



Sütőben használható tálak

hu Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

Az új üvegtáljaiban különösen jól mutatnak pl. a rétegezett saláták és desszertek.

A tálak kiváló minőségű boroszilikát üvegből készültek, és 230 °C-ig sütőben is használhatók. A tálakban akár crème brûlée-t is karamellizálhat.

Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el az összeállított tudnivalókat.

Az útmutatóhoz egy receptet is melléeltünk, így a terméket azonnal kipróbálhatja.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

- A termék használható a sütőben és a mikrohullámú sütőben, de a hűtőszekrényben és a fagyasztóban is.

- Az üvegtálakban ne fagyasszon le folyadékokat. A fagyás során a folyadék tágulása következtében az üveg eltörhet.
- Az üvegtálak -40 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
- A tálakat ne helyezze nyílt lángba, forró főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Amikor az üvegtálakban élelmiszert melegít vagy süt, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel fogja meg őket. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Amikor kiveszi az üvegtálakat a sütőből, biztosan tartsa meg őket, nehogy kicsússzanak a kezéből.
- Ügyeljen arra, hogy az üvegtálak ne ütődjenek erősen semmihez.
- Az üvegtálakat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn! Soha ne helyezze a forró tálakat pl. hideg vagy nedves felületre.
- A forró tálakat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Fagyasztott ételt csak a teljes felolvadás után tegyen az üvegtálakba.
- Ha az üvegen repedést vagy csorbulást észlel, akkor a terméket tovább használni tilos, mivel ellenkező esetben teljesen széttörhet.
- A tálakat az első használat előtt és minden további használat után mosogassa el forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer, durva kefé, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra.

- A tálak mosógatógépben is tisztíthatók.
 - Ha folyadékot melegít a tálakban, akkor vegye figyelembe a következő tudnivalókat: folyadékok mikrohullámú sütőben történő felmelegítése forráspont eltolódáshoz vezethet. Ezáltal a folyadék anélkül érheti el a forrási hőmérsékletet, hogy látható jele lenne a forrásnak. A kivétel során bekövetkező mozgás következtében a folyadék robbanásszerűen kiforrhat. 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, finoman, óvatosan ütögesse meg a kanalat, majd keverje meg a folyadékot, mielőtt kiveszi a mikrohullámú sütőből. Vegye figyelembe mikrohullámú sütő kezelési útmutatójában leírtakat is.
-

Recept

Téli crumble (morzsasüti) vaníliás túróval

Hozzávalók a crumble-hoz

- 200 g szilva
- 200 g savanykás alma
- 30 g cukor
- 1 lapos tk. fahéj + ½ tk. fahéj a morzsához
- 1 kezeletlen citrom
- 1 púpos tk. étkezési keményítő
- 100 g aprószemű zabpehely
- 90 g barna cukor

- 75 g liszt
- 90 g puha vaj

A rátéthez:

- 300 g krémes túró
- 1 cs. vaníliás cukor
- 1 tk. barna cukor

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel 180 °C-ra.
2. A szilvákat mossa meg, magvazza ki és felezze el. Mossa meg az almákat (ízlés szerint esetleg hámozza meg), vágja ki a magházat és vágja fel apróbb darabokra. Reszeljen le egy keveset a citrom héjából és tegye félre. Facsarja ki a citromot.
3. Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, egy tk. fahéjjal, 2 ek. citromlével és az étkezési keményítővel, majd ossza el a 4 üvegtálban.
4. Gyúrja össze kézzel vagy a kézi mixer dagasztóvilláival a vaját, a zabpelyhet, ½ teáskanál fahéjat, a barna cukrot és a lisztet morzsás tésztává, és ossza el a formákban.
5. Süsse anybarnára a sütőben (a középső sínen) kb. 40 perc alatt.
6. Rátétként keverje össze a túrókat a cukorral és a vaníliás cukorral, és közvetlenül a tálalás előtt tegye a forró crumble-ra. Szórja meg a citromhéjjal.