



Forma do tarty

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Państwa nowa ceramiczna forma do tarty służy do przygotowywania potraw w piekarniku w maksymalnej temperaturze 230°C i nadaje się też do użytkowania w kuchence mikrofalowej.

Można upiec w formie tartę, a następnie ją w niej serwować.

Czyszczenie

- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani twardych szczotek lub szorujących gąbek.
- Następnie należy dobrze ją osuszyć.
- Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Forma nagrzewa się podczas pieczenia i podgrzewania.
Należy chwycić formę wyłącznie w łapkach do garnków.

- Nie należy uderzać formą o twarde powierzchnie.
- Nie wystawiać formy na działanie skrajnych temperatur.
- Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnych, mokrych lub wrażliwych powierzchniach (np. kamienny blat). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
- Żywność mrożoną można włożyć do formy dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Nie wolno stawiać formy na płytach kuchennych, na dnie piekarnika, nie wystawiać jej na działanie otwartego ognia ani innych źródeł ciepła.
- Nie przesuwać formy po płycie ceramicznej. Może to prowadzić do powstania niepożądanych śladów!

Zespół Tchibo

Przepis „Apple Pie“

Na wewnętrznej stronie formy do tarty zamieściliśmy przepis na pyszny jablecznik, który dodatkowo ładnie zdobi formę.

Smacznego!

Składniki:

375 g mąki

75 g + 3 łyżki cukru

szczypta soli

250 g zimnego masła

1 kg kwaśnych jabłek

2 łyżki soku z cytryny

1 łyżka skrobi spożywczej

cynamon

1 żółtko

Sposób przyrządzenia:

Wymieszać mąkę z cukrem i szczyptą soli. Dodać masło pokrojone w kostkę i 4 łyżki zimnej wody.

Zagnieść rękoma.

Zawinąć ciasto w folię spożywczą i pozostawić w lodówce na około 30 minut.

Jabłka obrać, pokroić na drobne kawałki i wymieszać z cynamonem, 3 łyżkami cukru, skrobią oraz sokiem z cytryny.

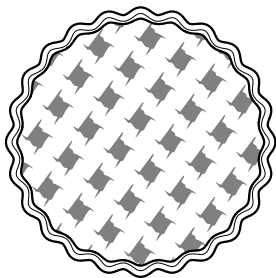
2/3 ciasta rozwałkować do postaci koła i wyłożyć nim formę.

Wypełnić nadzieniem jabłkowym.

Z pozostałego ciasta wyciąć paski i ułożyć je w kratkę na jabłkach.

Posmarować ciasto roztrzepanym żółtkiem.

Piec przez ok. 45 minut w temperaturze 175°C z termoobiegiem.



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl



www.tchibo.pl/instrukcje

Deklaracja zgodności

EG-Konformitätserklärung

EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Kuchen- und Tarteform pie- and tarte dish
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	360089

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien: The article complies with the EU-directives as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:	(Name, Vorname, Firmenstempel) (Name, First name, Company stamp)
20.06.2018	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg	

Stellung im Betrieb /
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Unterschrift /
Signature



Name in Druckbuchstaben /
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Numer artykułu: 360 089