



HBBL 71

hr-HR - Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry

Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry može se umetnuti izravno u vodi-lice za prihvat u slijedeće Miele štednjake i pećnice širine 55 cm i 60 cm: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Ujedno se mogu koristiti i u sljedećim kombiniranim parnim pećnicama: DGC 508x XL, DGC 509x XL, DGC 65xx XL – DGC 68xx XL, DGC 7xxx

Gourmet lim za pečenje i AirFry nije prikladan za korištenje u pećnicama s mikrovalovima i upećnicama širine 90 cm.

Uporaba

Fina perforacija Gourmet lima za pečenje i AirFry usavršava postupke pripreme jela.

Gourmet lim za pečenje i AirFry je emajliran i ima PerfectClean sloj.

Zbog procesa proizvodnje, emajliranje može pokazati male razlike u boji u području rubova rupa, koje ne utječu niti na korisnost niti na kvalitetu.

Oplemenjen PerfectClean sloj sprječava lijepljenje i izrazito se jednostavno čisti. Prije pečenja nije potrebno površinu namastiti ili obložiti papirom za pečenje. Pripremljene namirnice lako se odvajaju.

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

Nemojte upotrebljavati keramičke noževe jer oni oštećuju površinu oplemenjenu PerfectClean slojem.

Izbjegavajte zaprljanja dna prostora za pripremu.

Koristite perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry kada

- obrađujete tekuće tijesto, npr. tijesto za biskvit.
- obrađujete tijesto, koje je tijekom postupka pečenja tekuće, npr. za male kolačiće.
- pripremate masna peciva, npr. kroasane ili riblje štapiće.
- peciva s tekućim premazom ili sa zrnatim sastojcima, npr. šećerom.
- pripremate meso ili ribu.

Svježe pripremljena peciva

Gourmet lim za pečenje i AirFry odličan je za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem.

Kod pečenja bijelog kruha, peciva s kvascem i kolačića postićete optimalne rezultate pečenja, koje karakteriziraju rahlost, ravnomjerno tamnjenje i površina.

Tijesto prvo razvaljajte na ravnoj radnoj površini, a zatim ga stavite na Gourmet lim za pečenje i AirFry lim. Tako ćete spriječiti da se tijesto previše utisne u rupice.

Duboko zamrznuti i gotovi proizvodi

Gourmet lim za pečenje i AirFry možete koristiti za pripremu smrznutih proizvoda i svježih gotovih proizvoda.

Posebno su hrskavi npr. kolačići i pomfrit.

Kod pripreme poštuju napomene proizvođača navedene na pakiranju.

Ravnomjerno rasporedite namirnice, poput primjerice pomfrita, i po mogućnosti u jednom sloju na Gourmet lim za pečenje i AirFry.

Sušenje/Isušivanje

Za sušenje voća ili povrća vrlo dobro je prikladan Gourmet lim za pečenje i AirFry.

Priprema kolutića jabuka, šljiva i rajčica je jednostavna jer komadići ostaju stabilni i brzo se suše.

Ravnomjerno rasporedite namirnice i po mogućnosti u jednom sloju na Gourmet lim za pečenje i AirFry.

Automatski programi

Gourmet lim za pečenje i AirFry možete koristiti u Automatskim programima.

Automatski programi nisu raspoloživi u svim uređajima.

Čišćenje i održavanje

Gourmet lim za pečenje i AirFry ne možete prati u perilici posuđa ili čistiti pirolizom.

Pridržavajte se uputa za čišćenje i njegu površina oplemenjenih PerfectClean slojem u uputama za uporabu i ugradnju.

Gourmet lim za pečenje i AirFry očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i mekom četkom za pranje.