Tchibo

Gusseisen-Kastenform
Cast-iron loaf tin
Moule rectangulaire en fonte
Litinová obdélníková forma
Keksówka żeliwna
Liatinová obdĺžniková forma
Öntöttvas sütőforma
Dökme demir baton kalıp

de Produktinformation und Rezept
en Product information and recipe
fr Fiche produit et recette
cs Informace o výrobku a recept
pl Informacja o produkcie i przepis
sk Informácia o výrobku a recept
hu Termékismertető és recept
tr Ürün bilgisi ve tarif

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 119561AS2XXII · 2021-10

(de) Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Kastenform ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Rand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Backgut ab. Diese Kastenform ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet.

Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend der Größe des Bodens der Form wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Diese Kastenform ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

⚠

WARNUNG vor Verbrennungen

- Die Kastenform wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Form, aber auch Griffe und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an!
  Stellen Sie die Kastenform nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.

WARNUNG vor Brand

- Wenn Sie die Kastenform zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
  Lassen Sie einen Topf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt.
  Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr!
  Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT – Sachschaden

- Wenn Sie die Kastenform auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Form. Setzen Sie die Form immer vorsichtig ab. Schieben Sie die Form nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Kastenform zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Kastenform nach der Entnahme vom Herd oder aus den Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Kastenform sowie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Kastenform und den Deckel trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie die Kastenform nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie die Kastenform auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie die Form nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann die Kastenform beschädigen.
- Die Kastenform **mit Deckel** können Sie bis max. 200 °C im Backofen verwenden.
  Ohne Deckel können Sie die Kastenform auch bei höheren Temperaturen im Backofen einsetzen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in der Form, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Kastenform. Zu schnelles Abkühlen kann die Form beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Kastenform und den Deckel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie die Kastenform und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie Form und Deckel nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser in der Kastenform, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie die Form anschließend wie beschrieben.
- Kastenform und Deckel sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Deckelknauf sich gelockert hat. Drehen Sie den Knauf dann ggf. wieder fest.

de

Buchweizenbrot mit Möhren

Zutaten für 1 Brot:

1/2 frischer Hefewürfel (21 g)
350 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
200 g Möhren
150 g Buchweizenmehl
200 g Weizenmehl (Type 550)
300 g Weizenvollkornmehl
3 TL Salz
1 TL Sonnenblumenöl
1 TL dunkler Balsamico crema
50 g Leinsamen, geschrotet
50 g Sonnenblumenkerne

Backzeit: 1 Stunde plus 1 Stunde Ruhezeiten

So geht's:

1. Die Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln, mit Zucker verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Möhren waschen, schälen und auf einer Küchenreibe raspeln.
2. Die drei Mehlsorten mit Salz versieben und das Mehlgemisch mit Sonnenblumenöl, Balsamico, Leinsamen, Sonnenblumenkerne sowie Möhrenraspel vermengen. In der Mehlmitte eine Mulde formen und das Hefewasser eingießen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und bereits beim Aufheizen die Kastenform sowie den Deckel **nebeneinander** in den Ofen legen. Den Vorteig aus der Schüssel mit den Händen zu einem Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.
4. Kastenform und Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen o.Ä. aus dem Backofen nehmen.
   Den Teig passend formen, in einem Ruck in die Form geben, mit dem Deckel verschließen und in den Backofen stellen. Die Backzeit beträgt 1 Stunde.
   Anschließend die Form mit Ofenhandschuhen o.Ä. aus dem Backofen nehmen, das Brot vorsichtig aus der Form stürzen und vor dem Anschneiden mindestens 1 Stunde auf einem Backgitter auskühlen lassen.

Rezept:
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer

This loaf tin is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute right up to the edges, releasing it evenly to cook or bake the food inside. This loaf tin is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs as well as for use in the oven.

You can save energy by selecting the hob ring that matches the diameter of the base of the tin. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This loaf tin is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds according to a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which in no way impair the quality or function of the product.

⚠

WARNING – risk of burns

- The loaf tin becomes hot during use! Always use oven gloves or similar protection when touching the tin, handles or lid!
  Do not put the loaf tin on a hob ring that is too large in diameter, or the handles may become burning hot.

WARNING – fire hazard

- If you use the loaf tin for frying, stewing or deep-frying, never leave a pot of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of burns!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion!
  Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION – material damage

- If you use the loaf tin on a ceramic hob, bear in mind the weight of the tin.
  Always put it down carefully. Do not push the tin across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the loaf tin may shatter or the enamel layer may crack.
- After removing the hot loaf tin from the hob or the oven, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces could otherwise become damaged.

Prior to first use

- Clean the loaf tin and the lid with hot water and mild washing-up liquid before using them for the first time. Remove all labels. Rinse the loaf tin and the lid off with clear water and wipe them dry.

During use

- Do not heat the loaf tin when it is empty. This can overheat the material. As a consequence, the coating can become discoloured.
- If you are using the loaf tin on an induction hob, only heat it to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the loaf tin.
- You can use the loaf tin **with its lid** in an oven up to a temperature of max. 200 °C.
  The loaf tin can be used in the oven at higher temperatures without the lid.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils, do not cut items inside the tin and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not pour cold water into the hot loaf tin. Cooling it down too fast may damage the tin.
- Clean the loaf tin and the lid after use with hot water and mild washing-up liquid.
  Do not use a sponge scourer of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the loaf tin and the lid immediately after cleaning. Do not store the tin and the lid when wet, as a rust film may form on the non-enamelled edges. Remove this if necessary with a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If food sticks to the loaf tin: heat a little water in the tin, add 2–3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the tin as described above.
- The loaf tin and the lid are not dishwasher-safe.
- Check from time to time whether the knob on the lid has become loose.
  If so, turn it to tighten it again.

Buckwheat bread with carrots

en

Ingredients for 1 loaf of bread:

1/2 cube fresh yeast (21 g)
350 ml lukewarm water
1 tsp sugar
200 g carrots
150 g buckwheat flour
200 g plain wheat flour
300 g wholemeal flour
3 tsp salt
1 tsp sunflower oil
1 tsp dark balsamic vinegar cream
50 g linseed, ground
50 g sunflower seeds

Baking time: 1 hour plus 1 hour to sit

Method

1. Crumble the yeast into lukewarm water, stir in the sugar and leave it to rise for around 10 minutes. In the meantime wash, peel and grate the carrots.
2. Sieve the three types of flour with the salt, and stir the sunflower oil, balsamic cream, linseed, sunflower seeds and grated carrot into the flour mixture. Form a hollow in the centre of the mixture and pour in the yeast water. Cover the bowl with a cloth and let the mixture rise for around 20 minutes in a warm place.
3. Pre-heat the oven to 200 °C (top/bottom heat). While the oven is still heating up, put the loaf tin and the lid into it, arranging them **next to each other**. Take the mixture out of the bowl, knead it into a dough by hand and leave it to stand for 30 minutes.
4. Carefully take the loaf tin and lid out of the oven using oven gloves or similar protection. Shape the dough to fit the tin, then transfer it into the tin in one go. Put the lid on and place the tin in the oven. The baking time is 1 hour.
   After the bread has finished baking, take the tin out of the oven using oven gloves or similar. Carefully tip the bread out of the tin and leave it to cool on a rack for at least 1 hour before cutting it.

Recipe:
Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
All rights reserved

(fr) Chère cliente, cher client!

Ce moule rectangulaire est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Ce moule rectangulaire est conçu pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la taille de la base du moule. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'allure de chauffe et continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Ce moule rectangulaire est en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.

⚠

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Lors de la cuisson, le moule rectangulaire devient très chaud! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir le moule, les poignées et le couvercle.
  Ne placez pas le moule sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de brûler.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Si vous utilisez le moule rectangulaire pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
  Ne laissez jamais une marmite contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.
  La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Si vous utilisez le moule rectangulaire sur une plaque vitrocéramique, pensez que le moule est lourd. Aussi, posez toujours le moule avec précaution. Ne déplacez pas le moule en le faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si le moule tombe ou reçoit un choc important, il peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours le moule rectangulaire sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré de la plaque de cuisson ou du four! Vous risqueriez sinon d'endommager les surface délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez le moule rectangulaire et le couvercle à l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez le moule et le couvercle à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas le moule rectangulaire à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez le moule rectangulaire sur une plaque à induction, chauffez le moule par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager le moule.
- Vous pouvez passer le moule rectangulaire **et son couvercle** au four à une température maximum de 200 °C. Sans couvercle, le moule peut être utilisé au four à des températures plus élevées.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en matériau résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans le moule rectangulaire et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour le nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement le moule rectangulaire, par exemple en y versant de l'eau froide quand il est encore chaud.
- Après utilisation, nettoyez le moule rectangulaire et le couvercle à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez le moule rectangulaire et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais le moule et le couvercle encore humide, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans le moule rectangulaire en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez le moule rectangulaire de la manière décrite.
- Le moule rectangulaire et le couvercle ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Vérifiez de temps en temps si le pommeau du couvercle ne s'est pas desserré.
  Revissez le pommeau le cas échéant.

fr

Pain au sarrasin et carottes

Ingrédients pour 1 pain:

1/2 cube de levure de boulanger (21 g)
350 ml d'eau tiède
1 c.c. de sucre
200 g de carottes
150 g de farine de sarrasin
200 g de farine de blé (type 550)
300 g de farine complète de blé
3 c.c. de sel
1 c.c. d'huile de tournesol
1 c.c. de crème de balsamique foncée
50 g de graines de lin concassées
50 g de graines de tournesol

Temps de cuisson: 1 heure plus 1 heure de repos

Préparation:

1. Émiettez la levure dans l'eau tiède, mélangez-la avec le sucre et laissez lever pendant environ 10 minutes. Pendant ce temps, lavez, épluchez et râpez les carottes avec une râpe de cuisine.
2. Tamisez les trois types de farine avec le sel et incorporez à ce mélange l'huile de tournesol, la crème de balsamique, les graines de lin, les graines de tournesol et les carottes râpées. Faites un puits au centre de la préparation et versez-y l'eau avec la levure. Couvrez le saladier d'un linge et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant environ 20 minutes.
3. Préchauffez le four à 200 °C chaleur supérieure et inférieure et placez-y déjà le moule rectangulaire et le couvercle **l'un à côté de l'autre**. Pétrissez la pâte du saladier avec vos mains et laissez-la reposer pendant 30 minutes.
4. Retirez délicatement le moule rectangulaire et le couvercle du four en utilisant des gants de cuisine ou autre.
   Donnez à la pâte la forme adéquate, versez-la dans le moule en une seule fois, fermez le moule avec le couvercle et mettez-le au four. Le temps de cuisson est de 1 heure.
   Retirez ensuite le moule du four à l'aide de gants de cuisine ou autre, démoulez délicatement le pain et laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins une heure avant de le couper.

Recette:
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Tous droits réservés

Vážení zákazníci,

tato forma je vyrobena ze smaltované železné litiny. Její silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji a pak jej rovnoměrně předává vařenému, resp. pečenému pokrmu. Tato forma je vhodná pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě.

Energii můžete šetřit tím, že při pečení zvolíte plotýnku s průměrem, který odpovídá tvaru formy. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dále péct na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato forma je vyrobena z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.

⚠

VÝSTRAHA před popálením

- Forma se při pečení zahřívá! Dotýkejte se formy i jejích rukojetí jen prostřednictvím chňapky apod.! Nestavte formu na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha formy mohou rozpálit.

VÝSTRAHA před požárem

- Pokud formu použijete k pečení, smažení nebo fritování:
  Formu s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru.
  Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
  Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Budete-li formu používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost formy. Vždy ji opatrně pokládejte. Neposouvejte formu po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se forma může rozbít nebo může oprýskat smaltovaná vrstva.
- Když horkou formu sejmete s plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte ji na teplovzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte formu a víko horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Formu a víko vypláchněte čistou vodou a vytřete ho dosucha.

Během používání

- Formu nezahřívejte, je-li prázdná. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li formu používat na indukční plotýnce, pak ji na požadovanou teplotu zahřívejte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může formu poškodit.
- Formu **s víkem** můžete v pečicích troubách používat do teploty max. 200 °C. Bez víka můžete formu používat v pečicí troubě i při vyšších teplotách.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo ve formě, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horké formy nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může formu poškodit.
- Po použití umyjte formu a víko horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Formu a víko hned po umytí vždy osušte. Formu a víko neukládejte vlhké. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud ve formě něco ulpělo: Ohřejte ve formě trochu vody, přidejte 2–3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak formu vyčistěte podle předchozího popisu.
- Forma a víko nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Čas od času zkontrolujte, zda se neuvolnilo držadlo víka. Případně držadlo znovu utáhněte.

Pohankový chléb s mrkví

CS

Přísady na 1 chléb:

1/2 čerstvé kostky kvasnic (21 g)
350 ml vlažné vody
1 lžička cukru
200 g mrkve
150 g pohankové mouky
200 g pšeničné mouky (typ 550)
300 g celozrnné pšeničné mouky
3 lžičky soli
1 lžička slunečnicového oleje
1 lžička tmavého balsamikového krému
50 g drcených lněných semínek
50 g slunečnicových semínek

Doba pečení: 1 hodina + 1 hodina kynutí

Postup:

1. Kvasnice rozdrobte do vlažné vody, smíchejte s cukrem a směs nechte asi 10 minut pracovat. Mezitím si omyjte a oškrábejte mrkev a nastrouhejte ji na kuchyňském struhadle.
2. Tři mouky prosejte se solí a do směsi přidejte slunečnicový olej, balsamicový krém, lněná semínka, slunečnicová semínka a nastrouhanou mrkev. Uprostřed udělejte důlek a vlijte do něj vodu s kvasnicemi. Mísu přikryjte utěrkou a těsto nechte na teplém místě asi 20 minut kynout.
3. Předehřejte si troubu na 200 °C (spodní i horní ohřev) a už při předehřívání vložte do trouby **vedle sebe** formu s pokličkou. Těsto z mísy uhněťte a nechte ho 30 minut odpočívat.
4. Opatrně vyjměte z trouby formu a víko a použijte k tobě chňapky nebo podobnou pomůcku. Vytvarujte těsto, vlijte ho naráz do formy, kterou poté zakryjte pokličkou a umístěte ji do trouby. Doba pečení je 1 hodina.
   Následně vyjměte formu z trouby s pomocí např. chňapek, chléb z formy opatrně vyndejte a nechte chléb alespoň 1 hodinu chladnout, než ho začnete krájet.

Recept:
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Všechna práva vyhrazena

(pl) Drodzy Klienci!

Ta keksówka wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzegi keksówki, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy lub wypieku. Keksówka nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku.

Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do wielkości dna keksówki. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Ta keksówka wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni patelni możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe keksówki.

⚠

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Keksówka nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Formy, jak i również uchwytów oraz pokrywki należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
  Keksówki nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- W przypadku używania keksówki do smażenia, duszenia lub smażenia w głębokim tłuszczu: Nigdy nie pozostawiać keksówki z gorącym tłuszczem bez nadzoru.
  Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje ryzyko eksplozji! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia pożarów olejów i tłuszczów spożywczych.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Używając keksówki na palniku ceramicznym, należy mieć na uwadze masę własną formy. Formę należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwać keksówki po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia forma może się stłuc, względnie warstwa emalii może odprysnąć.
- Po zdjęciu keksówki z palnika lub po wyjęciu go z piekarnika, umieścić gorącą keksówkę na żaroodpornym podłożu! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć keksówkę oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać keksówkę i pokrywkę czystą wodą i wytrzeć je do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej keksówki. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki keksówki.
- Używając keksówki na płycie indukcyjnej, należy nagrzewać go stopniowo aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia keksówki.
- Keksówkę **z pokrywką** można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 200°C. Keksówkę bez pokrywki można nagrzewać w piekarniku również do wyższych temperatur.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w formie, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącej keksówki nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia formy.
- Po użyciu keksówki i pokrywki należy umyć je w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć keksówkę i pokrywkę do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnej keksówki i pokrywki. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać w keksówce niewielką ilość wody, dodać 2–3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić formę w opisany tutaj sposób.
- Keksówka i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy uchwyt pokrywki się nie poluzował. Jeśli tak się stało, należy ponownie przykręcić uchwyt.

pl

Chleb gryczany z marchwią

Składniki na 1 chleb:

1/2 kostki świeżych drożdży (21 g)
350 ml letniej wody
1 łyżeczka cukru
200 g marchwi
150 g mąki gryczanej
200 g mąki pszennej (typ 550)
300 g mąki pszennej pełnoziarnistej
3 łyżeczki soli
1 łyżeczka oleju słonecznikowego
1 łyżeczka ciemnego kremu balsamicznego
50 g mielonego siemienia lnianego
50 g ziaren słonecznika

Czas pieczenia: 1 godzina plus 1 godzina spoczynku

Sposób przyrządzania:

1. Wdrobić drożdże do wody, wymieszać z cukrem i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia. W międzyczasie umyć marchew, obrać i zetrzeć na tarce kuchennej.
2. Przesiać trzy rodzaje mąki z solą, a następnie do mieszanki mąki dodać olej słonecznikowy, krem balsamiczny, siemię lniane, ziarna słonecznika oraz startą marchew. Pośrodku mąki uformować zagłębienie i wlać do niego wodę z drożdżami. Przykryć miskę ściereczką i odstawić zaczyn na ok. 20 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Umieścić keksówkę oraz pokrywkę **obok siebie** w piekarniku, a następnie nagrzać go do temperatury 200°C (grzanie góra/dół). Zaczyn w misce zagnieść do uzyskania ciasta i odstawić na 30 minut.
4. Używając rękawic kuchennych ostrożnie wyjąć keksówkę oraz pokrywkę z piekarnika. Uformować ciasto, tak aby pasowało w formie, przenieść je na raz do formy, a następnie zamknąć pokrywkę i wstawić do piekarnika. Czas pieczenia wynosi ok. 1 godzinę.
   Następnie wyjąć formę z piekarnika używając rękawic kuchennych itp., odwrócić formę i wyjąć z niej chleb. Przed pokrojeniem chleba należy studzić go na kratce przez co najmniej godzinę.

Przepis:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

Táto obdĺžniková forma je vyrobená zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Táto obdĺžniková forma je vhodná pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické dosky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie.

Úsporu energie dosiahnete výberom dosky sporáka, ktorá je vhodná pre danú veľkosť dna formy. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Táto obdĺžniková forma je vyrobená z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobnej metódy v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.

⚠

VAROVANIE pred popáleninami

- Forma sa počas používania zohreje a je horúca! Formy, ako aj držadiel a veka sa dotýkajte iba chňapkami a pod.!
  Formu neklaďte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá môžu rozžeraviť.

VAROVANIE pred požiarom

- Ak formu používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:
  Nikdy nenechávajte formu s horúcim tukom bez dozoru.
  Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR – Vecné škody

- Ak používate formu na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť formy.
  Formu ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte formu po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa forma môže rozbiť, alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúcu formu, ktorú vezmete zo sporáka alebo ju vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte formu a veko horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Formu a veko opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

Počas používania

- Nezohrievajte prázdnu formu. Môže tým dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom by mohlo byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate formu na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ju na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže formu poškodiť.
- Formu **s vekom** môžete používať v rúrach na pečenie do maximálnej teploty 200 °C. Bez veka môžete formu používať v rúrach na pečenie aj pri vyšších teplotách.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo vo forme a na čistenie nepoužívajte tvrdé špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúcej formy nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže formu poškodiť.
- Po použití umyte formu a veko horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení formu a veko ihneď osušte. Neodkladajte formu a veko, keď sú ešte mokré. Na nesmaltovaných hranách sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Vo forme zohrejte malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku na pečenie a priveďte vodu na krátku dobu do varu. Následne formu vyčistite podľa opisu.
- Forma a veko nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Skontrolujte občas, či sa držadlo veka neuvoľnilo. Príp. držadlo veka znovu pevne dotiahnite.

Pohánkový chlieb s mrkvou

sk

Prísady na 1 chlieb:

1/2 kocky čerstvého droždia (21 g)
350 ml vlažnej vody
1 ČL cukru
200 g mrkvy
150 g pohánkovej múky
200 g pšeničnej múky (T 550)
300 g pšeničnej celozrnnej múky
3 ČL soli
1 ČL slnečnicového oleja
1 ČL tmavého balzamika
50 g drvených ľanových semienok
50 g slnečnicových jadierok

Doba pečenia: 1 hodina plus 1 hodina odpočívania

Postup:

1. Rozdrobte droždie do vlažnej vody, zmiešajte s cukrom a nechajte kysnúť asi 10 minút. Medzitým umyte mrkvu, ošúpte ju a nastrúhajte na kuchynskom strúhadle.
2. Tri druhy múky preosejte spolu so soľou a do zmesi múky pridajte slnečnicový olej, balzamiko, ľanové semienka, slnečnicové jadierka a nastrúhanú mrkvu. Uprostred vytvorte priehlbinu a nalejte do nej rozpustené droždie. Misku prikryte utierkou a kvások nechajte kysnúť asi 20 minút na teplom mieste.
3. Predohrejte rúru na pečenie na 200 °C horný/dolný ohrev a už počas predhrievania rúry do nej **vedľa seba** vložte obdĺžnikovú formu spolu s vekom. Kvások v miske ručne vymieste do podoby cesta a nechajte 30 minút odpočívať.
4. Obdĺžnikovú formu a veko opatrne vyberte z rúry na pečnie pomocou kuchynských rukavíc a pod. Cesto vytvarujte, rýchlym pohybom ho preložte do formy, prikryte vekom a vložte do rúry na pečenie. Doba pečenia je 1 hodina.
   Následne formu vyberte z rúry na pečenie pomocou kuchynských rukavíc a pod., chlieb opatrne vyklopte z formy a pred krájaním ho nechajte minimálne 1 hodinu vychladnúť na mriežke na pečenie.

Recept:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Všetky práva vyhradené.

(hu) Kedves Vásárlónk!

A sütőforma zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú anyag különösen sok hőt vesz fel és tárol, illetve egészen az edény pereméig elosztja azt, majd egyenletesen leadja az edényben fövő vagy sülő ételnek. A sütőforma gáz-, villany, indukciós és üvegkerámia főzőlapon és a sütőben is használható.

Az energiatakarékos főzéshez a főzőfelület mérete feleljen meg a sütőforma átmérőjének. Amennyiben az edény elérte a megfelelő hőfokot, kisebb lángon folytassa a főzést.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A sütőforma öntöttvasból készült. Az öntöttvas termékeket tradicionális gyártási módszer alapján homokformákban készítik. Emiatt kisebb egyenetlenségek lehetnek a felületén, amelyek azonban a minőségét vagy a működését nem befolyásolják hátrányosan.

⚠

VIGYÁZAT – égési sérülések

- A sütőforma a használat során felforrósodik! A formát, a fogantyúkat és a fedőt csak edényfogó ruhával vagy hasonlóval fogja meg!
  Ne tegye a sütőformát túl nagy átmérőjű főzőfelületre, mert a fogantyúk izzásig hevülhetnek.

VIGYÁZAT – tűzveszély

- Ha a termékben süt, párol vagy olajban süt:
  A forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül.
  A forró zsiradék könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
  Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

FIGYELEM – anyagi károk

- Ha a sütőformát üvegkerámia főzőlapon használja, vegye figyelembe a forma saját súlyát is. Mindig óvatosan tegye a terméket a főzőfelületre. A formát ne húzza az üvegkerámia főzőlapon.
- Az öntöttvas egy nagyon robusztus, de merev anyag. Amennyiben a sütőforma leesne vagy erős ütés érné, összetörhet vagy a zománcréteg lepattanhat.
- Miután leveszi a forró terméket a tűzhelyről, vagy kiveszi a sütőből, hőálló felületre tegye! A hőérzékeny felületek megsérülhetnek.

Az első használat előtt

- Alaposan tisztítsa meg a sütőformát, valamint a fedőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Tiszta vízzel öblítse le, majd törölje a sütőformát és a fedelét szárazra.

Használat közben

- Az üres sütőformát ne hevítse fel. Ezáltal az anyag túlhevülhet, és a bevonat elszíneződhet.
- Ha az edényt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse az edényt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A sütőforma gyors felmelegítés vagy túlhevítés hatására megrongálódhat.
- A sütőforma **a fedővel** max. 200 °C-ig használható a sütőben.
  Fedő nélkül magasabb hőmérsékleten is használhatja a sütőformát a sütőben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. A formában ne használjon fém eszközöket, közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsit. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonaton.

Használat után

- A forró sütőformába ne töltsön hideg vizet. A gyors lehűtés megrongálhatja a formát.
- Használat után forró vízzel és egy enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőformát és a fedőt. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert, illetve kemény kefét és hasonlókat.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a sütőformát és a fedőt. Soha ne tegye el nedvesen az edényt és a fedőt, különben a nem zománcozott éleken levegőn képződő rozsda alakulhat ki. Adott esetben egy nedves kendővel távolítsa el a rozsdát, és az érintett felületeket alaposan kenje be egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Forraljon kevés vizet a sütőformában, adjon hozzá 2–3 teáskanál sót vagy sütőport, és pár percig forralja a vizet. Azután a leírtak szerint tisztítsa meg a sütőformát.
- A sütőforma és a fedő nem tisztíthatók mosogatógépben.
- Időnként ellenőrizze, hogy nem lazult-e meg a fedő fogantyúja. Szükség esetén újra húzza meg szorosra a fogantyút.

hu

Sárgarépás hajdinakenyér

Hozzávalók 1 kenyérhez:

1/2 friss élesztő (21 g)
350 ml langyos víz
1 tk. cukor
200 g répa
150 g hajdinaliszt
200 g búzaliszt
300 g teljes kiőrlésű búzaliszt
3 tk. só
1 tk. napraforgóolaj
1 tk. sötét balsamico crema
50 g lenmagdara
50 g napraforgómag

Sütési idő: 1 óra, plusz 1 óra pihentetés

Elkészítés:

1. Morzsolja az élesztőt a langyos vízbe, keverje el a cukorral, és futtassa meg (kb. 10 perc). Közben mossa meg a répát, pucolja meg, és reszelje le.
2. Szitálja össze a három lisztet a sóval, majd keverje el a napraforgóolajjal, a balzsamecettel, a lenmaggal, a napraforgómaggal és a reszelt répával. Készítsen egy mélyedést a liszt közepébe, és öntse bele az élesztős vizet. Takarja le a tálat egy konyharuhával, és kelessze a kovászt egy meleg helyen kb. 20 percig.
3. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel, közben tegye be a sütőformát is, és **mellé** a fedőt, hogy azok is átmelegedjenek. Gyúrja meg kézzel a tésztát a tálban, majd hagyja még 30 percig pihenni.
4. Óvatosan, sütőkesztyűvel vegye ki a sütőformát és a fedőt a sütőből. Formázza meg a tésztát, egy mozdulattal tegye a sütőformába, tegye rá a fedelet, és rakja a sütőbe. A sütési idő 1 óra. Ezután sütőkesztyűvel vegye ki a sütőformát a sütőből, óvatosan borítsa ki a formából a kenyeret. Szeletelés előtt legalább 1 órát hagyja sütőrácson hűlni.

Recept:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

Bu baton kalıp emaye kaplı dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, kalıbın her tarafına dağıtır ve pişirilen ürüne eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu baton kalıp gazlı, elektrikli, indüksiyonlu ve cam seramik ocaklarda ve ayrıca fırın içinde kullanım için uygundur.

Enerji tasarrufu için kalıbın tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz.
Doğru sıcaklığa ulaşıldıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu baton kalıp dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.

⚠

Yanma **UYARISI**

- Baton kalıp, kullanım esnasında çok ısınır! Kalıbı, kulpları ve kapağı da sadece mutfak bezi vs. ile tutun! Çapı, baton kalıbın çapından büyük olan ocak gözünün üzerinde kullanmayın, kulplar aşırı ısınabilir.

Yangın **UYARISI**

- Baton kalıbını rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız:
  Kalıbı asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın.
  Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT – Maddi hasar tehlikesi var

- Baton kalıbı cam seramik fırın üzerinde kullanacaksanız kalıbın ağırlığını da hesaba katın. Kalıbı her zaman dikkatlice bırakın. Kalıbı asla cam seramik yüzeyin üzerinde kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbede baton kalıbı kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak baton kalıbı ocaktan indirdikten veya fırından çıkardıktan sonra sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine yerleştirin! Sıcağa dayanıklı olmayan yüzeyler aksi halde hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Baton kalıbını ve kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve baton kalıbı ve kapağı kurulayın.

Kullanım sırasında

- Baton kalıbı boş halde ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Eğer baton kalıbını indüksiyonlu bir ocak üzerinde kullanırsanız erişmek istediğiniz sıcaklık için sıcaklığı kademe kademe yükseltin. Hızlı ısıtma veya aşırı ısıtma kalıba hasar verebilir.
- Baton kalıbını **kapağı ile birlikte** fırında maks. 200 °C'ye kadar kullanabilirsiniz. Baton kalıbını kapaksız olarak daha yüksek ısılarda da fırında kullanabilirsiniz.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini kalıbın içinde kesmeyin, temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.

Kullanımdan sonra

- Sıcak bir baton kalıbına soğuk su doldurmayın. Hızlı soğuma kalıba hasar verebilir.
- Baton kalıbını ve kapağını kullandıktan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için sert temizleme fırçası gibi tahriş edici araçlar ya da sert kimyasallar kullanmayın.
- Baton kalıbını ve kapağını temizledikten sonra hemen kurulayın. Kalıbı ve kapağını nemli olarak dolaba kaldırmayın. Aksi halde emaye kaplaması olmayan kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Kalıbın dibi tutarsa: Baton kalıpta biraz su ısıtıp, 2-3 TK tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Kalıbı ardından açıklandığı gibi temizleyin.
- Baton kalıp ve kapak, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Ara ara kapağın kulpunun gevşeyip gevşemediğini kontrol edin. Kulpu ardından gerekirse tekrar sıkın.

Havuçlu karabuğday ekmeği

tr

1 ekmek için malzemeler:

1/2 taze maya (21g)
350 ml ılık su
1 TK şeker
200 g havuç
150 g karabuğday unu
200 g buğday unu (Tip 550)
300 g tam buğday unu
3 K tuz
1 TK ayçiçek yağı
1 TK krema kıvamında balzamik sirke
50 g eten tohumu, öğütülmüş
50 g Ay çekirdeğinin içi

Pişirme süresi: 1 saat artı 1 saat dinlenme süresi

Hadi başlayalım:

1. Mayayı ılık suda ufalayın, şekerle karıştırın ve yaklaşık 10 dakika mayalanmaya bırakın. Bu sırada havuçları yıkayın, soyun ve mutfak rendesi üzerinde rendeleyin.
2. Üç çeşit unu tuzla eleyin ve un karışımını ayçiçeği yağı, balzamik sirke, keten tohumu, ay çekirdeği ve rendelenmiş havuç ile karıştırın. Unun ortasına bir oyuk yapın ve mayalı suyu dökün. Kaseyi bir bezle örtün ve hamurun ılık bir yerde yaklaşık 20 dakika kabarmasına izin verin.
3. Fırını 200 °C üst/alt ısıda önceden ısıtın ve fırın ısınırken baton kalıbını ve kapağını **yan yana** fırının yerleştirin. Kasenin içindeki ön hamuru elinizle yoğurarak hamur haline getirin ve 30 dakika dinlenmesini sağlayın.
4. Fırın eldiveni vb. kullanarak baton kalıbını ve kapağını dikkatlice fırından çıkarın.
   Hamura şekil verin, kalıba yerleşecek şekilde bırakın, kapağını kapatın ve fırına verin.
   Pişirme süresi 1 saattir.
   Daha sonra kalıbı fırın eldiveni vb. ile fırından çıkarın, ekmeğin dikkatlice kalıptan çıkmasını sağlayın ve dilimlemeden önce en az 1 saat fırın tepsisinde soğumaya bırakın.

Tarif:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2022 EMF Edition Michael Fischer
Tüm haklar saklıdır

Artikelnummer	Leergewicht (inkl. Deckel)	Füllmenge	Bodenmaß
Product number	Empty weight (incl. lid)	Filling quantity	Dimensions of the base
Référence	Poids à vide (couvercle inclus)	Contenance	Dimensions de la base
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost (včetně víka)	Objem	Rozměry dna
Numer artykułu	Ciężar pustego garnka (wraz z pokrywką)	Pojemność	Wymiary dna
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky)	Objem	Rozmer dna
Cikkszám	Súlya üresen (fedővel)	Űrtartalom	Alj mérete
Ürün numarası	Net ağırlık (kapak dahil)	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
626 651	~ 4,95 kg	~ 2 L	~ 26,5 x 7,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Boden der Kastenform!
The product number can also be found on the bottom of the loaf tin!
La référence figure également sur la base du moule rectangulaire!
Číslo výrobku najdete na dně formy!
Numer artykułu można znaleźć również na dnie keksówki!
Čísla výrobkov nájdete tiež na spodnej strane formy!
A cikkszám a forma alján is megtalálható!
Ürün numaralarını kalıp tabanında da bulabilirsiniz!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.
If you have any questions about the product, do not hesitate to contact us.
Contactez-nous pour toute question sur ce produit.
V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.
W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.
V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.
Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.
Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kılavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 626 651