



# Cam servis ve fırın kapları

**(tr) Ürün bilgisi ve tarif**

---

## Değerli Müşterimiz!

Yeni cam servis ve fırın kaplarınız örn. kat kat salatalar ve kat kat tatlılar için son derece uygundur.

Yüksek kaliteli borosilikat camdan üretilmiş olup fırında maks. 230 °C sıcaklık için uygundur. Örn. creme brulee karamelize etmek için de uygundur.

Sizin için hazırladığımız bilgileri dikkatlice okuyun. Cam servis ve fırın kaplarınızı hemen denemeniz için bu sayfada bir tarif bulabilirsiniz.

Afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

---

## Önemli Bilgiler

- Cam servis ve fırın kapları fırında ve mikrodalga fırında ve ayrıca buzdolabında ve derin dondurucuda kullanıma da uygundur.

- Cam servis ve fırın kapları içerisinde sıvıları dondurmayın. Genleşme nedeniyle cam kırılabilir.
- Cam servis ve fırın kapları -40 °C ila maks. +230 °C arasında ısıya dayanıklıdır.
- Ürünü açık alevlerin, sıcak ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine koymayın.
- Isıtmak veya pişirmek amacıyla kullanıyorsanız cam servis ve fırın kaplarını sadece fırın eldiveni vb. ile tutun. Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Cam servis ve fırın kaplarını fırından çıkardığınızda sıkıca tutun, bu şekilde ellerinizden kayıp düşmez.
- Cam servis ve fırın kaplarına sert vuruşlar yapmaktan kaçının.
- Cam servis ve fırın kapları ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakılmamalıdır, aksi takdirde cam kırılabilir. Yaralanma tehlikesi oluşur!  
Cam servis ve fırın kaplarını sıcak durumdayken asla örn. soğuk, ıslak veya hassas bir altlık üzerine yerleştirmeyin.
- Sıcak cam servis ve fırın kaplarını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.
- Dondurulmuş gıdaları tamamen eridikten sonra cam servis ve fırın kaplarına doldurun.
- Camda çatlaklar veya tahrip olmuş yerler gibi hasar belirtileri varsa ürün artık kullanılmamalıdır, aksi halde tamamen kırılabilir.
- Cam servis ve fırın kaplarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar, sivri maddeler veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından iyice kurulaşın.
- Cam servis ve fırın kapları bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

- Cam içerisinde sıvı ısıtıyorsanız dikkate almanız gereken bilgiler: Sıvıların mikrodalga içerisinde ısıtılması gecikmeli bir kaynamaya (kaynama gecikmesine) neden olabilir. Bu aşamada sıvı malzeme, dıştan kaynama belirtisi görülmeksizin kaynama sıcaklığına ulaşır. Sıvı malzeme çıkarılırken oluşan titreşim nedeniyle patlama benzeri bir taşma meydana gelebilir.

Sıvı malzemeye birlikte mikrodalgaya uygun bir kaşık vb. materyali yerleştirin ve sürenin yarısından sonra sıvıyı ara ara karıştırın. Isıtma sonrasında kısa bir süre bekleyin, kaşığa dikkatli şekilde dokunun ve fırından çıkarmadan önce sıvıyı karıştırın.

Mikrodalga fırının kullanma kılavuzundaki bilgileri de dikkate alın.

---

## Tarif

### **Vanilyalı Quark ile kırıntılı kış tatlısı**

#### **Kırıntılı tatlı malzemeleri**

- 200 gr erik
- 200 gr ekşi elma
- 30 gr şeker
- 1 silme TK tarçın + üstü için ½ TK tarçın
- 1 organik limon
- 1 tepeleme TK nişasta
- 100 gr yulaf ezmesi (ince)

- 90 gr kahverengi şeker
- 75 gr un
- 90 gr yumuşak tereyağı

### **Sos malzemeleri**

- 300 gr yağlı quark
- 1 Pkt vanilya şekeri
- 1 TK kahverengi şeker

### **Hazırlanışı**

1. Fırını önceden 180 °C (turbo) ısıtın.
2. Erikleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve yarıya bölün. Elmaları yıkayın (isteğe göre kabuklarını soyun), çekirdekli bölümünü ayırın ve küçük parçalar halinde kesin. Bir miktar limon kabuğu rendesi yapın ve bir tarafta bekletin. Limonu sıkın.
3. Meyveleri şekerle, bir TK tarçınla, 2 YK limon suyuyla ve nişasta ile karıştırıp 4 cam kalıba dağıtın.
4. Tereyağını yulaf ezmesiyle, ½ TK tarçınla, esmer şekerle ve unla el ile veya karıştırıcının yoğurma ucuyla ufalanmış kırıntılar halinde yoğurun ve bunu kalıplara bölün.
5. Kırıntılı hamuru fırında (orta raf) yakl. 40 dak. altın sarısı renk oluncaya kadar pişirin.
6. Sos malzemesi olarak quarkı, şekeri ve vanilya şekerini karıştırın ve servis etmeden hemen önce damlalar halinde kırıntılı tatlının üzerine dökün. Üzerine limon kabuğu serpin.

---

**Ürün numarası: 381 608**