

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 sütőformát ne melegítse. A megsült kuglófot fordítsa ki. 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 formát. Soha ne szeletelje a kuglófot közvetlenül a formában, és ne használjon fém végű 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

Citromos kuglófok

Hozzávalók: 100 g sima liszt, 70 g daracukor, 50 ml tej, 50 ml olaj, 1 tojás, 20 g vaníliás cukor, fél teáskanál sütőpor, 1 teáskanál citromhéj

Elkészítés: Alaposan keverjen össze minden hozzávalót, és töltsen meg a kuglóf formákat az elkészített tészta kb. felével egy díszítő zacskó segítségével. Süssön 160 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30 percig. Fordítsa ki a még meleg kuglófokat.

Jó tipp: A kuglófok közepét a kihűlés után megtöltheti lekvárral, krémmel és has.