

# Home Made

## Kulatá forma na chléb

### Návod na péči a čištění



**Péče:** Před prvním použitím vložte odkrytou formu do trouby a pečte ji po dobu jedné hodiny při nejvyšší teplotě. Tím docílíte zpevnění jejího povrchu. K procesu zpevňování pak bude docházet při každém dalším pečení.

**Čištění:** Před čištěním nechte produkt vychladnout na pokojovou teplotu. Po vychladnutí odstraňte z povrchu nečistoty a zbytky pomocí kuchyňské špachtle.

Nedoporučujeme čištění pomocí vody, po které by mohla v pórech povrchu zůstat vlhkost, která by v případě ohřátí způsobila prasknutí. Pokud považujete čištění vodou za nezbytné, řiďte se následujícími instrukcemi.

1. Používejte pouze horkou vodu. Vyhněte se čistícím přípravkům, které by mohly ve formě zanechat stopy a způsobit nepříjemnou chuť.
2. Nikdy nevkládejte horkou formu do vody, protože by to způsobilo její prasknutí.
3. Než budete znovu péct, ujistěte se, že forma důkladně proschla. Ideální ji nechte schnout přes noc a před pečením při vysoké teplotě ji nejprve vložte do lehce vyhřáté trouby.

Časem se na vaší formě objeví skvrny. Jde o normální jev, který nijak neovlivní její vlastnosti.

#### VAROVÁNÍ:

1. Formy se vždy dotýkejte kuchyňskými rukavicemi. Pamatujte si, že chladne pomalu.
2. S formou manipulujte opatrně. Pokud vám spadne, nebo jí udeříte o tvrdý povrch, může dojít k jejímu prasknutí.
3. Formu nikdy nevkládejte na přímý plamen nebo na vaňič. Bezprostřední kontakt s koncentrovaným žářem způsobí její prasknutí.
4. Ujistěte se, že je forma mimo dosah dětí, které se mohou popálit o její horký povrch.
5. Po vyjmutí z trouby nechte formu přirozeně vychladnout na pokojovou teplotu.

**Tip na pečení:** Pokud bude potřeba, doporučujeme formu vysypat jemnou vrstvou kukuřičné mouky, polenty nebo kukuřice. Nepoužívejte běžnou mouku, která by se v troubě spálila.

Uschovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.