



Adagoló- és sütőben használható poharak

Kedves Vásárlónk!

Új adagoló- és sütőben használható poharaiban nagyon jól mutatnak például rétegezett saláták és desszertek.

A poharak kiváló minőségű boroszilikát üvegből készültek, és 230 °C-ig a sütőben is használhatók. Akár crème brûlée-t is karamellizálhat bennük.

Figyelmesen olvassa el az összeállított tudnivalókat. Ha az új poharakat azonnal ki szeretné próbálni, ezen a lapon egy receptet is talál.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

(hu) Termékismertető és recept

Fontos tudnivalók

- Az adagoló- és sütőben használható poharak használhatók a sütőben és a mikrohullámú sütőben, a hűtőszekrényben és a fagyasztóban is.
- A poharakban ne fagyasszon le folyadékokat, mert a folyadék tágulása során elrepedhetnek.
- A poharak -40 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
- Ne helyezze az adagoló poharakat nyílt lángra, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ha a poharakban élelmiszert melegít vagy süt, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Amikor kiveszi a poharakat a sütőből, biztosan tartsa meg őket, nehogy kicsússzanak a kezéből.
- Ügyeljen arra, hogy a termék ne ütődjön oda erősen kemény tárgyakhoz.
- A forró poharakat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!
Soha ne helyezze a forró poharakat hideg, nedves vagy érzékeny felületre.
- A forró poharakat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Fagyasztott élelmiszert csak akkor tegyen a poharakba, ha az teljesen felolvadt.

- Ha a poháron repedést vagy csorbulást lát, semmi esetre sem szabad tovább használni, mert az üveg teljesen eltörhet.
- Az első használat előtt és minden használat után mosogassa el a poharakat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer, durva kefét, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra őket.
- A poharak mosogatógépben tisztíthatók.
- Ha folyadékot melegít a poharakban, akkor vegye figyelembe a következő tudnivalókat: Folyadékok mikrohullámú sütőben történő felmelegítése forráspont eltolódáshoz vezethet. Ekkor a folyadék anélkül érheti el a forrási hőmérsékletet, hogy látható jele lenne a forrásnak. A kivétel során bekövetkező mozgítás következtében a folyadék robbanásszerűen kifuthat. Ezért tegyen egy mikrohullámú sütőben használható kanalat vagy hasonló tárgyat a folyadékba, és a melegítési idő felénél keverje meg. A felmelegítést követően várjon egy pillanatot, finom mozdulattal és óvatosan ütögesse meg a kanalat, majd keverje meg a folyadékot, mielőtt kiveszi a mikrohullámú sütőből. Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatójában leírtakat is.

Recept

Téli crumble (morzsás sütemény) vaníliás túróval

Hozzávalók a crumble-hoz

200 g szilva

200 g savanykás alma

30 g cukor

1 lapos tk. fahéj + 1/2 tk. fahéj
a morzsához

1 kezeletlen citrom

1 púpozott tk. étkezési
keményítő

100 g zabpehely (finom
szemű)

90 g barna cukor

75 g liszt

90 g puha vaj

Hozzávalók a feltéthez

300 g tejszínes krémtúró

1 cs. vaníliás cukor

1 tk. barna cukor

Elkészítés

1. Melegítse elő 180 °C-ra a légkeveréses sütőt.
2. Mossa meg, magozza ki és vágja félbe a szilvákat. Mossa meg az almákat (esetleg hámozza meg), távolítsa el a magházat, és vágja fel kis darabokra. Reszeljen le egy keveset a citrom héjából, és tegye félre. Nyomja ki a citrom levét.
3. Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, 1 tk. fahéjjal, 2 ek. citromlével és az étkezési keményítővel, majd ossza el a 4 pohárban.
4. Kézzel vagy a kézi mixer dagasztóvilláival gyúrja össze a vajat, a zabpelyhet, a 1/2 tk. fahéjat, a barna cukrot és a lisztet, amíg morzsás állagú nem lesz, és ossza el a 4 pohárban.
5. Süsse a crumble-t a sütő középső sínén kb. 40 perc alatt aranybarnára.
6. A feltéthez keverje össze a túrókat a cukorral és a vaníliás cukorral, és közvetlenül a tálalás előtt tegyen egy kiskanálnyit a még forró crumble-ra és szórja meg a citromhéjjal.