



CS Informace o výrobku

Ošatka na kynutí těsta

Milí zákazníci,

dobré podmínky při kynutí těsta zlepšují výslednou chuť chleba.

Takové podmínky jsou v ošatce na kynutí těsta, protože ukládá teplo a rovnoměrně jej odevzdává. Kromě toho materiál umožňuje, aby těsto „dýchalo“. Navíc ošatka chrání těsto před průvanem a dodá bochníku tvar, vzor a jeho typickou konzistenci.

Naskenujte QR kód, objevte dva chutné recepty a vyzkoušejte svou novou ošatku na kynutí těsta!

Přejeme Vám hodně radosti při pečení a dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



Důležité pokyny!

Ošatka na kynutí těsta je určena výhradně k „odpočívání“ kynutého těsta. Není vhodná k pečení. Nestavte ji, vyjma za účelem dezinfekce, do horké trouby. Hrozí nebezpečí požáru!

Ošatka se nesmí mazat olejem apod., ani oplachovat vodou, mycími prostředky apod.

Do kulata vytvarované těsto důkladně poprašte ze všech stran moukou a před vložením těsta do ošatky ji také pořádně vysypte moukou. Jestliže se těsto lepí ke stěně ošatky, bylo příliš vlhké a stěny ošatky nebyly pořádně vysypány moukou.

Připravené těsto vložte do ošatky a přetáhněte přes ni látkovou vložku nebo ošatku zakryjte čistou kuchyňskou utěrkou. Těsto nechte cca 1,5 hodiny odpočívat. Optimální je přitom teplota cca 35 °C.

Pro vyklopení těsta z ošatky přes těsto položte pečicí papír, přidržte jej a ošatku překlopte. Těsto na pečicím papíře položte na pečicí plech. Ošatku poté sejměte. Tak zabráníte tomu, aby těsto vypadlo na plech. Pádem by se těsto mohlo srazit.

Plech rychle vložte do trouby, aby se těsto nerozteklo.

Ošatku nechte po použití zcela vyschnout, aby se neutvořila plíseň. Můžete k tomu využít zbytkové teplo z trouby.

Jakmile je ošatka zcela suchá, odstraňte zbytky suchého těsta a mouky měkkým kartáčem a ošatku vyklepejte.

Ošatku pravidelně dezinfikujte tak, že ji prázdnou vložíte na cca 30-40 minut do trouby vyhřáté na teplotu max. 120 °C.

Látková vložka je ze 100% bavlny. Můžete ji prát v pračce na teplotu 30 °C. Dbejte také pokynů k ošetřování uvedených na všitém štítku.



www.tchibo.cz/navody

Číslo výrobku: 696 557

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz