

Vážení zákazníci,

Vaše nové zapékací formičky z velmi kvalitní kameniny jsou vhodné pro přípravu pokrmů v troubě při teplotě max. 200 °C i pro použití v mikrovlnné troubě. Pokrmy můžete ve formičkách upéct a následně je v nich také hned servírovat.

Váš tým Tchibo

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formičky horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky.
- Následně formičky dobře utřete.
- Formičky jsou vhodné také do myčky.

Použití



VÝSTRAHA před popálením

Při pečení a ohřívání jsou formičky horké.

Formiček se dotýkejte pouze chňapkami, rukavicemi na pečení apod.

- Dbejte pokynů uvedených v návodu k použití mikrovlnné trouby.
- Chraňte formičky před tvrdými nárazy.
- Formičky nevystavujte extrémním změnám teploty.

- Nikdy nestavte horké formičky na studenou, mokrou nebo citlivou podložku (např. na kamennou pracovní desku). Případně pod ně položte dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Zmrazené potraviny dávejte do formiček až po jejich úplném rozmrazení.
- Nestavte formičky na plotýnky sporáku, otevřený oheň, na dno trouby ani na jiné tepelné zdroje.
- Neposouvejte formičkami sem a tam po sklokeramické varné desce. Mohlo by dojít ke vzniku nežádoucích stop!

Recept na „Crumble ze 3 druhů jakéhokoli sezónního ovoce“

4 porce | Příprava 30 až 60 minut

Přísady:

100 g	mouky
25 g	jemných nebo hrubých ovesných vloček
35 g	světle hnědého surového třtinového cukru (např. Muscovado)
1-2 lžičky	strouhaného kokosu
1/4 lžičky	jemně mleté mořské soli
50 g	velmi studeného másla
1/2 lžíce	crème fraîche nebo smetany
3	velké červené blumy
2	malé broskve nebo 4 meruňky
75 g	ostružin
2 lžíce	vanilkového cukru

šlehačku, vanilkovou omáčku nebo zmrzlinu k podávání

Příprava:

1. Troubu předehřejeme na 200 °C (horkovzdušnou troubu na 180 °C). Formičky můžeme případně vymazat máslem, není to však nutné.
2. Mouku, ovesné vločky, třtinový cukr, nastrouhaný kokos a sůl dobře smícháme v míse. Máslo nakrájíme na tenké plátky a ručně ho postupně vetřeme do moučné směsi, dokud nevzniknou drobečky.
Alternativně: Přísady vložíme do kuchyňského robota (s nástavcem na krájení) a zpracujeme pomocí funkce pulzování na jemně rozdrobené těsto.
3. Přidáme crême fraîche nebo smetanu a krátce prohněteme, dokud se nevytvoří drobenka. Hmotu vložíme zakryté do lednice a vyndáme až těsně před použitím.
4. Ovoce umyjeme a necháme okapat. Blumy a broskve nebo meruňky rozpůlíme, vypeckujeme a nakrájíme na měsíčky, ostružiny necháme vcelku.
5. Ovoce dobře promícháme, rozdělíme do formiček, posypeme vanilkovým cukrem a posypeme připravenou drobenkou. Pečeme v troubě na prostředním roštu po dobu přibližně 25 minut do zlatohněda.
6. Podáváme horké nebo vlažné spolu se šlehačkou, vanilkovou omáčkou nebo zmrzlinou.

Ovoce v crumblu lze obměňovat dle sezóny a můžeme jej podávat s trochou šlehačky, vanilkovou omáčkou nebo kopečkem zmrzliny.

Báječná kombinace horkého a studeného!

V případě drobenky lze mimo jiné kombinovat různé druhy koření (skořici, kardamom nebo vanilku) a nasekaných ořechů.

Tip: Připravte si dvojnásobné množství drobenky a polovinu zamrazte. Ušetříte tak čas při přípravě dalšího crumblu. Použijete ji pak stejným způsobem jako čerstvou. Není nutné rozmrazování. Počkáte jen až zmrzlá drobenka povolí a půjde od sebe oddělit.

Recept: Povolné právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Prohlášení o shodě

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Back- und Dessertschälchen, 4er Set Baking and dessert bowls, set of 4
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	615176

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	---

<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) German Commodity Ordinance (BedGgstV)

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.07.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Siegfried Brunnbauer
Überseering 18
22297 Hamburg

Číslo výrobku: 615 176

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz