. fém dörzsit, drótkéfét, kerámiarészecskés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc- mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátlanul használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Tisztítás előtt azonban hagyja a sütőformát kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs, vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformát száraz helyen tárolja.
- Fémekkel való érintkezésétől, pl. rozsdamentes acél evőeszközök, fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Tojásos csőben sült tészta

1 sütőformához (kb. 4 adag)

675 kcal adagonként

Elkészítés: 20 perc | Sütési idő: kb. 20 perc

Hozzávalók

300 g farfalle tészta

só

250 g cukkini

2 húsos paradicsom

125 g tejszín

1/8 l tej

3 tojás (M-es méret)

bors

2 tk. szárított oregánó

1 konzerv kukorica (340 g), lecsöpögtetve

100 g sajt, reszelve

zsír és zsemlemorzsa a formához

Elkészítés

1. Főzze meg a tésztát bő, sós vízben a csomagolás alapján al dente (harapáskevényre). Eközben mossa meg a cukkinit, pucolja meg és vágja fel vékony csíkokra. Mossa meg a paradicsomot, és a zöld rész kivágása után vágja fel vékony szeletekre.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Zsírozza ki a formát, és szórja meg zsemlemorzzával.
3. Habverővel keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, fűszerezze sóval, borssal és oregánóval. Keverje össze a tésztát a kukoricával és a tojásos masszával, és öntse a formába. Ossa el rajta a cukkinit és a paradicsomot. Szórja meg a sajttal, és süsse kb. 20 percig a sütő középső rácsán.

Gyors tönkölybúza kenyér

1 sütőformához (kb. 16 szelet)

145 kcal szeletenként

Elkészítés: 5 perc | Sütési idő: kb. 50 perc

Hozzávalók

650 g teljes kiörlésű tönkölyliszt

só

1 kocka friss élesztő

1/2 l kézmeleg víz

zsír a formához

Elkészítés

1. Zsírozza ki a formát. Egy tálban keverje össze a lisztet 1 evőkanál sóval. Az élesztőt morzsolja rá a lisztre.
2. A kézi mixer dagasztóvillájával lassan dolgozzon hozzá 1/2 l langyos vizet, amíg sima tésztát nem kap.
3. A kész tésztát töltsé a formába, és süsse nem előmelegített sütőben, a középső rácson 200 °C-on (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C-on) kb. 50 percig

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München

Minden jog fenntartva

Cikkszám: 626 634

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu