

Használati Útmutató

Első használat előtt

Az új formát mossa el, és szárítsa meg, majd fűjje be DELÍCIA olaj sütőformákba (cikkszám: 630687) termékkel, vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. A formát minden sütés előtt szükség szerint kenje ki.

Használat

Villany-, hőlégkeveréses- vagy gázsütőben használható. Az üres formát ne hevítse, a forma felső peremétől legfeljebb 2 cm-nyire töltse meg tésztával. Fordítsa ki az elkészült kuglófot. Ha sütés után a kuglóf nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával, majd kb. 10 perc elteltével vegye le a formát a kuglófról. A kuglófot soha ne szeletelje a formán belül, és ne használjon fém eszközöket.

Karbantartás

A formát kizárólag a teljes lehűlést követően tisztítsa általános tisztítószerrel. Tisztítás során ne használjon drótkefét, éles fém tárgyakat ill. súrolószereket. Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe. Mosogatógépben tisztítható..

Figyelmeztetés: A forma kiváló megjelenésének hosszútávú fenntartása érdekében javasoljuk, hogy azt vízszög alatt mossa, tisztítószer hozzáadása mellett, és egyben korlátozza a mosogatógépben történő tisztítást.

3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati Útmutatóban foglaltakkal ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcokra stb.

Recept

Házi kuglóf

Hozzávalók: 60 g féldaraliszt, 60 g porcukor, 25 ml olaj, 25 ml tej, 10 g vaníliás cukor, 3 g sütőpor, 1 tojássárgája, 1 tojásfehérje felvert habja, egy csipetnyi reszelt citromhéj.

Elkészítés: A tojássárgáját keverje ki a porcukorral, vaníliás cukorral és olajjal, majd verje habbá. Folyamatos keverés mellett fokozatosan adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet, majd a langyos tejet és a citromhéjat. A végén adja hozzá a tojásfehérje habot. A sütőformát helyezze tepsire, kenje ki zsiradékkal, öntse bele a tésztát, és süsse 160 °C-on kb. 30 percig