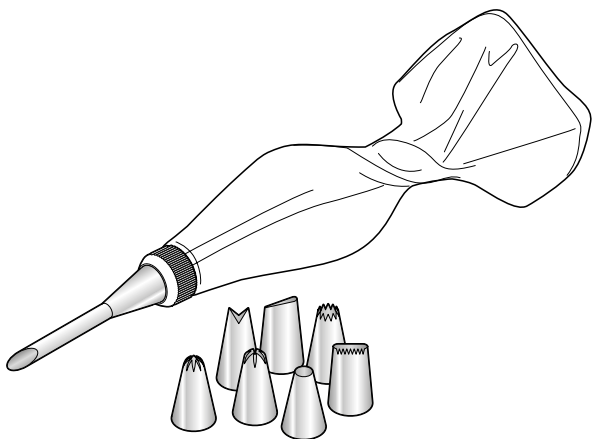




Şiringa nozul seti



tr Kullanım Kılavuzu

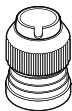
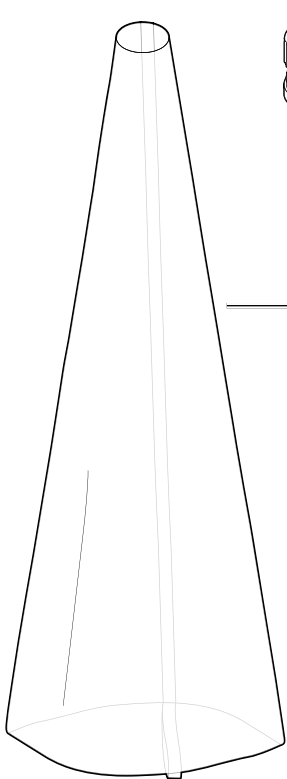
Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143657FV02X00XV · 2024-11

Önemli bilgiler

- Vidalanır uçlar süsleme yaparken kolay ve sorunsuz değiştirilebilir.
- Doldurma ağzı sivri uçludur ve diğer ağzların bazıları çok keskin kenarlıdır. Bu sebeple başlıkları küçük çocuklardan uzak tutun, kullanım ve temizleme sırasında dikkatli olun. Yaralanma tehlikesi vardır!
- Sıkılan süslerin mükemmel bir şekilde oluşturulması için kullanılan malzeme (örn. pasta kreması) **yeterince sıkı ama yine de yumuşak olmalıdır.** Gerektiğinde malzemeyi torbayla sıkmadan önce veya arada biraz soğutun.
- Krema torbaları ısıtılmış veya ısıtılmış kütleler (örn. eritilmiş çikolata) için uygun değildir.
- Hamur işlerini süslemeden önce soğumaya bırakın ve kalıbından çıkarın.
- Tüm parçaları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra hemen sıcak su ve biraz deterjanla iyice yıkayın.
- Püskürtme uçları, vidalanır uçlar ve krema torbaları bulaşık makinesinde temizlenebilir. Bunları doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin. Saklama kutusu bulaşık makinesi için uygun değildir.

Pasta süslemeleri, şeker çiçekler vb. için kullanım önerileri, fikirler ve tarifleri internette bulabilirsiniz.

Genel bakış (ambalaj içeriği)

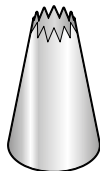
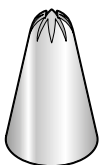
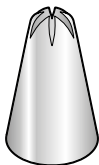


Vidalanır uç

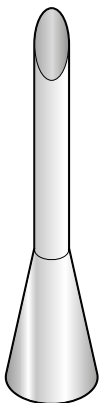
2x krema torbası

Resimde yer almayan parçalar: Saklama kutusu

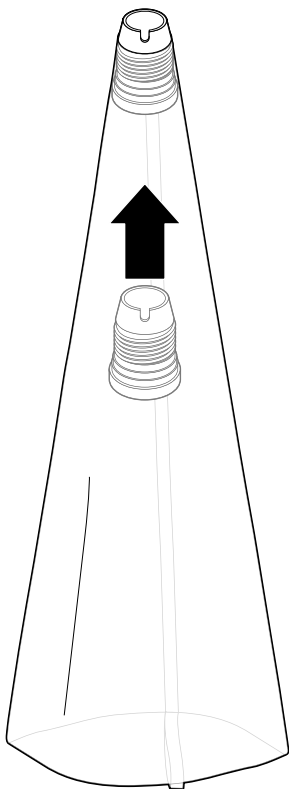
Sıkma torbaları ve örnekleri



**Doldurma
ağız**



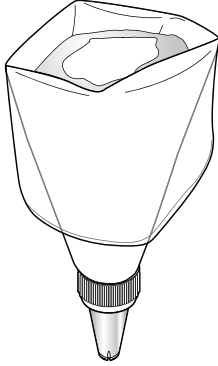
Doldurma ağızını yerleştirme



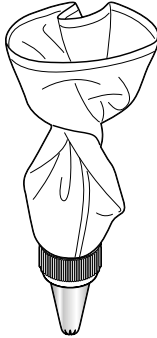
Kullanım

Doldurma ağızları

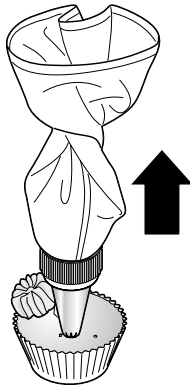
1. Arzu edilen doldurma ağızını yerleştirin.



2. Krema torbasını doldurma.



3. Sıkma torbasını birlikte döndürün.

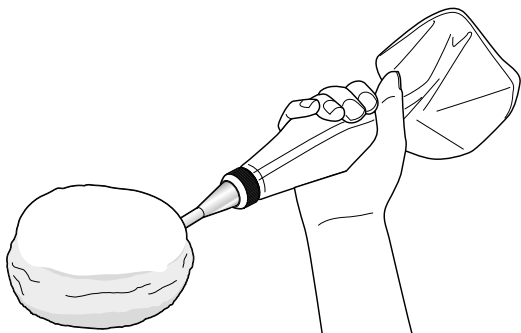


4. Noktalar için başlığı yüzeye sıkıca yerleştirin, dolguyu yavaşça aşağı doğru bastırın ve aynı zamanda başlığı yavaşça yukarı doğru çekin. Son olarak, doldurma ağzını kremadan ayırmak için doldurma ağzını aniden çekin. Süslemeler için doldurma ağzını örn. eğimli bir çizgide veya kıvrımlarda hareket ettirin.

Doldurma ağzı

Doldurma ağzı özellikle çörek gibi havalı hamur işleri için uygundur.

1. Doldurma ağzını yerleştirin.
2. Sıkma torbasını tarif edildiği şekilde doldurun ve birlikte bükün.



3. Doldurma ağızını, mümkünse doldurma ağzının ucu ortada olacak şekilde hamur işinin içine sokun.
4. Dolguyu hamur işinin içine sıkın. Hislere göre dozajı ayarlayın.

Bilgi

Ağızların kullanılması biraz pratik gerektirir. Pratik ipuçları ve öğreticiler internette bulunabilir.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr

Ürün numarası: 695 304

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

