



Fırın kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarifler

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

Değerli Müşterimiz!

3 kat emaye metalden yeni fırın kalıbınızda lezzetli kekler, ekmekler veya diğer tatlı veya muhteşem yiyecekler hazırlayabilirsiniz. Hemen başlayabilmeniz için bu kılavuzda birkaç lezzetli tarif bulabilirsiniz.

Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

- Fırın kalıbı sadece fırında kullanım için uygundur. Maks. +400 °C olarak fırına dayanıklıdır.
Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
Mikrodalgada kullanım için uygun değildir!
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın.
Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak fırın kalıbını daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklı olmasına rağmen yiyecekler hazırlanırken veya temizleme sırasında keskin veya sivri uçlu aletlerin (örn. bıçaklar gibi) kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Piştirdiğiniz yiyeceği fırın kalıbından çıkarırken önce kalıbın içinde biraz soğumaya bırakın.

Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.

- Fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Kalıbı şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı örn. soğuk veya ıslak bir altlık üzerine asla yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybedebilir.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kalıbını temizlemeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için kalıbı yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa beyaz emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Yumurta graten

1 fırın kalıbı için (yakl. 4 porsiyon)

Her bir porsiyon için 675 kcal

Hazırlanışı: 20 dak. | Pişirme: yakl. 20 dak.

Malzemeler

300 g Farfalle

tuz

250 g kabak

2 iri domates

125 g krema

1/8 l süt

3 yumurta (M boyutu)

karabiber

2 TK kurutulmuş kekik

1 kutu sebze mısır (340 g), süzölmüş

100 g peynir, rendelenmiş

Kalıp için yağ ve galeta unu

Hazırlanışı

1. Makarnayı bol tuzlu suda paketteki talimatlara göre tamamen pişene kadar pişirin. Bu esnada kabakları yıkayın, soyun ve ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yıkayın ve sapsız dar dilimler halinde kesin.
2. Fırını önceden 180 °C'ye (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) ısıtın. Kalıbı yağlayın, kırıntıları serpin.
3. Krema, süt ve yumurtayı çırpın, tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Makarnayı ve mısırı karıştırın ve kalıba dökün. Kabak ve domatesleri üstüne yayın. Peyniri serpin ve fırında (orta raf) yakl. 20 dak. pişirin.

Hızlı buğday ekmeği

1 fırın kalıbı için (yakl. 16 dilim)

Her bir dilim için 145 kcal

Hazırlanışı: 5 dak. | Pişirme: yakl. 50 dak.

Malzemeler

650 g kızıl tam buğday

tuz

1 küp taze maya

1/2 litre ılık su

Kalıp için yağ

Hazırlanışı

1. Kalıbı yağlayın. 1 YK tuz ile unu bir kapta karıştırın. Mayayı ufalayın ve unun üzerine yayın.
2. Pürüzsüz bir hamur elde edilene kadar 1/2 litre ılık su ile el mikserinin yoğurma kancaları ile yavaşça karıştırın.
3. Hamuru kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırında 200 °C'de (üst/alt ısı; turbo ayarı: 180 °C) orta rafta yakl. 50 dak. pişirin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München (Münih)

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası: 604 554

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.com.tr