

Használati útmutató

Leírás

Kiválóan alkalmas ételek díszítésére fehérje-, vaj-, túró- vagy csokoládékrémmel, olvasztott csokoládéval, tejszínhabbal stb. 5 fűvókával rendelkezik, melyek a különböző díszítési technikát szolgálják a nagyon apró díszektől az írásig. Praktikus állvánnyal, a ceruza könnyű tölthetősége és díszítés közbeni tárolása érdekében, és univerzális tisztítóval ellátva.

Leírás

Tároló állvány

Fűvókák, 1-5

Fűvóka anya

Tölcsér

Szilikon test

Dugattyú

Dugattyú anya

Tartály fűvókához és tisztítóhoz csatlakozó kupakja

Univerzális tisztító

Első használat előtt

A ceruzát szedje szét, majd valamennyi alkatrészét mossa el, és szárítsa meg.

Használat

Az állványt a tapadókorongja segítségével rögzítse tiszta, nem porózus felülethez, pl. desszertes tányér, melamin tálca stb. A kiválasztott fűvókát helyezze a ceruza anyájának nyílásába (1. kép), és rögzítse a ceruzához (2. kép). A ceruzát a fűvókával helyezze az állványba. A szilikon test nyitott végéhez csatlakoztassa a tölcsért, és kiskanál segítségével töltsen meg a díszítő töltettel. a peremtől számított nagyjából 2 cm távolságig (3., kép).

A mi tippünk: Töltés közben enyhén nyomkodja meg a ceruza rugalmas testét, hogy a díszítő töltet egyenletesen terüljön el a ceruzában.

A megtöltött ceruzáról csatlakoztassa le a tölcsért, a dugattyú anyáját helyezze (csavarozza) át a dugattyú alsó részébe (4. kép), és a bajonett zár segítségével a ceruzát zárja be (5. kép). A díszítő ceruzát emelje le az állványról, és fordítsa fűvókával felfelé. A dugattyút forgassa el az óramutató járásának megfelelő irányba, amíg a fűvókában nem jelenik meg a díszítő töltet (6. kép).

Díszítés

A díszítő ceruzát vegye kézbe úgy, mint egy hagyományos ceruzát, finoman nyomja meg, és kezdje el a díszítést (7. kép).

Az aprólékos díszítéshez válassza a kisebb nyílással rendelkező fűvókák egyikét, ügyeljen rá, hogy az aprólékos díszítésre szánt díszítő töltet kellőképp folyós legyen. Sűrűbb töltettel - pl. vaj-, túró- vagy csokoládékrém, tejszínhab - történő díszítés esetén nagyobb nyílással rendelkező fűvókát válasszon. Extra vastag díszítő vonal elkészítéséhez az anyát fűvóka nélkül helyezze fel.

Ügyeljen a ceruza szilikon testének megfelelő töltöttségére, a dugattyú folyamatos meghúzásának segítségével. Szünet során a díszítő ceruzát helyezze az állványra, vagy az állványt használja kupakként a töltet kiszáradását megelőzendő (8. kép). Amennyiben a fűvóka a használat során eldugul, használja az univerzális tisztítót.

Karbantartás és tisztítás

A díszítő ceruzát minden használatot követően szedje szét, majd valamennyi alkatrészét mossa el, és szárítsa meg. A ceruza szilikon teste mosogatógépben tisztítható, többi alkatrésze nem.

Garancia

Erre a termékre 3 év garanciát nyújtunk, mely az eladás napján lép érvénybe.

A garancia érvényét veszti az alábbi esetekben:

- a termék a használati útmutatóban foglaltaktól eltérő módon volt használva
- a termék ütés, esés ill. nem rendeltetésszerű használat következtében sérült meg
- a terméken nem engedélyezett javítások és módosítások kerültek végrehajtásra

Reklamációs igényével forduljon értékesítőjéhez vagy a TESCOMA szervizközpontjainak valamelyikéhez, melyek elérhetősége a www.tescoma.hu weboldalon található.

Díszítő krémek RECEPTEK

Tojásfehérje krém

180 g porcukor, 1 tojásfehérje, néhány csepp citromlé. **Elkészítés:** A cukrot alaposan (legalább 3x) szitálja át, adja hozzá a tojásfehérjét, és addig keverje, amíg sima krém nem válik belőle. **A mi tippünk:** Színes krém elkészítéséhez a tojásfehérje krémhez adjon ételszínezéket, és alaposan keverje össze.

Vajas krém

230 g félzsíros tej, 100 g kristálycukor, 1 vanília puding (40 g), 350 g vaj, 1 kanál rum, 1 vaníliás cukor. **Elkészítés:** A félzsíros tejet, kristálycukrot és vanília pudingot állandó keverés mellett forralja fel, majd szórja meg a vaníliás cukorral. A langyos pudinghoz fokozatosan keverje hozzá a vajat, majd ízesítse a rummal. A vajas krémet színezheti ételszínezékkel vagy kakaóval.

Túrókrém

250 g félzsíros túró (dobozban), 90 g porcukor, 1 vaníliás cukor, 100 g vaj. **Elkészítés:** Keverje ki a vajat a cukorral, és fokozatosan adja hozzá a túró.

Tejszínes krém

250 ml habtejszín 33%, 1 habfixáló, 1 vaníliás cukor. **Elkészítés:** Valamennyi hozzávalót keverjen össze, és verje fel habbá, amíg a tejszínhab nem kezd el „hullámokat dobni” - nem keményedik meg.