



Sütőformák

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikon sütőformák anyaga rendkívül rugalmas és tapadásmentes. Így különösen könnyű kivenni a süteményeket - a mélyedések kizsírozása általában nem szükséges.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, formatartó, szivárgásmentes anyagból készült és mosogatógépben tisztítható.

Mellékelünk egy receptet, hogy a sütőformát azonnal kipróbálhassa.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Cikkszám: 723 061

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 151368FV03X00XVI · 2025-10

Fontos tudnivalók

-  A termék $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
-  A termék a sütőben és a fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
-  Ne vágjon fel ételt a termékben, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A termék megsérülhet közben.
-   A terméket ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
-  Amikor kiveszi a terméket a forró sütőből csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  A termék mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a termék felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- A termék anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a terméket forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma belsejét.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőforma mélyedéseit, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben történő tisztítás után,
... zsírmentes (pl. piskótatészta), ill. nagyon sűrű
tészták feldolgozásakor szükséges.
- Mielőtt kiborítja a süteményeket a mélyedésekből, hagyja a formát kb. 5 percre hűlni a rácson. Ez idő alatt stabilizálódik a kész tészta, és levegőréteg képződik a sütemények és a forma között.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Recept

Elkészítési idő: kb. 20 perc + kb. 25 perc sütési idő
(180 °C alsó-felső sütés (légkeveréses: 160 °C))

Hozzávalók

- 90 g puha vaj
- 75 g cukor
- kis csipet só
- 2 tojás (M-es méret)
- 100 g liszt
- 1 tk. sütőpor
- egy kevés vaj vagy margarin a mélyedések kizsírozásához

Tésztavariációkhoz:

- csokoládé, gyümölcs, diófélék stb. ízlés szerint

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeveréses: 160 °C).
2. Keverje össze a puha vaját a cukorral és a sóval egy nagy tálban, majd keverje habosra.
3. Egyesével adja hozzá a tojásokat a vajas-cukros keverékhez, és ismét verje fel habosra.
4. Keverje össze a lisztet a sütőporral, és keverje a tésztához.
5. Ízlés szerint adjon hozzá csokoládét, gyümölcsöt vagy dióféléket.
6. Kenje ki a mélyedéseket, és egy evőkanállal töltse a tésztát a formákba.

7. Helyezze a sütőformát az előmelegített sütőbe, és süsse kb. 25 percre.
8. Tűpróbával ellenőrizze, hogy a sütemények átsültek-e. Ha a sütemények nem sülték át, lazán fedje le őket alufóliával, és hosszabbítsa meg a sütési időt néhány perccel.
9. Hagyja kb. 5 percre hűlni. Ezután óvatosan vegye ki a kész süteményeket a mélyedésekből, és hagyja egy rácson teljesen kihűlni.