

tescoma[®]

Delícia



Daisy

en Instructions for use

Before first use

Wash and dry the new pan, spray with Oil for baking pans DELÍCIA (code 630687) or brush with cooking fat. Brush the pan always before baking as needed.

Application

Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Do not heat an empty pan, fill with dough approx. 2 cm below the upper rim. Turn the bundt cake when done. If the bundt cake cannot be turned out after baking, place the pan upside down onto a flat surface, cover with a moistened cloth and remove the pan from the bundt cake after about 10 minutes. Never cut the bundt cake directly in the pan, avoid using utensils with metal ends.

Maintenance

Leave to cool entirely before washing, wash with normal detergents. Avoid scourers, sharp objects and abrasive agents for cleaning. Leave an excessively dirty pan to soak in water or water with detergent. Dishwasher safe. Notice: In order to preserve a perfect appearance over time, we recommend regularly washing the pan under running water with some detergent and limiting dishwashing.

3-year warranty

The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the Instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

Recipe

Lemon mini bundt cakes

Ingredients: 60 g medium-ground flour, 60 g icing sugar, 25 ml oil, 25 ml milk, 10 g vanilla sugar, 3 g baking powder, 1 egg yolk, froth from 1 egg white, a little grated lemon peel

Recipe: Whip yolk with icing sugar, vanilla sugar and oil into a froth. Gradually stir in medium-ground flour previously blended with baking powder, then stir in lukewarm milk and finally stir in lemon peel. Finally add the whipped froth. Place the pan onto a baking sheet, brush with fat, put the dough into the pan and bake the bundt cake for about 30 minutes at 160 °C.

Návod k použití

Před prvním použitím

Novou formu umyjte a osušte, vystříkejte Olejem do pečících forem DELÍCIA (kód 630687) nebo potřete pokrmovým tukem. Dle potřeby formu vymažte před každým pečením.

Použití

Vhodná do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby. Prázdnou formu nezahřívejte, plňte těstem cca 2 cm pod horní okraj. Upečenou bábovku vyklopte. Pokud bábovku nelze po upečení vyklopit, formu položte na plochu dnem vzhůru, přikryjte ji vlhkou utěrkou a po cca 10 minutách formu z bábovky sejměte. Bábovku nikdy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením.

Údržba

Myjte až po úplném vychladnutí běžnými čisticími prostředky. Při čištění se vyhněte drátěnkám, ostrým kovovým předmětům a abrazivním čisticím prostředkům. V případě silného znečištění nádobu nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem. Vhodná do myčky. Upozornění: Pro dlouhodobé zachování dokonalého vzhledu doporučujeme mýt formu pod tekoucí vodou s přísadkou saponátu a mytí v myčce omezit.

3 roky záruka

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé používáním výrobku v rozporu s Návodem k použití a na mechanická poškození antiadhezního povlaku, škrábance apod.

Recept

Domácí bábovka

***Ingredience:** 60 g polohrubé mouky, 60 g mletého cukru, 25 ml oleje, 25 ml mléka, 10 g vanilkového cukru, 3 g prášku do pečiva, 1 žloutek, sníh z 1 bílku, trocha nastrouhané citronové kůry*

***Postup:** Žloutek vyšlehejte do pěny s moučkovým i vanilkovým cukrem a olejem. Postupně vmíchejte polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva, poté vmíchejte vlažné mléko a kůru z citronu. Nakonec přidejte sníh z bílku. Formu umístěte na pečicí plech, vymažte tukem, naplňte těstem a bábovku pečte cca 30 minut při 160 °C.*

it Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Lavare ed asciugare lo stampo prima del primo utilizzo, ungere con Olio staccante spray DELÍCIA (codice 630687) o imburare. Ungere lo stampo prima di ogni utilizzo.

Utilizzo

Adatto all'uso in forno elettrico, a gas e ad aria calda. Non riscaldare lo stampo vuoto, riempire con l'impasto fino a 2 cm al di sotto del bordo superiore. Sformare il dolce una volta cotto. Se non si riesce ad estrarre la ciambella, posizionare lo stampo capovolto su di una superficie piana, coprire con un canovaccio umido ed estrarre il dolce dopo circa 10 minuti. Non tagliare o affettare gli alimenti direttamente all'interno della teglia, non utilizzare utensili con terminali in metallo.

Manutenzione

Lasciar raffreddare completamente prima di lavare, pulire con normali detersivi. Non utilizzare pagliette, oggetti affilati e agenti abrasivi per la pulizia. Lasciare il recipiente in ammollo in acqua o acqua e detersivo se necessario. Lavabile in lavastoviglie. Avvertenza: Al fine di preservare intatto l'aspetto della padella nel tempo, si consiglia di lavarla regolarmente con acqua corrente e un po' di detersivo e di limitare i lavaggi in lavastoviglie.

Garanzia 3 anni

La garanzia non copre i difetti dovuti a un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso e i danni meccanici al rivestimento antiaderente – graffi, ecc.

Ricetta

Ciambella fatta in casa

Ingredienti: 60 g di farina, 60 g di zucchero a velo, 25 ml di olio, 25 ml di latte, 10 g di zucchero vanigliato, 3 g di lievito per dolci, 1 tuorlo d'uovo, 1 albume montato a neve, scorza di limone grattugiata q.b.

Procedimento: Sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e l'olio fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporare poco alla volta la farina setacciata con il lievito, poi aggiungere il latte tiepido e infine incorporare anche la scorza di limone. Da ultimi, aggiungere gli albumi montati a neve. Posizionare lo stampo su una teglia da forno, imburarlo, versare l'impasto e cuocere la ciambella per circa 30 minuti a 160 °C.

es Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Lavar y secar el molde nuevo, rociar con Spray desmoldante DELÍCIA (código 630687) o pincelar con grasa de cocina. Pincelar el molde siempre antes de hornear según sea necesario.

Modo de empleo

Apto para hornos eléctricos, de gas y de aire caliente. No calentar un molde vacío, llenar con masa hasta 2 cm por debajo del borde superior. Desmoldar el bizcocho cuando esté hecho. Si no se puede desmoldar el bizcocho después de hornear, colocar el molde boca abajo sobre una superficie plana, cubrir con un paño humedecido y retirar el molde del bizcocho después de unos 10 minutos. No cortar nunca el bizcocho directamente en el molde, evitar el uso de utensilios con terminaciones metálicas.

Mantenimiento

Dejar enfriar completamente antes de lavar, lavar con detergentes normales. Evitar estropajos, objetos afilados y agentes abrasivos para su limpieza. Si el recipiente está excesivamente sucio dejar en remojo con agua o agua con detergente. Apto para lavavajillas. Aviso: Con el fin de conservar un aspecto perfecto del molde a lo largo del tiempo, recomendamos lavarlo regularmente bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente y limitar el uso del lavavajillas.

Garantía de 3 años

La garantía nunca cubre defectos causados por un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso o daños mecánicos en la capa antiadherente – arañazos, etc.

Receta

Bizcocho aro alto casero

Ingredientes: 60 g de harina, 60 g de azúcar glas, 25 ml de aceite, 25 ml de leche, 10 g de azúcar de vainilla, 3 g de levadura, 1 yema de huevo, 1 clara a punto de nieve, raspas de limón

Receta: Batir la yema con el azúcar glas, el azúcar de vainilla, el aceite y la clara a punto de nieve hasta obtener una espuma. Remover de forma gradual la harina previamente mezclada con la levadura, añadir la leche tibia y después añadir la ralladura de limón. Finalmente añadir la espuma batida. Colocar el molde sobre una bandeja para hornear, pincelar con grasa, poner la masa en el molde y hornear el bizcocho durante unos 30 minutos a 160 °C.

pt Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Lavar e secar a nova forma, aplicar Spray desmoldante para formas DELÍCIA (código 630687) ou com outra gordura. Untar a forma antes de utilizar, sempre que necessário.

Utilização

Adequado para fornos elétricos, a gás e fornos de ar quente. Não aquecer a forma vazia, encher com massa até 2 cm abaixo da borda superior. Virar o bolo bundt quando terminar. Se não for possível retirar o bolo depois de cozido, virar a forma ao contrário numa superfície plana, cobrir com um pano húmido e remover a forma do bolo após cerca de 10 minutos. Nunca cortar o bolo bundt diretamente na forma, evitar o uso de utensílios com pontas de metal.

Manutenção

Deixar arrefecer completamente antes de lavar, lavar com detergentes normais. Evitar esfregões, objetos pontiagudos e agentes abrasivos para limpeza. Deixar de molho a forma excessivamente suja em água ou água com detergente. Pode ir à máquina de lavar louça. Aviso: Para preservar a aparência perfeita da forma ao longo do tempo, recomendamos a lavagem regular em água corrente com um pouco de detergente e limitar a lavagem na máquina de lavar louça.

3 anos de garantia

A garantia não cobre defeitos devido ao uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização e danos mecânicos do revestimento antiaderente – riscos, etc.

Receita

Bolo bundt caseiro

Ingredientes: 60 g de farinha de moagem média, 60 g de açúcar em pó, 25 ml de óleo, 25 ml de leite, 10 g de açúcar baunilhado, 3 g de fermento, 1 gema de ovo, claras de 1 ovo, raspas de limão

Receita: Separar as claras das gemas e bater as gemas com o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o óleo até obter um creme. Gradualmente, acrescentar a farinha previamente misturada com o fermento em pó, de seguida misturar o leite morno e finalmente as claras em castelo. Por fim, adicionar as claras batidas em castelo. Colocar a forma no tabuleiro de forno, untar com manteiga, colocar a massa na forma e cozer o bolo bundt durante cerca de 30 minutos a 160 °C.

de Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Die neue Backform spülen und trocken wischen, mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. Nr. 630687) einsprühen, bzw. mit Butter oder Speisefett dünn ausstreichen. Die Backform gegebenenfalls vor jedem Gebrauch ausstreichen.

Gebrauch

Für Elektro-, Gas- sowie Heißluftofen geeignet. Die leere Backform nicht erhitzen, mit dem Teig max. 2 cm unter den oberen Rand füllen. Den fertig gebackenen Gugelhupf stürzen. Wenn der Gugelhupf aus der Form nicht gelöst werden kann, dann die Backform mit dem Gugelhupf umdrehen, kopfüber stellen, das feuchte Geschirrtuch über die Backform legen, nach ca. 10 Minuten den Gugelhupf aus der Backform lösen. Den Gugelhupf nie direkt in der Backform schneiden, keine Küchengeräte mit Metall-Köpfen verwenden.

Wartung

Erst ordentlich abkühlen lassen, dann mit üblichen Reinigungsmitteln spülen. Bei der Reinigung auf die Verwendung von Drahtschwämmen, scharfen Metallgegenständen und Scheuermitteln verzichten. Die stark verschmutzte Backform zuerst im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen. Spülmaschinenfest. Hinweis: Um langfristig das perfekte Aussehen zu erhalten, ist es zu empfehlen, die Backform unter fließendem Wasser mit Spülmittel zu spülen, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken.

3 Jahre Garantie

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf die Beschädigungen, die auf Nichtbefolgen der mitgelieferten Gebrauchsanleitung zurückzuführen sind, sowie auf die mechanischen Beschädigungen – Kratzer usw.

Rezept

Hausgemachter Gugelhupf

Zutaten: 60 g halbgriffiges Mehl, 60 g Puderzucker, 25 ml Öl, 25 ml Milch, 10 g Vanille-Zucker, 3 g Backpulver, 1 Eigelb, Schnee von 1 Eiweiß, etwas geriebene Zitronenschale

Vorgehensweise: Eigelb mit Puder- und Vanille-Zucker und Öl schaumig schlagen. Nach und nach das mit Backpulver vermischte halbgriffige Mehl einrühren, dann die lauwarme Milch und die geriebene Zitronenschale unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Backform auf das Backblech stellen, mit Öl ausstreichen, mit Teigmasse füllen, ca. 30 Minuten bei 160 °C backen.

fr Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Laver et essuyer le nouveau moule, badigeonner d'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (réf. 630687) ou d'une graisse alimentaire. Si nécessaire, badigeonner le moule avant chaque cuisson.

Utilisation

Convient aux fours électriques, à gaz et à air chaud. Ne pas chauffer le moule vide, remplir de pâte jusqu'à environ 2 centimètres du bord supérieur. Démouler le kouglof cuit. S'il est impossible de démouler le kouglof, laisser le moule retourné pour le démoulage, le couvrir d'un torchon humide et après environ 10 minutes, démouler le kouglof. Ne jamais découper le kouglof directement dans le moule et ne pas utiliser d'outils à extrémité métallique.

Entretien

Laisser refroidir complètement avant le lavage, utiliser des produits de nettoyage courants. Lors du nettoyage, éviter la paille de fer, les outils tranchants en métal et les produits abrasifs. En cas de fort encrassement, laisser tremper dans l'eau ou une solution d'eau et de détergent. Convient au lave-vaisselle. Avertissement : Pour maintenir l'apparence parfaite du moule, nous vous recommandons de le laver régulièrement à l'eau courante avec l'ajout de détergent et de limiter son lavage au lave-vaisselle.

3 ans de garantie

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au Mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif – rayures, etc.

Recette

Kouglof maison

Ingrédients : 60 g de farine tout-usage, 60 g de sucre glace, 25 ml d'huile, 25 ml de lait, 10 g de sucre vanillé, 3 g de levure chimique, 1 jaune d'œuf, 1 blanc en neige, un peu de zeste de citron râpé

Préparation : Fouetter le jaune d'œuf en mousse avec les sucres glace et vanillé et l'huile. Incorporer graduellement le mélange de la farine tout-usage et de la levure chimique, puis incorporer le lait tiède et le zeste de citron râpé. Enfin, ajouter le blanc en neige. Placer le moule sur la plaque de four, graisser, remplir de pâte et cuire le kouglof pendant environ 30 minutes à 160 °C.

pl Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem

Nową formę należy umyć i wysuszyć, spryskać Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (kod 630687) lub posmarować jadalnym tłuszczem. W razie potrzeby formę należy natłuścić przed każdym pieczeniem.

Użytkowanie

Odpowiednia do użytkowania w piekarnikach elektrycznych, gazowych i z termoobiegiem. Nie należy podgrzewać pustej formy, należy napelnić ciastem maksymalnie do 2 cm pod górną krawędzią. Upieczoną babkę należy wyjąć z formy. Jeśli po upieczeniu nie można wyjąć ciasta, formę należy umieścić na powierzchni odwróconą do góry dnem, przykryć wilgotną ściereczką i po około 10 minutach zdjąć formę z babki. Nigdy nie należy kroić bezpośrednio w formie, nie używać akcesoriów z metalową końcówką.

Czyszczenie

Formę należy myć zwykłymi środkami czyszczącymi dopiero po całkowitym wystudzeniu. Nie używać agresywnych środków chemicznych, ostrych przedmiotów oraz druciaków. W przypadku silnego zabrudzenia pozostawić do odmoczenia w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Można myć w zmywarce. Ostrzeżenie: Aby na długo utrzymać doskonały wygląd formy, zalecamy jej regularne mycie pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz ograniczenie mycia w zmywarce.

Gwarancja 3-letnia

Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek użytkowania produktu w sposób niezgodny z Instrukcją użytkownika oraz mechanicznych uszkodzeń powłoki antyadhezyjnej – zadrapań itp.

Przepis

Domowa babka

Składniki: 60 g mąki tortowej, 60 g cukru pudru, 25 ml oleju, 25 ml mleka, 10 g cukru waniliowego, 3 g proszku do pieczenia, 1 żółtko, pianka z 1 białka, odrobina startej skórki cytryny

Przygotowanie: Żółtka należy ubić na mus wraz z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i olejem. Należy stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać letnie mleko i startą skórkę z cytryny. Na koniec należy wmieszać pianę z białek. Formę należy umieścić na blasze do pieczenia, nasmarować tłuszczem, napelnić ciastem i piec babkę około 30 minut w temperaturze 160 °C.

sk **Návod na použitie**

Pred prvým použitím

Novú formu umyte a vysušte, vystriekajte Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (kód 630687) alebo potrite pokrmovým tukom. Podľa potreby formu vymastite pred každým pečením.

Použitie

Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry. Prázdnu formu nezohrievajte, plňte cestom najviac 2 cm pod horný okraj. Upečenú bábovku vyklopte. Ak bábovku nemožno po upečení vyklopiť, formu položte na plochu hore dnom, prikryte ju vlhkou utierkou a po cca 10 minútach formu z bábovky odstráňte. Bábovku nikdy nekrajajte priamo vo forme a nepoužívajte náradie s kovovým zakončením.

Údržba

Umývajte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami. Pri čistení sa vyhňte drôtenkám, ostrým kovovým predmetom a abrazívnym čistiacim prostriedkom. V prípade silného znečistenia nádobu nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom. Vhodná do umývačky. Upozornenie: Na dlhodobé zachovanie dokonalého vzhľadu odporúčame umývať formu pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a umývanie v umývačke obmedziť.

3 roky záruka

Záruka sa nevzťahuje na chyby vzniknuté používaním výrobku v rozpore s Návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhézneho povrchu, škrabance a pod.

Recept

Citrónové bábovky

Ingrediencie: 60 g polohrubej múky, 60 g práškového cukru, 25 ml oleja, 25 ml mlieka, 10 g vanilkového cukru, 3 g prášku do pečiva, 1 žltok, sneh z 1 bielka, trocha nastrúhanej citrónovej kôry

Postup: Žltok vyšľahajte do peny s práškovým aj vanilkovým cukrom a olejom. Postupne vmiešajte polohrubú múku zmiešanú s práškom do pečiva, potom vmiešajte vlažné mlieko a kôru z citróna. Nakoniec pridajte sneh z bielka. Formu umiestnite na plech na pečenie, vymastite tukom, naplňte cestom a bábovku pečte cca 30 minút pri 160 °C.

hu Használati Útmutató

Első használat előtt

Az új formát mossa el, és szárítsa meg, majd fújja be DELÍCIA olaj sütőformákba (cikkszám: 630687) termékkel, vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. A formát minden sütés előtt szükség szerint kenje ki.

Használat

Villany-, hőlégkeveréses- vagy gázsütőben használható. Az üres formát ne hevítse, a forma felső peremétől legfeljebb 2 cm-nyire töltsen meg tésztával. Fordítsa ki az elkészült kuglófot. Ha sütés után a kuglóf nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával, majd kb. 10 perc elteltével vegye le a formát a kuglófról. A kuglófot soha ne szeletelje a formán belül, és ne használjon fém eszközöket.

Karbantartás

A formát kizárólag a teljes lehülést követően tisztítsa általános tisztítószerekkel. Tisztítás során ne használjon drótkéfé, éles fém tárgyakat ill. súrolószereket. Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe. Mosogatógépben tisztítható. Figyelmeztetés: A forma kiváló megjelenésének hosszútávú fenntartása érdekében javasoljuk, hogy azt vízszög alatt mossa, tisztítószert hozzáadása mellett, és egyben korlátozza a mosogatógépben történő tisztítást.

3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati Útmutatóban foglaltakkal ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcokra stb.

Recept

Házi kuglóf

Hozzávalók: 60 g féldaraliszt, 60 g porcukor, 25 ml olaj, 25 ml tej, 10 g vaníliás cukor, 3 g sütőpor, 1 tojássárgája, 1 tojásfehérje felvert habja, egy kevés reszelt citromhéj

Elkészítés: A tojássárgáját keverje ki a porcukorral, vaníliás cukorral és olajjal, majd verje habbá. Folyamatos keverés mellett fokozatosan adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet, majd a langyos tejet és a citromhéjat. A végén adja hozzá a tojásfehérje habot. A sütőformát helyezze tepsire, kenje ki zsiradékkal, öntse bele a tésztát, és süsse 160 °C-on kb. 30 percig.

ru Инструкция по использованию

Перед первым использованием

Новую форму вымойте и высушите, обработайте Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (код 630687) или пищевым жиром. При необходимости обрабатывайте форму перед каждым использованием.

Использование

Подходит для электрических, газовых и конвекционных духовок. Не нагревайте пустую форму, заполняйте тестом примерно на 2 см ниже верхнего края. Извлеките кекс после выпекания. Если после выпекания кекс невозможно извлечь, переверните форму вверх дном, накройте её влажным полотенцем и через 10 минут извлеките кекс из формы. Никогда не разрезайте кекс непосредственно в форме и не используйте инструменты с металлическим концом.

Уход

Мойте после полного остывания обычными моющими средствами. При очистке избегайте использования проволочных мочалок, острых металлических предметов и абразивных чистящих средств. В случае сильного загрязнения замочите форму в воде или водном растворе с моющим средством. Можно мыть в посудомоечной машине. Внимание: Для того, чтобы сохранить идеальный внешний вид формы, рекомендуется мыть под проточной водой с добавлением моющего средства и ограничить мытье в посудомоечной машине.

Гарантия 3 года

Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные использованием продукта вразрез с Инструкцией по использованию и механическим повреждением антипригарного покрытия, царапинами и т. д.

Рецепт

Домашний кекс

Ингредиенты: 60 г полугрубой муки, 60 г сахарной пудры, 25 мл растительного масла, 25 мл молока, 10 г ванильного сахара, 3 г разрыхлителя, 1 желток, 1 взбитый белок, немного тёртой лимонной цедры

Приготовление: Отделите яичный белок от желтка, желток взбейте до пены с сахарной пудрой, ванильным сахаром и растительным маслом. Постепенно добавляйте полугрубую муку, предварительно смешанную с разрыхлителем, после добавьте тёплое молоко и лимонную цедру. Затем добавьте взбитый белок. Положите форму на противень, обработайте маслом, переложите тесто и выпекайте кекс около 30 минут при 160 °С.

uk Інструкція для користувача

Перед першим використанням

Нову форму помийте та висушіть, обробіть її Олією для форм для випічки DELÍCIA (код 630687) або змастіть харчовим жиром. При необхідності змащуйте форму перед кожним випіканням.

Використання

Підходить для електричних, газових та конвекційних духовок. Порожню форму не нагрівайте, наповнюйте її тістом приблизно на 2 см нижче верхнього краю. Вийміть кекс після випікання. Якщо кекс після випікання неможливо вийняти, покладіть форму на поверхню догори дном, накрийте її вологою ганчіркою і приблизно через 10 хвилин зніміть форму з кексу. Ніколи не ріжте кекс прямо у формі і не використовуйте інструменти з металевим наконечником.

Догляд

Мийте після повного охолодження звичайними миючими засобами. При очищенні уникайте використання дряпких мочалок, гострих металевих предметів та абразивних миючих засобів. У випадку сильного забруднення замочіть форму у воді або водному розчині з миючим засобом. Підходить для посудомийної машини. Увага: Щоб довготривало зберегти ідеальний зовнішній вигляд форми, рекомендуємо мити її під проточною водою з додаванням миючого засобу та обмежити миття в посудомийній машині.

3 роки гарантії

Гарантія не поширюється на дефекти, спричинені використанням виробу з порушенням Інструкції для користувача та механічним пошкодженням антипригарного покриття, подряпин тощо.

Рецепт

Домашній кекс

Інгредієнти: 60 г напівгрубого борошна, 60 г цукрової пудри, 25 мл олії, 25 мл молока, 10 г ванільного цукру, 3 г розпушувача, 1 яєчний жовток, піна з 1 яєчного білка, трохи тертої цедри лимона

Спосіб приготування: Яєчний жовток збийте в піну з пудрою, ванільним цукром і олією. Поступово додайте напівгрубе борошно, змішане з розпушувачем, потім тепле молоко і лимонну цедру. Потім додайте піну з яєчного білка. Поставте форму на поверхню для випікання, змастіть жиром, наповніть тістом і випікайте кекс приблизно 30 хвилин при 160 °С.



Art. 623140



www.tesco.com/video/623140