

Használati útmutató

Első használat előtt az összes alkatrészt mossa el és szárítsa meg. Szerelje össze előre az üres négyzet alakú és háromszög alakú sablont a végleges formába úgy, hogy a bemélyedések kialakuljanak, és a méretarány a sablon külső oldalán legyen. **Figyelmeztetés:** A sablonokban történő formázáshoz csak kemény tésztákat használjon, pl. linzer, zsíros, mézeskalács, keksz vagy burgonya alapú tészta és has. **A tészta mennyisége:** Egy nagy kerek sütemény elkészítéséhez egy sablonban körülbelül 600 g tésztára lesz szüksége, kis kerek, négyzet alakú és háromszög alakú süteményekhez körülbelül 300 g súlyú tésztára. A súly változhat a tészta típusától és a felhasznált összetevőktől függően. **A tészta formázása:** A jól összegyúrt tésztából formázza a kiválasztott sablonnak megfelelő méretű hengert, helyezze a sablont a felületre a nyomtatott oldalával lefelé, és tegye a tésztahengert a sablonra (1). Tekerje fel a sablont, és alakítsa ki a kívánt formát (2). A felesleges tésztát távolítsa el (3). Fűzze a karikákat a formázott tésztával a sablonra, kettőt a széleikhez közel, egyet pedig a sablon közepére (4). Hagyja a sablonokban lévő tésztát néhány órán át hűlni a hűtőben. **A tészta szeletelése:** Távolítsa el a karikákat, és nyissa ki a sablont. A sablonon található skála szerint vágja ki a kihűlt tésztából a süteményeket a kiválasztott vastagságúra (5). Használja az 5 mm-es skálát kekszek, linzersüteményből készített kekszek készítéséhez, a 7 mm-es skálát mézeskalácsok készítéséhez, a 15 mm-es skálát sushi készítéséhez. **Figyelmeztetés:** Ne fejtessen ki túlzott erőt a tészta szeletelésénél, a sablonok felületén megjelenő esetleges karcok és barázdák nem képezhetik reklamáció tárgyát. **Kis és nagy kerek sütemények:** Amikor nagy kerek süteményekhez formázza a tésztát, részben tekerje fel a sablont a tésztával, helyezze a sablon alsó végét az \square 5.0 cm jelzésű vonalra, és fejezze be a tekerést (6). Ugyanígy járjon el a tészta kis kerek süteményekké való formázásánál, de helyezze a sablon alsó végét a \square 3.5 cm jelzésű vonalra (7). **Tisztítás:** Tisztítsa folyó víz alatt, majd szárítsa meg, mosogatógépbe alkalmas.