

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. Kenje ki a formát szükség szerint minden sütés előtt.

Használat

Villany-, hőlégkeveréses- és gázsütőbe is alkalmas. Az üres formát ne hevítse, a tésztát töltsé legfeljebb 3 cm-re a forma felső szélétől. Fordítsa ki a megsült kuglófot. 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

Tisztítsa általános tisztítószerekkel, miután teljesen kihűlt. A tisztítás során kerülje a drótszivacsot, éles fém tárgyakat és a súrolószer használatát. Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe 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 süsse 160 °C-on kb. 60 percig.