



# Hranatá forma na pečení

**cs** Informace o výrobku a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 110090CE2XIX · 2020-09

## Vážení zákazníci,

v této nové hranaté formě na pečení z třikrát smaltovaného kovu můžete připravovat chutné koláče, chléb a další sladké nebo slané pokrmy. Abyste mohli začít hned, najdete v tomto návodu hned několik receptů.

Přečtěte si tento návod k použití a bezpodmínečně dbejte pokynů k používání, čištění a ošetřování v něm uvedených, abyste mohli mít z tohoto smaltovaného výrobku dlouho radost.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, aby se Vám s ním vždy vše podařilo!

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

## Důležité pokyny k používání

- Hranatá forma na pečení je vhodná pouze pro použití v pečicí troubě. Odolává teplotám do +400 °C.  
Nepoužívejte ji k jiným účelům! Není vhodná k použití v mikrovlnné troubě!
- Hranatou formu na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně vysypte moukou.
- S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.  
**Hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou hranatou formu na pečení stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Smaltovaný povrch je odolný proti pořezání a poškrábání, ale při intenzivním používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) při přípravě pokrmů nebo čištění, může ztratit svůj lesk a v nejhorším případě mohou vzniknout škrábance.
- Před vyklopením hotového pokrmu z formy nechte pokrm i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se hotový pokrm stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.

- Vyvarujte se přehřívání hranaté formy na pečení. Forma se nesmí zahřívát nikdy prázdná.
- Nevystavujte hranatou formu na pečení extrémním změnám teploty. Horkou formu nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V opačném případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.

### **Čištění a ošetřování**

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte hranatou formu na pečení horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Hranatou formu na pečení lze mýt v myčce. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt - stejně tak jako sklo - ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci hranaté formy na pečení. Lze ji v takovém případě dále používat bez omezení.
- Hranatou formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Než začnete hranatou formu na pečení umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před použitím odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Hranatou formu na pečení ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Hranatou formu na pečení uložte na suché místo.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalty.

# Zapečené těstoviny

**Na 1 hranatou formu na pečení (cca 4 porce)**

**675 kcal na jednu porci**

**Příprava: 20 min. | Pečení: cca 20 min.**

## Přísady

300 g těstovin farfalle

sůl

250 g cukety

2 rajčat

125 g šlehačky

1/8 l mléka

3 vajíčka (velikost M)

pepř

2 lžičky sušeného oregana

1 plechovka kukuřice (340 g), odkapané

100 g nastrohaného sýra

tuk a strouhanka k vymazání formy

## Příprava

1. Uvařte těstoviny v dostatečném množství slané vody na skus podle návodu na obalu. Mezitím omyjte cuketu, očistěte ji a nastrohejte na tenké plátky. Omyjte rajčata a bez kořenů stopky nakrájejte na úzké hranolky.
2. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C). Vymažte formu a vysypte ji strouhankou.
3. Rozmíchejte šlehačku mléko a vejce, ochuťte solí, pepřem a oreganem. Těstoviny a kukuřici smíchejte se zálivkou a přesypejte do formy. Nahoru pokladte cuketu a rajčata. Posypejte sýrem a pečte v troubě (ve střední části) cca 20 minut.

# Rychlý špaldový chléb

Na 1 hranatou formu na pečení

(cca 16 krajíců)

145 kcal na jeden krajíc

Příprava: 5 min. | Pečení: cca 50 min.

## Přísady

650 g celozrnné špaldové mouky

sůl

1 kostka čerstvého droždí

1/2 l vlažné vody

tuk na vymazání formy

## Příprava

1. Vymažte formu. V míse smíchejte mouku s 1 lžící soli. Rozdrobte droždí a rozdělte na mouku.
2. Šlehacími háky ručního šlehače pomalu zapracujte 1/2 l vlažné vody tak, aby vzniklo hladké těsto.
3. Naplňte těsto do formy a v nepředehřáté troubě pečte při teplotě 200 °C (horní a spodní ohřev; v horkovzdušné troubě při teplotě 180 °C) ve střední části trouby cca 50 minut.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

München

Všechna práva vyhrazena

---

**Číslo výrobku: 604 554**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)