



Keksausstecher • Cookie
cutters • Emporte-pièces
Vykrajovátko • Wykrawacze
do ciastek • Vykrajovačky
Kekszkiszűrő • Kurabiye kalıbı

Liebe Kundin, lieber Kunde!



Reinigen

Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstecher sind auch spülmaschinengeeignet.

Backtipps

Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus den Ausstechern. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion.

Wenn sich der Teig dennoch schwer aus den Ausstechern löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.

Probieren Sie auch andere Kekсреzepte, z.B. aus Mürbeteig, aus. Die Kekse müssen aber nach dem Backen relativ hart werden.

Rezept



Ein Rezept für einen klassischen Keksteig finden Sie unter
www.tchibo.de/anleitungen?stom=623160

Ihr Tchibo Team

de Produktinformation

en Product information

fr Fiche produit

cs Informace o výrobku

pl Informacja o produkcie

sk Informácia o výrobku

hu Termékismertető

tr Ürün bilgisi

Dear Customer

en

Cleaning

Clean the cookie cutters before using them first the time and immediately after each use with warm water and a little washing-up liquid. The cookie cutters are also dishwasher-safe.

Baking tips

It is best to work with dough straight out of the fridge.

If the dough becomes warm, it may be harder to take out of the cookie cutters. If this happens, place the dough back in the fridge and work with a portion that is cooler and easier to handle.

However, if it still proves difficult to take the dough out of the cookie cutters, dust the cutters with a little flour.

Experiment with other biscuit or cookie recipes, e.g. using shortcrust dough. However, ensure that the cookies are fairly hard once they are baked.

Recipe



You can find a recipe for a classic biscuit dough at www.tchibo.de/instructions?stom=623160

Your Tchibo Team

Chère cliente, cher client!

fr

Nettoyage

Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir, nettoyez les emporte-pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Les emporte-pièces peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle.

Conseils de préparation

L'idéal est de travailler la pâte directement à la sortie du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement de l'emporte-pièce. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée.

Si vous avez malgré tout du mal à décoller la pâte, saupoudrez-la également de farine avant de poser les emporte-pièces.

Essayez aussi d'autres recettes de petits gâteaux, p. ex. avec de la pâte brisée. Les biscuits doivent être toutefois relativement durs après la cuisson.

Recette



Vous trouverez une recette de pâte à biscuits de façon classique sur www.fr.tchibo.ch/notices?stom=623160

L'équipe Tchibo

Čištění

Vykrajovátko umyjte před prvním a po každém dalším použití teplou vodou s trochou přípravku na mytí nádobí. Vykrajovátko jsou vhodná také do myčky nádobí.

Tipy k pečení

Zpracovávejte nejlépe těsto, které jste zrovna vyjmuli s chladničky.

Když těsto zteplá, je vykrajování obtížnější.

Vložte ho raději opět do chladničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou porci těsta.

Jde-li těsto i tak ztěžka uvolnit z vykrajovátko, poprašte jej před vykrajováním dodatečně trochou mouky.

Vyzkoušejte také jiné recepty na sušenky, např. třené těsto. Sušenky musí být po upečení ale relativně tvrdé.

Recept



Recept na klasické těsto na sušenky najdete na

www.tchibo.cz/navody?stom=623160

Váš tým Tchibo

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 623 160

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu umyć wykrawacze w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wykrawacze można również myć w zmywarce do naczyń.

Porady dotyczące pieczenia ciastek

Najlepiej wykrawać w cieście bezpośrednio wyjętym z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je później od wykrawaczy. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną schłodzoną porcję.

Jeśli mimo to ciasto będzie trudno wyjąć z wykrawaczy, należy przed wykrawaniem dodatkowo posypać je mąką.

Można wypróbować również inne przepisy na ciastka, np. z ciasta kruchego. Ciastka po upieczeniu muszą być stosunkowo twarde.

Przepis



Przepis na klasyczne ciasto znajduje się na stronie
www.tchibo.pl/instrukcje?stom=623160

Zespół Tchibo

Vážení zákazníci!



Čistenie

Pred prvým použitím a hneď po každom použití vyčistíte vykrajovačky teplou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovačky sú vhodné aj do umývačky riadu.

Tipy na pečenie

Spracováajte najlepšie cesto, ktoré ste práve vybrali z chladničky.

Keď sa teplo zohreje, horšie sa uvoľňuje z vykrajovačiek. Vložte ho radšej znovu do chladničky a spracujte inú, vychladnutú porciu cesta.

Keď sa cesto napriek tomu dá len ťažko uvoľniť z vykrajovačiek, posypte ho pred vykrajovaním dodatočne trochou múky.

Vyskúšajte aj iné recepty na sušienky, napr. krehké cesto. Sušienky musia ale byť po upečení relatívne tvrdé.

Recept



Recept na klasické sušienkové cesto nájdete na
www.tchibo.sk/navody?stom=623160

Váš tím Tchibo

Tisztítás

Tisztítsa meg a kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A kiszúrók mosogatógépben is tisztíthatók.

Sütési tanácsok

A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik.

Ha a tészta felmelegszik, nehezebben válik le a kiszúrókról. A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és a egy másik adag, hideg tésztával dolgozzon tovább.

Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg liszttel még a kiszúrás előtt.

Próbáljon ki más kekszreceptet is, pl. linzertészta receptet. A kekszeknek sütés után viszonylag keménynek kell lenniük.

Recept



A klasszikus keksztészta receptjét weboldalunkon találja:

www.tchibo.hu/utmutatok?stom=623160

A Tchibo csapata

Değerli Müşterimiz!



Temizleme

Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Kalıplar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Piştirme önerileri

En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın.

Hamur ısınırsa kalıplardan zor çıkar.

Tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın.

Eğer hamur buna rağmen kalıptan zor çıkıyorsa, kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.

Başka kurabiye tariflerini de deneyin, örn. tart hamurundan. Ancak kurabiyeler pişirildikten sonra nispeten sert olmalıdır.

Tarif



Klasik bir kurabiye hamuru için bir tarifi bu sayfada bulabilirsiniz
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar?stom=623160

Tchibo Ekibiniz