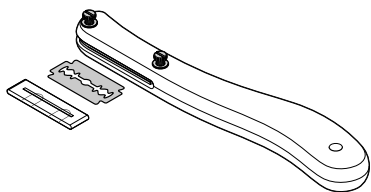
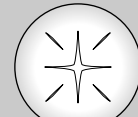
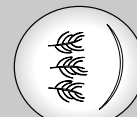
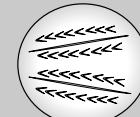
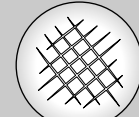
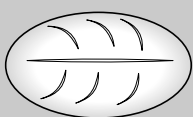
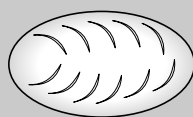
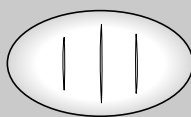


Motivvorschläge | Suggested motifs | Suggestions de motifs | Návrhy motivů | Propozycje motywów | Návrhy motivov | Motivjavaslatok | Motif önerileri:

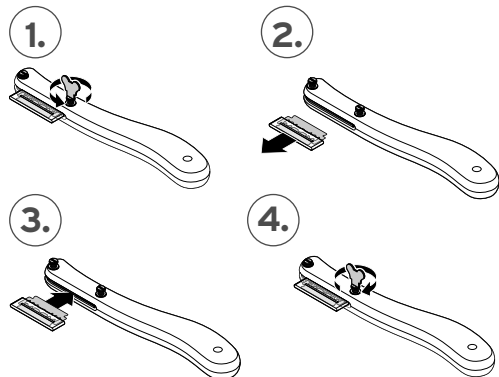


Nicht abgebildet:
 4 Ersatzklingen
 Klingenbehälter
 Schraubendreher
 Not illustrated:
 4 replacement blades
 Blade holder
 Screwdriver
 Ne figurent pas
 sur l'illustration:
 4 lames de rechange
 boîte à lames
 tournevis

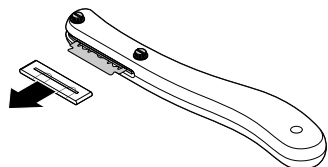
Není zobrazeno:
 4 náhradní čepele
 nádoba na čepele
 šroubovák
Nie ujęto na ilustracji:
 4 zapasowe ostrza
 pojemnik na ostrza
 śrubokręt
 Bez vyobrazenia:
 4 náhradné žiletky
 puzdro na žiletky
 skrutkovač

Kép nélkül:
 4 tartalék penge
 pengetartó
 csavarhúzó
 Resimde yer almayan:
 4 yedek bıçak ucu
 Uç haznesi
 Tornavida

Klinge wechseln | Changing the blade | Changer la lame
 Výměna čepele | Wymiana ostrza | Výmena žiletky
 Pengecsere | Bıçak ucunu değiştirme



Klingenschutz abnehmen | Removing the blade protector
 Retirer le protège-lame | Sejmúť chrániče čepele
 Zdejmnowanie osłony ostrza | Złożenie chrániča žiletky
 Pengevédő levétele | Bıçak koruyucusunu çıkarma



Verwendungszweck

Mit dem Bäckermesser schneiden Sie Brot,- Brötchen- oder Baguetteteig präzise ein und bestimmen so die Richtung, in die sich das Brot beim Backen ausdehnt. Das Einschnneiden verhindert das unkontrollierte Einreißen der Kruste. Das Gas, das beim Backen entsteht, kann entweichen. Orientieren Sie sich an unseren Motivvorschlägen oder werden Sie selbst kreativ.

Sicherheitshinweise

- Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie Kinder von dem Artikel fern! Bewahren Sie den Artikel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Gehen Sie beim Gebrauch und bei der Reinigung des Artikels sowie beim Klingenswechsel vorsichtig vor.
- Setzen Sie bei Nichtgebrauch immer den Klingenschutz auf die Klinge.
- Lagern Sie die Klingen in dem Klingenbehälter.

Gebrauch

1. Ziehen Sie den Klingenschutz von der Klinge ab.
2. Bestäuben Sie die Teigoberfläche fein und gleichmäßig mit Mehl, damit das Muster nach dem Backen gut zur Geltung kommt.
3. Schneiden Sie den Teigling mit einer schnellen Bewegung ein - machen Sie keine Sägebewegungen! Tiefe des Einschnitts: ca. 5-10 mm
 Einschnittwinkel:
 90 Grad: bei Broten, die zu beiden Seiten des Einschnitts gleichmäßig aufbrechen sollen
 45 Grad: bei Broten, die über eine Rundung eingeschnitten werden. Der Teig bricht breiter auf.
 30 Grad: bei länglichen dünnen Broten
4. Geben Sie den Teigling nach dem Einschnneiden sofort in den vorgeheizten Ofen.

Tipps

- Lassen Sie die Teiglinge vor dem Einschnneiden ruhen und aufgehen. Nur dann geht der Teigling beim Backen nochmals auf. Je straffer der Teig, desto schöner kommen sowohl Brotform als auch Einschnitte zur Geltung.
- Um den gut aufgegangenen Teigling optimal einschnneiden zu können, legen Sie ihn für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Der Teig wird fest und lässt sich somit einfacher einschnneiden.

Reinigen

- ▷ Lassen Sie die Klinge nicht mit anhaftenden Teigresten liegen. Reinigen Sie sie grundsätzlich nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Zum gründlicheren Reinigen nehmen Sie die Klinge wie abgebildet von dem Holzgriff ab. Lassen Sie den Holzgriff nicht über längere Zeit in Spülwasser liegen. Wischen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.
- Der Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet.

Intended use

Use the bread lame to precisely score dough for bread loaves, bread rolls and baguettes. In doing so, you prescribe the direction in which the bread will expand during baking. Scoring also prevents the crust from splitting uncontrolledly. It does this by allowing the gas generated during baking to escape. Use our suggested motifs for guidance or create your own patterns.

Safety warnings

- The blades are very sharp. Keep children away from the product! Keep the product out of the reach of children.
- Be very careful when using and cleaning the product and when changing the blade.
- Always place the blade protector on the blade when the product is not in use.
- Store the blades in the blade container.

Use

1. Remove the blade protector from the blade.
2. Dust the surface of the dough with a fine, even layer of flour to allow the pattern to clearly show through after baking.
3. Score the dough in one quick movement; do not saw back and forth! Scoring depth: approx. 5-10 mm
 Scoring angles:
 90 degrees: if you want the bread to break open evenly on each side of the cut
 45 degrees: if you want to score the bread over a curve. This will allow the dough to split into a wider loaf.
 30 degrees: for long, thin bread loaves
4. Place the dough in a preheated oven immediately after scoring.

Tips

- Allow the dough to rest and rise before scoring it. Only then will the dough rise again during baking. The firmer the dough, the better the bread shape and the cleaner the incisions will be.
- To be able to score the fully risen dough well, place it in the refrigerator for approx. 30 minutes. The dough will firm up and thus be easier to cut.

Cleaning

- ▷ Do not leave dough remnants stuck to the blade for any length of time. Always wipe clean with a damp cloth after use. For a more thorough clean, remove the blade from the wooden handle as shown. Do not allow the wooden handle to soak in dishwasher for too long. Instead, simply wipe it clean with a damp cloth, then dry it thoroughly.
- The product is not dishwasher safe.

(en)

(fr)

Domaine d'utilisation

Avec votre lame de boulanger, vous pourrez inciser avec précision vos pâtons et déterminer comment la mie de vos pains, petits pains et baguettes se développera pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi la formation de déchirures anarchiques dans la croûte et faciliterez l'évacuation du gaz qui se forme pendant la cuisson. Vous pouvez vous inspirer de nos suggestions de motifs ou laisser libre cours à votre créativité.

Consignes de sécurité

- Les lames sont très tranchantes. Tenez l'article hors de portée des enfants! Rangez l'article hors de portée des enfants.
- Soyez prudent quand vous utilisez ou nettoyez l'article et quand vous changez la lame.
- Quand vous n'utilisez pas l'article, mettez le protège-lame sur la lame.
- Rangez les lames dans la boîte à lames.

Utilisation

1. Ôtez le protège-lame.
2. Saupoudrez la surface de la pâte d'une couche fine et régulière de farine afin que les entailles se détachent bien sur la croûte du pain cuit.
3. Incisez le pâton à gestes rapides et francs, ne le «sciez» pas! Profondeur des incisions: env. 5-10 mm
 Angle de pénétration:
 90 degrés: pour les pains qui doivent gonfler symétriquement des deux côtés de l'incision.
 45 degrés: pour les incisions pratiquées sur un arrondi. La pâte s'ouvre plus largement.
 30 degrés: pour les pains longs et fins.
4. Enfournez le pâton (four préchauffé) juste après l'avoir incisé.

Conseils

- Laissez les pâtons reposer et lever avant de les inciser. Cette étape est nécessaire à la deuxième levée qui survient pendant la cuisson. Plus la pâte est ferme, mieux la forme du pain et les entailles seront mises en valeur.
- Quand le pâton a levé, mettez-le env. 30 minutes au réfrigérateur avant de l'inciser. Cela raffermera la pâte qui sera plus facile à entailler.

Nettoyage

- ▷ Ne laissez pas les restes de pâtes sur la lame, mais nettoyez-la toujours avec un chiffon humide dès que vous avez fini de vous en servir. Pour mieux nettoyer l'article, retirez la lame du manche en bois comme indiqué sur l'illustration. Ne laissez pas le manche en bois tremper dans l'eau de vaisselle. Il suffit de le nettoyer avec un chiffon humide, puis de bien l'essuyer.
- L'article ne passe pas au lave-vaisselle.



www.tchibo.de/anleitungen
 www.tchibo.de/instructions
 www.fr.tchibo.ch/notices

cs Účel použití

Pekářským nožem precizně nakrojíte těsto na chléb, housky nebo bagety a určíte tak směr, kterým se chléb při pečení roztáhne. Naříznutím zabráníte nekontrolovatelnému popraskání krusty. Plyn, který se při pečení tvoří, může unikat ven. Inspirujte se našimi návrhy motivů nebo buďte sami kreativní.

Bezpečnostní pokyny

- Čepele jsou velmi ostré. Děti udržujte od výrobku v dostatečně vzdálenosti! Uchovávejte výrobek mimo dosah dětí.
- Při používání a čištění výrobku a stejně tak při výměně čepele buďte opatrní.
- Při nepoužívání na čepel vždy nasuňte chránič čepele.
- Čepele vždy skladujte v nádobce pro ně určené.

Použití

1. Stáhněte z čepele chránič.
2. Povrch těsta jemně a rovnoměrně poprašte moukou, aby byl vzor viditelný i po upečení.
3. Těsto nařízněte jedním rychlým pohybem, neřežte je! Hloubka řezu: cca 5-10 mm Úhel řezu: 30 stupňů: u bochníků, které se mají rovnoměrně rozevřít po obou stranách řezu 45 stupňů: u tradičních kulatých bochníků. Těsto se rozvine víc do šířky. 30 stupňů: u dlouhých tenkých bochníků
4. Po naříznutí těsto ihned vložte do rozpálené trouby.

Tipy

- Před naříznutím nechte těsto odpočinout a vykynout. Těsto pak během pečení znovu nakyne. Čím je těsto pevnější, tím efektnější bude tvar bochníku i jednotlivé nářezy.
- Aby bylo možné dobře vykynuté těsto optimálně nazezat, vložte ho na přibližně 30 minut do lednice. Těsto ztuhne a půjde lépe nazezat.

Čištění

➤ Čepel nenechávejte ležet se zbytky ulpělého těsta. Po použití ji důkladně vyčistěte vlhkým hadříkem. Pro důkladnější čištění odeberte čepel z dřevěné rukojeti tak, jak je uvedeno na obrázku. Nenechávejte dřevěnou rukojeť ležet delší dobu v mýdlové vodě. Vyčistěte ji pouze vlhkým hadříkem a nakonec ji pečlivě osušte.

- Výrobek není vhodný do myčky.

pl Przeznaczenie

Za pomocą noża piekarskiego można precyzyjnie nacinać ciasto na chleb, bułki lub bagietki, określając tym samym kierunek, w jakim pieczywo będzie się rozszerzać podczas wypieku. Nacinanie ciasta przed wypiekiem pozwala uniknąć niekontrolowanego pękania i rozrywania skórki podczas pieczenia. Gazy powstające podczas pieczenia mogą się wówczas swobodnie ulatniać. Przy nacinaniu można wzorować się na naszych propozycjach motywów lub wymyślić swoje własne motywy.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Ostrza noża są bardzo ostre. Dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu! Produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Podczas używania i czyszczenia produktu, a także podczas wymiany ostrza należy zachować szczególną ostrożność.
- Jeżeli produkt nie jest używany, należy zawsze założyć osłonę ostrza na ostrze.
- Ostrza należy przechowywać w pojemniku na ostrza.

Úžytkovanie

1. Zdjáč oslonę z ostrza.
2. Delikatnie i równomiernie posypać powierzchnię ciasta mąką, tak aby wykonany wzór był dobrze widoczny po upieczeniu.
3. Nacinać ciasto szybkimi ruchami noża w jednym kierunku – nie wykonywać ruchów jak podczas cięcia piłą! Głębokość nacięcia: ok. 5-10 mm Kąt nacięcia: 90 stopni: w przypadku chlebów, które mają ulec równomiernemu rozszerzeniu po obu stronach nacięcia 45 stopni: w przypadku chlebów nacinanych z zaokrągleniem. Ciasto rozszerza się wówczas bardziej. 30 stopni: w przypadku długich, cienkich chlebów
4. Od razu po nacięciu należy umieścić ciasto we wspólnie nagrzanym piecu/ piekarniku.

Rady

- Przed przystąpieniem do nacinania należy pozostawić ciasto do wyrośnięcia w spoczynku. Tylko wtedy ciasto podczas pieczenia jeszcze raz urosnie. Im jednniejsze ciasto, tym ładniejszy będzie kształt upieczonego chleba i tym wyrazistsze będą nacięcia na nim.
- Aby umożliwić optymalne nacięcie wyrośniętego ciasta, należy uprzednio włożyć ciasto na około 30 minut do lodówki. Ciasto ulegnie stwardnieniu, dzięki czemu jego nacinanie będzie łatwiejsze.

Czyszczenie

- Nie należy odkładać na dłużej ostrza, do którego przywierają resztki ciasta. Zasadniczo po użyciu należy zawsze wytrzeć ostrze noża wilgotną ściereczką. W celu dokładniejszego wyczyszczenia należy wyjąć ostrze z drewnianej rękojeści, postępując zgodnie z ilustracją. Nie pozostawiać drewnianej rękojeści noża przed dłuższy czas w wodzie do zmywania. Wytrzeć rękojeść do czysta wilgotną ściereczką, a następnie starannie osuszyć suchą szmatką.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

sk Účel použitia

Pomocou pekárskeho noža precízne narežete chlieb, žemle alebo bagety pred pečením a tým určíte smer, do akého sa chlieb pri pečení vyvinie. Narezanie zabráni nekontrolovanému roztrhnutiu kôrky. Pary, ktoré vznikajú pri pečení, tak môžu unikáť. Pri narezaní využite naše návrhy motívov alebo využite vlastnú kreativitu.

Bezpečnostné upozornenia

- Žiletky sú veľmi ostré. Výrobok udržiajte mimo dosahu detí! Výrobok uchováajte mimo dosahu detí.
- Pri použití a čistení výrobku ako aj žiletiek postupujte opatrne. Pri nepoužívaní vždy nasad'te na žiletku chránič.
- Žiletky skladujte v puzdre na žiletky.

Použitie

1. Zo žiletky stiahnite chránič.
2. Jemne a rovnomerne pomúčte povrch cesta, aby bol vzor po upečení výrazný.
3. Cesto narežte rýchlym pohybom – nevykonávajte pohyb ako pri práci s pilkou! Hĺbka zárezu: cca 5 - 10 mm Úhol zárezu: 90 stupňov: pri chlebe, ktorý sa má vyvinúť po oboch stranách zárezu 45 stupňov: pri chlebe, ktorý ktorý sa narezáva do oblúku, cesto sa vyvinie viac do šírky 30 stupňov: pri podlhovastom tenkom chle.
4. Ihneď po narezaní vložte cesto do predohriatej rúry.

Tipy

- Cesto nechajte pred narezaním odpočívať a vykysnúť. Len tak sa môže cesto vyvinúť aj pri pečeni. Čím pevnejšie je cesto, tým krajší bude tvar a o to viac vyniknú zárezy.
- Aby ste mohli cesto optimálne nazezať a zárezy mohli vyniknúť, vložte ho na cca 30 minút do chladničky. Cesto spevnie a dá sa ľahšie nazezať.

Čistenie

- Nenechávajte na žiletke zvyšky cesta. Po použití ju vždy dôkladne vyčistite pomocou vlhkej handričky. Na dôkladné čistenie odoberte žiletku z drevenej rukoväti podľa vyobrazenia. Drevenú rukoväť nenechávajte dlhší čas vo vode na umývanie. Poutierajte ju len vlhou handričkou a následne ju starostlivo osušte.
- Výrobok je vhodný do umývačky riadu.

hu Rendeltetés

A pékkéssel pontosan vághatja a kenyér-, zsemle- vagy bagett tésztát, és így meghatározhatja, hogy a kenyér merre táguljon a sütés során. A bevágás megakadályozza, hogy a kéreg szabadon felszakadjon. A sütés során keletkező gáz távozat. Használhatja motívumjavaslatainkat, vagy legyen egyszerűen kreatív.

Biztonsági előírások

- A pengék nagyon élesek. Ne engedje, hogy a termék gyerekek kezébe kerüljön! Olyan helyen tárolja, hogy a gyermekek ne férjenek hozzá.
- Legyen óvatos a termék használatakor és tisztításakor, valamint a pengék cseréjekor.
- Használaton kívül mindig helyezze a pengevédőt a pengére.
- A pengéket a pengétartóban tárolja.

Használat

1. Húzza le a pengevédőt a pengéről.
2. Finoman és egyenletesen szórja be liszttel a tészta felületét, hogy a minta jól látszódjon a sütés után.
3. Gyors mozdulattal vágja be a tésztát - ne fűrészelje! A bemetszés mélysége: kb. 5-10 mm Bevágás szöge: 90 fok: olyan kenyérnél, amely a bevágás mindkét oldalán egyenletesen nyíljon szét 45 fok: olyan kenyér esetén, amelynél a bevágás domború felületen történik A tészta jobban szétnylik. 30 fok: hosszúkás, vékonyabb kenyerek esetén
4. A bevágás után azonnal tegye be a tésztát a sütőbe.

Tippek

- Hagyja a kiszagगतott tésztát pihenni és kelni, mielőtt bevágja. Csak ekkor fog a tészta sütés közben újra megkelni. Minél sürűbb a tészta, annál szebb lesz a kenyérforma és a bevágások.
- Ahhoz, hogy a jól megkelt tésztát optimálisan be tudja vágni, tegye kb. 30 percce a hűtőszekrénybe. A tészta megszilárdul, és könnyebb lesz vágni.

Tisztítás

- Ne hagyja a pengét a rátapadt tésztamaradványokkal állni. Lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg egy nedves ruhával. Az alapo-sabb tisztításhoz vegye ki a pengét a fa fogantyúból az ábrázolt módon. Ne hagyja a fa fogantyút hosszabb ideig a mosogatóvízben ázni. Csak nedves ruhával törölje tisztára, majd gondosan törölje szárazra.
- A termék mosogatógépben nem tisztítható.

tr Kullanım amacı

Fırın bıçağı ile ekmek, rulo veya baget hamurunu hassas bir şekilde kesebilir ve bu şekilde pişme sırasında ekmeğın genişleme yönünü belirleyebilirsiniz. Kesim, kabuğın kontrolsüz şekilde kopmasını önler. Pişme sırasında oluşan gaz dışarı çıkabilir. Önerilen motiflerimizi kılavuz olarak kullanın veya kendiniz yaratıcı olun.

Güvenlik uyarıları

- Bıçak uçları son derece keskindir. Çocukları üründen uzak tutun! Ürünü çocukların erişemeyeceğı yerde muhafaza edin.
- Ürünü kullanırken ve temizleme sırasında, aynı şekilde bıçak uçlarını değıştirirken dikkatli olun.
- Kullanılmadığı zaman bıçak koruyucusunu daima bıçağın üzerine yerleştirin.
- Bıçak uçlarını uç haznesinde saklayın.

Kullanım

5. Bıçak koruyucusunu bıçak ucundan çekin.
6. Hamurun yüzeyine ince ve eşit bir şekilde un serpin, böylece piştikten sonra desen belirginleşir.
7. Hamuru hızlı bir hareketle kesin, testere hareketleri yapmayın! Kesme derinliğı: yakl. 5-10 mm Kesme açısı: 90 derece: Kesimin her iki yanda eşit olarak açılması gereken ekmekler için 45 derece: bir eğri boyunca kesilmiş ekmekler için. Hamur daha fazla kırılır. 30 derece: ince uzun ekmeklerde
8. Hamuru kestikten hemen sonra önceden ısıtılmış fırına koyun.

Öneriler

- Kesmeden önce bezeleri dinlenmeye ve kabarmaya bırakın. Ancak o zaman hamur pişirme sırasında yeniden kabarır. Hamur ne kadar katı olursa, hem somun şekli hem de kesikler o kadar iyi olur.
- İyice kabaran hamuru en iyi şekilde kesebilmek için buzdolabında yakl. 30 dakika bekletin. Hamur sertleşecek ve daha kolay kesilecektir.

Temizleme

- Bıçak uçlarını yapışkan hamur kalıntılarıyla bırakmayın. Kullanımdan sonra daima nemli bir bezle temizleyin. İyice temizlemek için bıçak ucunu resimde gösterildiğı gibi ahşap tutamaktan çıkarın. Ahşap tutamağı bulaşık suyunda uzun süre bekletmeyin. Sadece nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulayın.
- Ürün bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değıildir.



www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kılavuzlar