

Használati útmutató

Első használat előtt

Az új formát mossa el és szárítsa meg, fújja be DELÍCIA olajjal sütőformákba (kód 630687), vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. Szükség szerint kenje ki a formát minden sütés előtt.

Használat

Elektromos, gáz és hőlégkeveréses sütőbe is alkalmas. Az üres formát ne hevítse, a tésztát töltsé legfeljebb 3 cm-re a forma felső szélétől. A kész kuglófot fordítsa ki a formából és hagyja kihűlni. Ha sütés után a kuglóf nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával és kb. 10 perc után vegye le a kuglófról. A kuglófot soha ne szeletelje közvetlenül a formában, és ne használjon fém eszközöket.

Karbantartás

Miután kihűlt, mossa el hagyományos tisztítószerrel, kerülje a drótszivacs, éles fémeszközök és súroló hatású tisztítószeresek használatát, erős szennyeződés esetén a formát áztassa be tiszta vagy mosogatószeres vízbe. Mosogatógépbe alkalmas. **Figyelmeztetés:** A forma tökéletes külsejének hosszútávú megőrzése érdekében ajánlott a folyó víz alatti mosogatószeres, valamint a mosogatógépben való tisztítást korlátozni.

3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóval ellentétes használatból eredő hibákra valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcolásokra és has.

Recept

Házi kuglóf

Hozzávalók: 250 g féldaraliszt, 250 g porcukor, 100 ml olaj, 100 ml tej, 20 g vaníliás cukor, 6 g sütőpor, 4 tojássárgája, 4 tojás felvert habja, csipet reszelt citromhéj.

Leírás: Keverje habosra a tojássárgáját a porcukorral, vaníliás cukorral és olajjal. Fokozatosan keverje hozzá a sütőporral elkevert lisztet, majd a langyos tejet és végül a felvert habot is. A sütőformát helyezze a tepsire, kenje ki zsiradékkal, öntse bele a tésztát és 160 °C-on kb. 60 percig süsse.