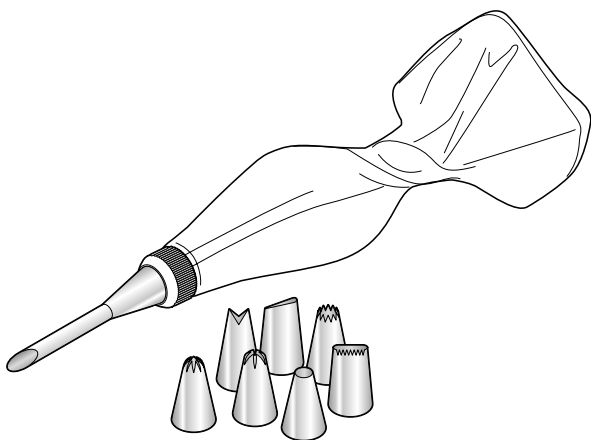




# Spritztüllen-Set



## **de** Gebrauchsanleitung

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 135578FV03X00XIV · 2023-09 / 143657FV02X00XV · 2024-11

## Wichtige Hinweise

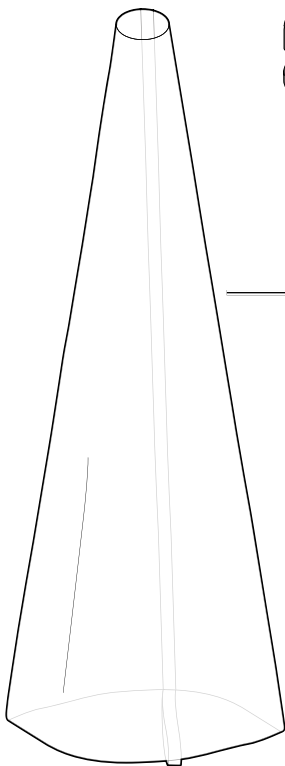
- Dank des Schraubaufsatzes lassen sich die Spritztüllen während des Dekorierens schnell und problemlos wechseln.
- Die Fülltülle ist spitz und die übrigen Spritztüllen sind zum Teil sehr scharfkantig. Halten Sie die Tüllen daher außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und seien Sie vorsichtig beim Gebrauch und Reinigen. Verletzungsgefahr!
- Damit die gespritzten Ornamente exakt geformt werden, muss die zu verarbeitende Masse (z.B. Buttercreme) **ausreichend fest, aber trotzdem noch geschmeidig** sein. Kühlen Sie die Masse ggf. vor dem Spritzen oder zwischen-  
drin noch einmal etwas.
- Die Spritzbeutel sind nicht geeignet für erwärmte oder erhitzte Massen (z.B. geschmolzene Schokolade).
- Lassen Sie die warmen Backwaren vor dem Verzieren abkühlen und nehmen Sie sie aus der Backform heraus.
- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Die Tüllen, der Schraubaufsatz sowie die Spritzbeutel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Ordnen Sie sie nicht direkt über den Heizstäben ein. Die Aufbewahrungsbox ist nicht spülmaschinengeeignet.

Nützliche Tipps, Anregungen und Rezepte für Tortendekorationen, Zuckerblüten etc. finden Sie auch im Internet.

## Auf einen Blick (Lieferumfang)



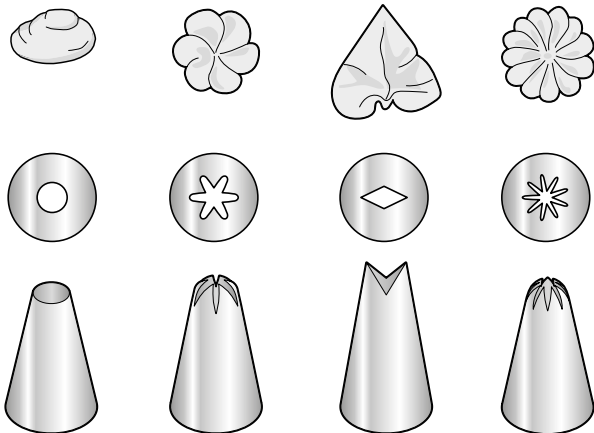
Schraubaufsatz



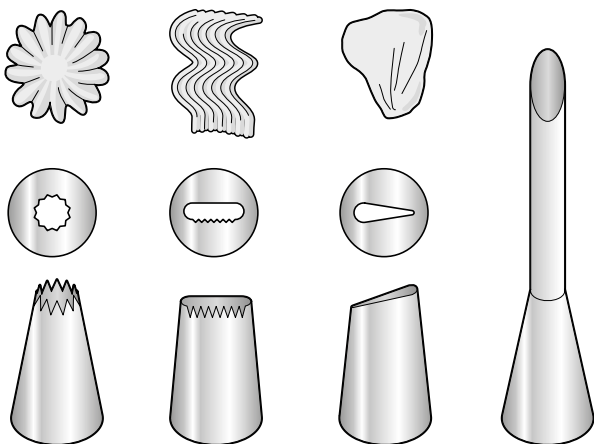
2x Spritzbeutel

Nicht abgebildet: Aufbewahrungsbox

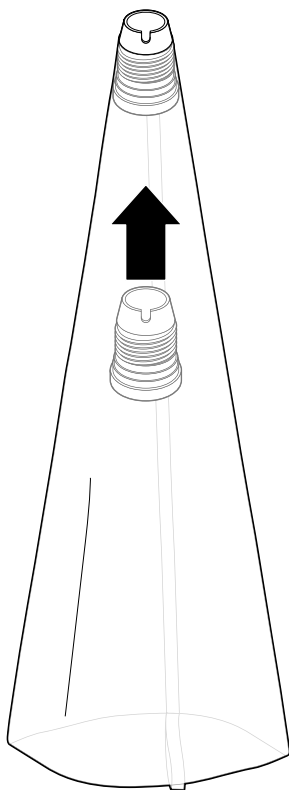
# Spritztüllen und -muster



## Fülltülle



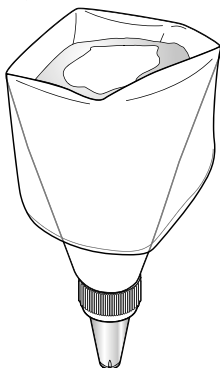
# Spritztülle einsetzen



# Gebrauch

## Spritztüllen

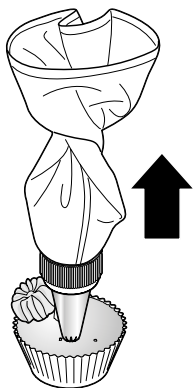
1. Gewünschte Spritztülle einsetzen.



2. Spritzbeutel füllen.



3. Spritzbeutel oben zusammendrehen.



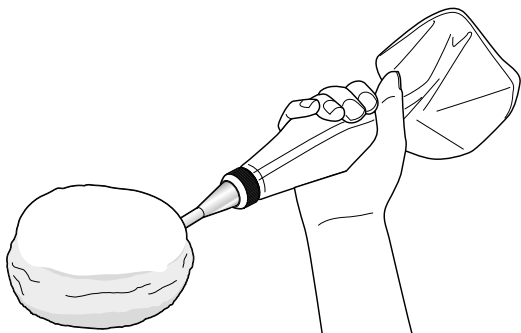
4. Für Tupfen Spritztülle fest auf die Oberfläche aufsetzen, Füllung langsam nach unten drücken und die Spritztülle gleichzeitig langsam nach oben ziehen. Zum Schluss Spritztülle abrupt wegziehen, um die Spritztülle von der Creme zu lösen.

Für Ornamente die Spritztülle z.B. in Schlangenlinie oder in Schwüngen bewegen.

## **Fülltüle**

Die Fülltüle eignet sich besonders für luftiges Gebäck wie z.B. Berliner.

1. Fülltüle einsetzen.
2. Spritzbeutel wie beschrieben füllen und zusammendrehen.



3. Fülltüle in das Gebäck stechen, so dass sich die Spitze der Fülltüle möglichst in der Mitte befindet.
4. Die Füllung in das Gebäck spritzen. Dosierung nach Gefühl.

### **Hinweis**

Der Gebrauch der Tüllen erfordert etwas Übung. Praktische Tipps und Tutorials dazu finden Sie auch im Internet.

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

**Artikelnummer: 678 238 / 695 304**

---

[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

