

## Della Casa

**Waffle pan / Forma wafle**  
**Stampo per waffle / Molde gofres**  
**Forma p/waffle / Backform Waffeln**  
**Moule à gaufres / Forma na gofry**  
**Forma wafle / Форма для вафель**



☞ Excellent for preparing homemade waffles. The waffles are easy to turn out when baked. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking, is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. 3-year warranty.

**Instructions for use**

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

**Baking in gas, electric or hot-air oven**

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the pan.

**Maintenance**

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

**Notice**

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health; as such they cannot be claimed.

**Recipe****Homemade waffles**

**Ingredients for 12 waffles (2 pans):** 175 g medium ground flour, 70 g superfine sugar, 100 ml lukewarm milk, 100 ml oil, 2 small eggs, ½ pack baking powder, ½ pack vanilla sugar, pinch of salt

**Recipe:** Whip eggs with sugar into a froth and whip oil into the froth after approx. 2 minutes. Add the other ingredients, whip until smooth and finally whip in flour and baking powder. Pour the batter into the greased pan so that the protrusions inside the pan remain visible after the batter is poured in. Bake the waffles for approx. 15 minutes at 180 °C.

To prepare **gluten free homemade waffles**, use the above recipe, replacing medium ground flour with 180 g gluten free flour.

**Useful hint:** Serve homemade waffles with marmalade, whipped cream, fresh fruits, etc.

To prepare **savoury homemade waffles**, follow the above recipe but do not add any sugar to the batter. Savoury waffles can be used to prepare original waffle sandwiches with cheese, ham, vegetable slices, etc.

☞ Vynikající pro přípravu domácích wafel, upečené vafle lze snadno vyklopit. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nepřipaluje, dobře se čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby, lze mýt v myčce. 3 roky záruka.

**Návod k použití**

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osušte a důkladně vymažte pokrmy tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečicích forem DELICIA 300 ml (art. 630687), žadejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mytí v myčce nebo před pečením pokrmů ze suchých těst.

**Pečení v plynové, elektrické a horkovzdušné troubě**

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložce, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vyklopte jemným zatačením na pružné dno formy.

**Údržba**

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit, vhodné do myčky.

**Upozornění**

Prázdnou formu nezažehujte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevstavujte přímému zdroji tepla, plátynce, plameni apod. Pokrmy nikdy nekrájejte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamace.

**Recept****Domácí wafle**

**Ingredience pro 12 wafel (2 formy):** 175 g polohrubé mouky, 70 g cukru krupice, 100 ml vlažného mléka, 100 ml oleje, 2 malá vejce, ½ sáčku prášku do pečiva, ½ sáčku vanilkového cukru, špetka soli

**Postup:** Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny a po cca 2 minutách zašlehejte do pěny olej. Přidejte ostatní suroviny, vyšlehejte dohladka, nakonec vmíchejte mouku a prášek do pečiva. Těsto nalijte do vymazané formy tak, aby výstupky uvnitř formy zůstaly po nalití těsta viditelné. Vafle pečte při 180 °C cca 15 minut.

**Bezlepkové domácí wafle** připravte podle předchozího receptu, polohrubou mouku nahraďte 180 g bezlepkové mouky.

**Dobrý tip:** Domácí wafle podávejte s marmeládou, šlehačkou, čerstvým ovocem apod.

**Slané domácí wafle** připravte podle předchozího receptu, do těsta však nedávejte žádný cukr. Ze slaných wafel připravte originální waflové sendviče se sýrem, šunkou, plátky zeleniny apod.

☞ Ideale per preparare i waffle a casa propria. I waffle si estraggono facilmente dallo stampo una volta cotti. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore fino a 230 °C. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare, è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

**Istruzioni per l'uso**

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imburrare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

**Cuocere in forno a gas, elettrico o ad aria calda**

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riempire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sformare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

**Manutenzione**

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

**Avvertenza**

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

**Ricetta****Waffle fatti in casa**

**Ingredienti per 12 waffle (2 stampi):** 175 g di farina, 70 g di zucchero finissimo, 100 ml di latte tiepido, 100 ml di olio, 2 uova piccole, ½ bustina di lievito, ½ confezione di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale

**Procedimento:** Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e unire l'olio al composto, continuando a montare per circa 2 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti, montare fino ad ottenere un composto omogeneo, infine unire anche la farina ed il lievito. Versare il composto nello stampo per waffle imburato, facendo in modo che le parti in rilievo siano visibili anche dopo averli versati il composto. Cuocere i waffle per circa 15 minuti a 180 °C.

Per preparare **waffle senza glutine** fatti in casa, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 180 g di farina senza glutine.

**Consiglio utile:** Servire i waffle con marmellata, panna montata, frutta fresca, ecc.

Per preparare **waffle salati fatti in casa**, seguire la ricetta qui sopra, togliendo lo zucchero dagli ingredienti. I waffle salati possono essere usati per preparare originali sandwich con formaggio, prosciutto, fette di verdure, ecc.

☞ Excelente para preparar gofres caseros. Los gofres se desmoldan fácilmente una vez horneados. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 230 °C. El molde previene quemados, se limpia fácilmente y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

**Instrucciones de uso**

Lavar, secar y untar a fondo el molde de silicona con aceite antes del primer uso; para un resultado óptimo recomendamos Aceite para engrasar moldes de horno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponible en su distribuidor. No engrasar el molde de nuevo, excepto cuando sea necesario, por ejemplo cuando se lave de forma frecuente en el lavavajillas o antes de hornear alimentos con masa muy seca.

**Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente**

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. Llenar el molde de forma uniforme, hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

**Mantenimiento**

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

**Aviso**

No calentar el molde vacío. Introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamados.

**Receta****Gofres caseros**

**Ingredientes para 12 gofres (2 moldes):** 175 g de harina de grano medio, 70 g de azúcar extrafina, 100 ml de leche templada, 100 ml de aceite, 2 huevos pequeños, ½ paquete de levadura para hornear, ½ paquete de azúcar de vainilla, una pizca de sal

**Receta:** Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una espuma y batir con el aceite en la espuma durante aprox. 2 minutos. Añadir el resto de ingredientes, batir hasta obtener una crema homogénea por último añadir la harina, la levadura y batir. Verter la masa en el molde engrasado, de forma que los salientes del interior del molde permanezcan visibles después de verter la masa. Hornear los gofres aprox. 15 minutos a 180 °C.

Para preparar **gofres caseros sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina de grano medio por 180 g de harina sin gluten.

**Consejo útil:** Servir los gofres caseros con mermelada, nata, fruta fresca, etc.

Para preparar **gofres salados caseros**, seguir la receta anterior pero sin añadir azúcar a la masa. Los gofres salados se pueden utilizar para preparar originales sándwiches de gofre con queso, jamón, vegetales, etc.

☞ Excelente para facilmente preparar waffles caseiros. Os waffles são fáceis de desenformar depois de prontos. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 230 °C. A forma previne os alimentos de se queimarem, é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

**Instruções de utilização**

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray desmoldante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, excepto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

**Cozinhar em gás, elétrico ou de ar-quente**

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

**Manutenção**

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

**Atenção**

Não aquecer uma forma vazia. Colocar a forma no forno sempre com alimentos no interior! Não expor a fontes diretas de calor – discos de fogueira, chama, etc. Nunca fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afilados. Possíveis alterações de coloração no produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

**Receta****Waffles caseiros**

**Ingredientes para 12 waffles estaladiços (2 formas):** 175 g de farinha de moagem média, 70 g de açúcar refinado, 100 ml de leite morno, 100 ml de óleo, 2 ovos pequenos, ½ embalagem de fermento em pó, ½ embalagem de açúcar baunilhado, uma pitada de sal

**Receta:** Misturar os ovos em espuma com o açúcar e passado 2 minutos acrescentar o óleo batendo sempre. Adicionar os outros ingredientes, bater até ficar homogêneo e finalmente bater o preparado na farinha com o fermento. Colocar a massa na forma untada de maneira a que as saliências do interior da forma se mantenham visíveis após a colocação da massa. Levar ao forno a 180 °C aproximadamente 15 minutos.

Para preparar **waffles caseiros sem gluten**, use a receita acima, substituindo a farinha de moagem média por 180 g farinha sem gluten.

**Conselho útil:** Servir os waffles caseiros com compota, chantilly, frutas frescas, etc.

Para preparar **waffles caseiros saborosos**, siga a receita acima mas não acrescente nenhum açúcar à massa. Os waffles podem ser usados para preparar originais sanduiches de waffles com queijo, fiambre, legumes, etc.

☞ Hervorragend für die leichte Zubereitung von hausgemachten Waffeln, die gebackenen Waffeln können leicht ausgekippt werden. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon, bis 230 °C hitzebeständig. Kein Anbacken des Backgutes in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, ist platzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftofen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

#### Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch die Silikon-Backform spülen, trocken wischen, gründlich mit Speisefett austreichen, als ideal ist der Backtrennpapier DELICIA 300 ml (Art. 630687) zu empfehlen, bei Ihrem Händler erhältlich. Die Backform weiter austreichen nur im Bedarfsfall, z.B. nach dem häufigen Spülmittelnwaschen oder vor dem Backen von Desserts aus Trocken Teig.

#### Backen im Gas-, Elektro- und Heißluftofen

Die Backform mit dem Gericht immer in den Ofen auf einer geeigneten Unterlage, einem Rost, einem Backblech usw. legen. Gleichmäßig füllen, ähnlich wie in den klassischen Backformen backen, die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen. An den biegsamen Boden der Backform mild andrücken und das fertige Gericht auskippen.

#### Wartung

Keine Scheuermittel verwenden, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen, spülmaschinenfest.

#### Hinweise

Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backofen nur die gefüllte Backform legen. Direkter Wärmequelle, Flamme, Kochstelle usw. nicht aussetzen. Das Backgut nie direkt in der Form schneiden, keine scharfkantigen Küchengeräte aus Metall verwenden. Eventuelle Verfärbungen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht bestandstet werden.

#### Backrezept

##### Hausgemachte Waffeln

**Zutaten für 12 Waffeln (2 Backformen):** 175 g halbrichtiges Mehl, 70 g Kristallzucker, 100 ml lauwarme Milch, 100 ml Öl, 2 kleine Eier, ½ Päckchen Backpulver, ½ Päckchen Vanille-Zucker, Prise Salz

**Vorgehensweise:** Eier mit Zucker schaumig schlagen, Öl nach ca. 2 Minuten zugeben. Mit anderen Zutaten vermischen, glatt rühren, Mehl mit Backpulver zugeben. Den Teig in die gefettete Backform verteilen, wobei nach dem Füllen die Erhebungen in der Backform zu sehen sind. Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

**Die glutenfreien hausgemachten Waffeln** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das halbrichtiges Mehl durch 180 g glutenfreies Mehl ersetzen.

**Guter Tipp:** Die hausgemachten Waffeln mit Marmelade, Schlagsahne, frischem Obst usw. servieren.

**Die salzigen hausgemachten Waffeln** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, jedoch kein Zucker in die Teigmasse zugeben. Aus den salzigen Waffeln kann man originelle Waffel-Sandwichs mit Käse, Schinken, Gemüsescheiben usw. zubereiten.

☞ Excellent pour une préparation facile des gaufres maison, les gaufres cuits sont faciles à démouler. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C. Le moule n'attache pas, est facile à nettoyer et à stocker. Convient au four à gaz, électrique et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

#### Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver et essuyer le moule en silicone et le badigeonner soigneusement avec de la graisse alimentaire, nous recommandons idéalement l'huile pour les moules de cuisson DELICIA 300 ml (art. 630687), disponible auprès de votre revendeur. Ne plus graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaisselle ou avant la préparation de plats à base de pâte sèche.

#### Préparation au four à gaz, électrique ou à air chaud

Mettre toujours le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

#### Entretien

Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

#### Avertissement

Ne jamais chauffer le moule vide, l'enfourner toujours rempli ! Ne pas exposer à une source de chaleur directe : plaque de cuisson, feu, etc. Ne jamais couper les plats directement dans le moule, ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal. D'éventuels changements de couleur du matériau n'ont pas de conséquences sur le fonctionnement ou l'innocuité du moule et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

#### Recette

##### Gaufres maison

**Ingédients pour 12 gaufres (2 moules) :** 175 g de farine mi-ronde, 70 g de sucre semoule, 100 ml de lait tiède, 100 ml d'huile, 2 œufs de petite taille, ½ sachet de levure chimique, ½ sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel

**Préparation :** battre les œufs avec le sucre en mousse et au bout de 2 minutes environ, verser l'huile dans la mousse et bien fouetter. Ajouter les autres ingrédients, fouetter jusqu'à obtenir une consistance lisse et incorporer enfin la farine et la levure chimique. Remplir le moule badigeonné avec la pâte de manière à ce que les saillies à l'intérieur du moule restent toujours visibles. Faire cuire les gaufres au four à 180 °C pendant environ 15 minutes.

Préparer les **Gaufres maison sans gluten** selon la recette précédente, en remplaçant la farine mi-ronde par 180 g de farine sans gluten.

**Bonne astuce :** servir les gaufres maison avec de la confiture, de la crème chantilly, des fruits frais, etc.

Préparer les **gaufres salées maison** selon la recette précédente sans ajouter de sucre à la pâte. Préparer à base des gaufres salées des sandwichs originaux au fromage, jambon, tranches de légumes, etc.

☞ Doskonała do łatwego przygotowania domowych gofrów. Podczas pieczenia gofry nie przywierają do formy, a upieczone można łatwo wyjąć. Dobre się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natłuścić ponownie tylko w razie potrzeby, np. jeżeli jest często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta.

#### Pieczenie w piekarniku gazowym, elektrycznym i z termoobiegiem

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napełnić równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyiągać poprzez delikatne naciśnięcie na dno formy.

#### Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odmożenia. Można myć w zmywarce.

#### Ostrzeżenie

Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością! Formy nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, kuchenki, płomieni itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrych, metalowych akcesoriów. Ewentualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebawienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

#### Przepis

##### Domowe gofry

**Składniki na 12 gofrów (2 forma):** 175 g mąki pszennej, 70 g drobnego cukru, 100 ml letniego mleka, 100 ml oleju, 2 małe jajka, ½ opakowania proszku do pieczenia, ½ opakowania cukru waniliowego, szczypta soli

**Przygotowanie:** Jajka należy utrzeć z cukrem na jednolitą, puszystą masę i po ok. 2 minutach dodać do masy olej. Następnie należy dodać pozostałe składniki, utrzeć na gładką masę. Na koniec wmaszać mąkę i proszek do pieczenia. Natuszczoną formę należy wypełnić ciastem w taki sposób, aby wypustki wewnątrz formy były wciąż widoczne po wypieczeniu jej ciastem. Gofry należy piec ok. 15 minut w temperaturze 180 °C

**Bezglutenowe gofry** należy przygotować według powyższego przepisu, natomiast mąkę pszenną należy zastąpić 180 g mąki bezglutenowej.

**Wskazówka:** Domowe gofry można podawać z marmoladą, bitą śmietaną, świeżymi owocami itp.

Słone gofry domowe należy przygotować według przepisu powyżej, ale bez dodatku cukru. Ze słonych gofrów można przygotować oryginalne kanapki z serem, szynką, warzywami itp.

☞ Vynikajúca na prípravu domácich vafli, upеченé vafle možno ľahko vyklopiť. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepripaluje, dobrá sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplotvzdúšnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pred prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znovu vymastíte len v prípade potreby, napr. po častom umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

#### Pečenie v plynovej, elektrickej a teplotvzdúšnej rúre

Formu s pokrmom vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrmy pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotový pokrm z formy vyklopte jemným zatlačením na pružné dno formy.

#### Údržba

Neumývajte abrazívnymi prostriedkami, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť, vhodná do umývačky.

#### Upozornenie

Prázdnu formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrmy nikdy nekrojíte priamo vo forme, nepoužívajte ostré kovové náradie. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť ž zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

#### Recept

##### Domáce vafle

**Ingredience pre 12 vafli (2 formy):** 175 g polohrubej múky, 70 g krupicového cukru, 100 ml vlažného mlieka, 100 ml oleja, 2 malé vajcia, ½ vrecúška prášku do pečiva, ½ vrecúška vanilkového cukru, štipka soli

**Postup:** Vajcia vyšľahajte s cukrom do peny a po cca 2 minútach zašľahajte do peny olej. Pridajte ostatné suroviny, vyšľahajte dohľadka, nakoniec vmiešajte múku a prášok do pečiva. Cesto nalejte do vymastenej formy tak, aby výstupky vnútri formy zostali po nalití cesta viditeľné. Vafle pečte pri 180 °C cca 15 minút.

**Bezlepkové domáce vafle** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, polohrubú múku nahradte 180 g bezlepkovej múky.

**Dobrý tip:** Domáce vafle podávajte s marmeládou, šľahačkou, čerstvými ovocím a pod.

Slané domáce vafle pripravte podľa predchádzajúceho receptu, do cesta však nedávajte žiadny cukor. Zo slaných vafli pripravte originálne sendviče so syrom, šunkou, plátkami zeleniny a pod.

☞ Отлично подходит для приготовления домашних вафель. Форма предотвращает пригорание вафель, поэтому по окончании выпекания вафли легко вынимаются из формы. Изготовлено из жаропрочного силикона. Выдерживает температуру до 230 °C. Форму легко чистить, она не занимает много места. Форма подходит для приготовления пищи в газовых, электрических и конвекторных печах, можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

#### Инструкция по использованию

Перед первым использованием силиконовую форму необходимо промыть, просушить и тщательно смазать растительным маслом. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать Масло для выпечки DELICIA 300 ml (art. 630687), которое можно приобрести у розничных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Форму нужно смазывать повторно, например, после частой мойки в посудомоечной машине или перед выпечкой продуктов из сухого теста.

#### Выпечка в газовых, электрических и конвекторных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетки, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

#### Уход

При очистке форм не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине.

#### Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарежьте продукты непосредственно в форме, при работе с формой не используйте острые (металлические) кухонные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозы здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

#### Рецепт

##### Домашние вафли

**Ингредиенты для приготовления 12 вафель (2 формы):** 175 г муки среднего помола, 70 г (ультрамягкого) сахара, 100 мл молока комнатной температуры, 100 мл масла, 2 маленьких яйца, ½ пакетика разрыхлителя теста, ½ пакетика ванильного сахара, щепотка соли

**Способ приготовления:** Взбейте в пену яйца с сахаром, затем добавьте масло и взбивайте еще около 2 минут, добавьте оставшиеся ингредиенты, взбейте до получения однородной массы, затем добавьте муку и разрыхлитель, продолжайте взбивать. Вылейте тесто в смазанную форму для вафель так, чтобы рисунок на форме оставался видимым. Вафли выпекаются около 15 минут при температуре 180 °C.

Чтобы приготовить **домашние вафли без глютена**, используйте рецепт выше, замените муку среднего помола на 180 г безглютеновой муки.

**Полезный совет:** Домашние вафли можно подавать с вареньем, взбитыми сливками, свежими фруктами и т.п.

Чтобы приготовить пикантные домашние вафли, следуйте рецепту выше, но не добавляйте сахар в тесто. Пикантные вафли могут быть использованы для приготовления оригинальных вафельных сэндвичей с сыром, ветчиной, овощные ломтики и т.д.

#### UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/629534

