



Cam tabanlı kek kalıbı

tr Ürün bilgisi

Değerli Müşterimiz!

Silikon kelepçeli kek kalıbı aşırı esnek olup pişirme işleminden sonra kolayca pişirilen üründen çıkarılabilir. Cam tabanı - akıcı hamurda dahi - kalıp kenarıyla bir şekilde birleşir. Sadece tamamıyla sıvı olan birşeyle doldurmayın. Cam tabanlı kek kalıbı ayrıca dondurma ve buzdolabı pastaları için de uygundur.



Kullanırken iyi eğlenceler dileriz.





Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

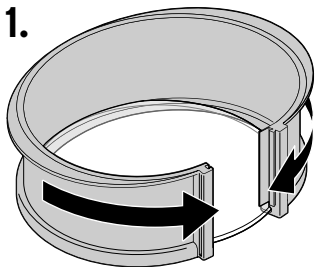
Önemli bilgiler

- Kullanımdan önce kalıbı az miktarda tereyağı veya margarin ile yağlayın. Gerekirse ilaveten un serpin. Alternatif olarak kalıbın içerisine fırın kağıdı da yerleştirebilirsiniz.
- Pişirilecek ürünü kalıptan çıkarmadan önce, pişirilecek ürünü ve fırın kalıbını soğumaya bırakın (en az 10 dakika). Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile kek kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
-   Cam tabanlı kek kalıbını açık alevlerin içerisine, ocak üstüne, fırının tabanına veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.

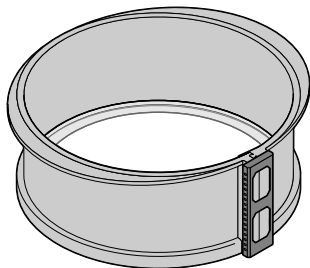
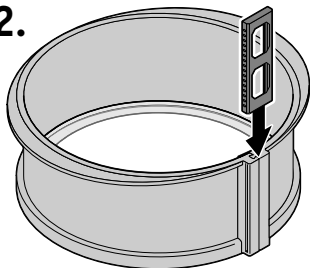
-  Cam tabanlı kek kalıbı -30 °C ila +210 °C ısı aralığı için uygundur.
Derin dondurucuda kullanım için de uygundur.
- Cam tabana sert vuruşlar yapmaktan kaçının.
- Cam taban şok şekilde soğutulmamalıdır, bu durumda cam kırılabilir. Yanma tehlikesi bulunmaktadır!
- Cam tabanı hiçbir zaman soğuk, ıslak veya hassas bir altlığına üzerine koymayın.
-  Cam tabanlı kek kalıbını fırından çıkarırken her zaman pişirme eldiveni kullanın. Hem silikon kelepçeli kek kalıbı hem de cam taban aşırı şekilde ısınır.
Yanma ve haşlanma tehlikesi bulunmaktadır!
-  Silikonun içinde veya üzerinde herhangi bir yiyeceği kesmeyin ve sivri nesnelere kullanmayın.
Silikon malzeme bundan dolayı zarar görür!
- Yoğun renkli gıda maddeleri silikon üzerinde boya izi bırakabilir. Bu gibi lekeler hemen temizlenerek önemli ölçüde çıkarılabilir.
Yağlar nedeniyle kelepçeli kek kalıbında zamanla lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Cam tabanlı kelepçeli kek kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngeri kullanmayın. Ardından iki parçayı da iyice kurulayın.
-  Kelepçeli kek kalıbı ve aynı şekilde cam taban bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kelepçeli kek kalıbını doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

Kullanım

1.



2.



Tarif: Elmalı Kek

Malzemeler

75 gr	margarin	1 tutam	tuz
	veya tereyağı	4	yumurta
75 gr	elma püresi	1 TK	kabartma tozu
250 gr	un	4 - 6	küçük elma
120 gr	şeker	1 YK	limon suyu
1 paket	vanilya şekeri	1 tutam	tarçın

Hazırlanışı

1. Elmanın kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.

Öneri: Elma dilimlerini bir kaba koyun ve kararmamaları için üzeri örtülene kadar su doldurun, bir yemek kaşığı limon suyu ekleyin.

2. Kalıbı yağlayın ve fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı turbo ayarı: 160 °C) ısıtın.
3. Margarini veya tereyağını bir karıştırma kabına koyun ve köpürene kadar çırpın. Köpüklü bir hamur elde edene kadar elma püresi, un, kabartma tozu, 100 g şeker, vanilya şekeri, tuz ve yumurtaları çırpın.
4. Hamuru, önceden hazırladığınız kalıba doldurun ve yarısı batacak şekilde elma dilimlerini hafifçe hamurun içine bastırın.
5. Artan şeker ve tarçını kekin üzerine serpin.
6. Keki fırının orta rafında yakl. 45 dakika pişirin. Keki kalıpta soğumaya bırakın.

Ürün numarası: 371 072