



Sütőforma

Termékismertető és receptek

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 103192AS1X1X · 2019-08

Kedves Vásárlónk!

Az új, tripla zománcozású fém sütőformájában finom sütemények, kenyér és más édes vagy sós ételek készíthetők.

Annak érdekében, hogy azonnal nekiláthasson, 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

Cikkszám: 384 809

Fontos tudnivalók a használatához

- A sütőforma csak sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig a sütőben is használható. 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 bántson. Mindig használjon edényfogó ruhát.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró sütőformát mindig megfelelő, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágjon fel ételt a sütőformában, mert ezáltal megkarcolódhat a zománcbevonat.
- 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 megmarad a tipikus zománcos csillogás.
- 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 tészta- maradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a sütőformát 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.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.hu

Epres-rebarbarás sütemény

1 sütőformához (kb. 8-10 szelet)

235 kcal szeletenként

Elkészítés: 1 óra | Sütés: kb. 1 óra

Hozzávalók

250 g eper	220 g liszt
kb. 500 g rebarbara (megtisztítva 300 g)	2 tk sütőpor
1 citrom	só
2 ek étkezési keményítő	2 tojás (L-es méret)
300 g cukor	180 ml tej
140 g vaj	1 cs. Bourbon- vaníliás cukor
	vaj a formához

Elkészítés

1. Az epret óvatosan mossa meg egy szűrőben, majd konyhai papírtörlőn csepegtesse le. Vágja ki a szárait. A rebarbarát tisztítsa, hámozza meg, és vágja fel kb. 2,5 cm-es darabokra.
2. Facsarja ki a citromot, öntse a levét egy tálba, és keverje el az étkezési keményítővel és 110 g cukorral. Adja hozzá az epret és a rebarbarát, és főzze közepes lángon gyakori kevergetés mellett addig, amíg a rebarbara puha lesz és a szósz besűrűsödött (ez kb. 15-20 percig tart). Hagyja kihűlni egy tálban.
3. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Kenje ki vajjal a formát. Kis lángon olvasszon fel 30 g vajat. Keverjen el egy tálban 80 g cukrot és 40 g lisztet, és csurgassa rá a vajat. Ujjhegyével morzsolja össze.
4. A maradék 110 g vajat apró darabokban dolgozza össze egy tálban 180 g liszttel, a sütőporral, 1 csipet sóval és 110 g cukorral, amíg morzsássá válik. A tojásokat, tejet és a vaníliás cukrot verje fel egy kissé, majd öntse a tálba, és keverje az egészet sima tésztává.
5. A tészta felét öntse a formába, öntse rá a kompót felét, majd a maradék tésztát is, aztán fedje be a maradék kompóttal. Végül szórja rá a morzsát.
6. Süsse a süteményt a sütő középső sínjén kb. 1 órán keresztül aranybarnára. Ujjával ellenőrizze, hogy átsült-e: nyomja be a sütemény közepét - a tésztának rögtön vissza kell ugrania. Hagyja a formában lassan kihűlni. A süteményt melegen vagy langyosan tálalja.

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	bors
só	2 tk szárított oregánó
250 g cukkini	1 konzerv kukorica
2 húsos paradicsom	(340 g), lecsöpögtetve
125 g tejszín	100 g sajt, reszelve
1/8 l tej	zsír és zsemlemorzsa
3 tojás (M-es méret)	a formához

Elkészítés

1. Főzze a tésztát bő, sós vízben a csomagolás alapján al dente (harapáskeményre). 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, majd 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	1 kocka friss élesztő
só	1/2 l kézmeleg víz
	zsír a formához

Elkészítés

1. Zsírozza ki a formát. Egy tálban keverje össze a lisztet 1 ek sóval. Az élesztőt morzsolja rá a lisztre.
2. A kézi habverő dagasztóvillájával lassan dolgozzon hozzá 1/2 l langyos vizet, amíg sima tésztát nem kap.
3. A kész tésztát töltse 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

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva