



# Hranatá forma na pečení

## **cs** Informace o výrobku a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 97523AS2XIX · 2018-07

### **Vážení zákazníci,**

v této nové hranaté formě na pečení z třikrát smaltovaného kovu můžete připravovat chutné koláče, chléb a další sladké nebo slané pokrmy.

Abyste mohli začít hned, najdete v tomto návodu hned několik receptů.

Přečtěte si tento návod k použití a bezpodmínečně dbejte pokynů k používání, čištění a ošetřování v něm uvedených, abyste mohli mít z tohoto smaltovaného výrobku dlouho radost.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, aby se Vám s ním vždy vše podařilo.

### **Váš tým Tchibo**



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

---

## **Číslo výrobku: 367 924**

---

### **Důležité pokyny k používání**

- Hranatá forma na pečení je vhodná pouze pro použití v pečicí troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jiným účelům! Není vhodná k použití v mikrovlnné troubě!
- Hranatou formu na pečení před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně vysypte moukou.
- S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou hranatou formu na pečení stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Na ochranu smaltovaného povrchu při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Přímo ve formě nekrájejte žádné pokrmy, protože by mohlo dojít k poškrábání smaltovaného povrchu.
- Před vyklopením hotového pokrmu z formy nechte pokrm i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se hotový pokrm stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.

- Vyvarujte se přehřívání hranaté formy na pečení. Forma se nesmí zahřívat nikdy prázdná.
- Nevystavujte hranatou formu na pečení extrémním změnám teploty. Horkou formu nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V opačném případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.

### **Čištění a ošetřování**

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte hranatou formu na pečení horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Hranatou formu na pečení lze mýt v myčce. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt - stejně tak jako sklo - ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci hranaté formy na pečení. Lze ji v takovém případě dále používat bez omezení.
- Hranatou formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Než začnete hranatou formu na pečení umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před použitím odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Hranatou formu na pečení ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Hranatou formu na pečení uložte na suché místo.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalty.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

# Jahodovo-rebarborový koláč

Na 1 hranatou formu na pečení (cca 8-10 kousků)

235 kcal na jeden kousek

Příprava: 1 hodina | Pečení: cca 1 hodina

## Přísady

250 g jahod	sůl
cca 500 g rebarbory (300 g po očištění)	2 vejíčka (velikost L) 180 ml mléka
1 citron	1 balíček vanilkového cukru Bourbon
2 lžíce škrobu	máslo na vymazání formy
300 g cukru	
140 g másla	
220 g mouky	
2 lžičky prášku do pečiva	

## Příprava

1. Opatrně opláchněte jahody v cedníku a nechte okapat na kuchyňské papírové utěrce. Odkrojte stopky. Rebarboru očistěte, oloupejte a nakrájejte na kousky o velikosti cca 2,5 cm.
2. Vymačkejte citron, přelijte šťávu do hrnce a smíchejte se škrobem a 110 g cukru. Přidejte jahody a rebarboru a vařte na střední stupeň za častého míchání, dokud omáčka nezhoustne (to trvá přibližně 15-20 min.). Nechte směs vychladnout v míse.
3. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C). Vymažte formu máslem. Na mírném ohni nechte rozpustit 30 g másla. Smíchejte v míse 80 g cukru a 40 g mouky a pokapte máslem. Prsty vypracujte drobenku.
4. Zbýlých 110 g másla nakrájených na kousky zpracujte v míse se 180 g mouky, práškem do pečiva, špetkou soli a 110 g cukru na drolivou směs. Lehce promíchejte vejce, mléko a vanilkový cukr, nalijte do mísy a vymíchejte hladké těsto.
5. Polovinu těsta nalijte do formy, na ni nalijte polovinu kompotu, přikryjte druhou polovinou těsta a úplně nahoru dejte zbylý kompot. Nakonec posypejte drobenkou.
6. Koláč pečte dozlatova v pečící troubě (ve střední části) přibližně 1 hodinu. Zda je koláč upečený zkontrolujete krátkým zatlačením prsty doprostřed koláče - těsto musí vyskočit zpět. Nechte pomalu vychladnout ve formě. Servírujte koláč teplý nebo vlažný.

## Zapečené těstoviny

Na 1 hranatou formu na pečení (cca 4 porce)

675 kcal na jednu porci

Příprava: 20 min. | Pečení: cca 20 min.

### Přísady

300 g těstovin farfalle	2 lžičky sušeného oregana
sůl	
250 g cukety	1 konzerva kukuřice (340 g), odkapané
2 masitá rajčata	100 g nastrohaného sýra
125 g šlehačky	
1/8 l mléka	tuk k vymazání a strouhanka k vysypání formy
3 vajíčka (velikost M)	
pepř	

### Příprava

1. Uvařte těstoviny v dostatečném množství slané vody na skus podle návodu na obalu. Mezitím omyjte cuketu, očistěte ji a nastrohejte na tenké plátky. Omyjte rajčata a bez kořenů stopky nakrájejte na úzké hranolky.
2. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C). Vymažte formu a vysypte ji strouhankou.
3. Rozmíchejte šlehačku mléko a vejce, ochuťte solí, pepřem a oreganem. Těstoviny a kukuřici smíchejte se zálivkou a přesypejte do formy. Nahoru pokladte cuketu a rajčata. Posypejte sýrem a pečte v troubě (ve střední části) cca 20 minut.

---

## Rychlý špaldový chléb

Na 1 hranatou formu na pečení (cca 16 krajíců)

145 kcal na jeden krajíc

Příprava: 5 min. | Pečení: cca 50 min.

### Přísady

650 g celozrnné špaldové mouky	sůl
1 kostka čerstvého droždí	1/2 l vlažné vody
	tuk na vymazání formy

### Příprava

1. Vymažte formu. V míse smíchejte mouku s 1 lžící soli. Rozdrobte droždí a rozdělte na mouku.
2. Šlehacími háky ručního šlehače pomalu zapracujte 1/2 l vlažné vody tak, aby vzniklo hladké těsto.
3. Naplňte těsto do formy a v nepředehřáté troubě pečte při teplotě 200 °C (horní a spodní ohřev; v horkovzdušné troubě při teplotě 180 °C) ve střední části trouby cca 50 minut.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všechna práva vyhrazena