

**Tupperware®**

Tupperware®  
**Форма**  
**«Волшебная зразница»**



Вкусный сюрприз в каждом блюде – благодаря

Форме «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА»!

Подавайте рис, суши, мясо и рыбу, картофельное пюре и десерты в новой вкусной форме. Но будьте готовы - самое вкусное внутри!



### Конусообразная насадка

Конусообразная насадка (87 мл) для получения зразы конусообразной формы. Удобный язычок для легкого открывания. Три отверстия гарантируют, что вода не останется внутри при мытье в посудомоечной машине.

### Корпус с шарообразной насадкой

Приготовить зразы шарообразной формы (70 мл).



### Крышка пресса

Используйте его, чтобы надавить на последний слой продукта, и получить плоское дно зразы. Извлеките крышку пресса, чтобы при необходимости очистить все детали.

### Пресс

Пресс - для создания углубления для начинки-сюрприза.

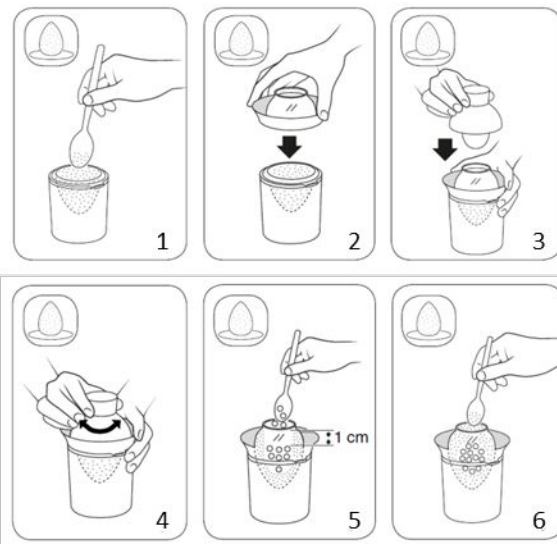
### Кольцо

Кольцо - для создания нижней части зразы для плоского основания. Широкий обод - для сбора просыпавшихся ингредиентов.

# Уход:

Перед первым использованием вымойте форму и просушите.

1. Наполните углубление основным ингредиентом, например рисом. С помощью силиконового скребка выровняйте поверхность, чтобы не было переполнения.
2. Поместите кольцо на корпус.
3. Придерживая кольцо, аккуратно надавливайте прессом.
4. Поверните пресс влево и вправо, пока он не коснется обода и больше не сможет сдвинуться вниз, чтобы создать пресс-форму. Подсказка: Вращайте пресс, если почувствуете, что ингредиент прилипает.
5. Аккуратно извлеките пресс и заполните начинкой (например, сыр, рыба, мясо), чтобы оставался 1 см до верхнего края.
6. Добавьте снова рис до края кольца, чтобы «закрыть», слегка придавите крышкой пресса.



# Уход:

Пошаговая инструкция в картинках:



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

# Гарантия:

На форму «Волшебная зразница» распространяется стандартная гарантия – 30 лет, при условии правильного использования.

Гарантия не распространяется на случаи повреждения изделия в результате небрежного или неправильного использования изделия.

## Пиктограммы



Утверждено для использования в пищу



Разрешено мыть в посудомоечной машине



Не использовать в морозильной камере



Не использовать в микроволновой печи



Не использовать в духовом шкафу



Не использовать в режиме «гриль»



Не использовать на варочных поверхностях



Избегать контакта с острыми и режущими предметами



1. Устройте увлекательную вечеринку на своей кухне - если вы хотите путешествовать по миру, но не можете на данный момент, пригласите Гостей на свою кухню. Начните с итальянского вечера и традиционных аранчини! Затем приготовьте другие блюда: как насчет японских роллов, азиатских суши-шариков, австрийских и немецких кнедлей, рисовых десертов с Маршалловых островов или фалафеля из Египта?
2. Форма «Волшебная зразница» – это хороший способ использовать остатки еды - если у вас остался картофель, рис и многое другое, даже в небольших количествах, используйте их для создания блюда в новой форме. Ваш следующий обед будет выглядеть совершенно по-новому!
3. Комбинируйте ингредиенты - внесите разнообразие в свой рацион! Это поможет вам создать сбалансированное блюдо и сделает ваш обед неповторимым.
4. Приготовьте красивые блюда - Форма «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА» поможет вам превратить обыденные ежедневные блюда в кулинарные произведения искусства за счет оригинальной формы!
5. Впечатляйте своих детей - сделайте начинку-сюрприз из овощей, сделайте каждый обед событием, в любом случае Форма «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА» станет развлечением для ваших детей.
6. Подготовьте компактный ланч, чтобы съесть в пути или взять с собой в офис. Приготовьте обед специально для каждого члена семьи, добавляя начинки в зависимости от их предпочтений.



# Экспериментируйте!

Вдохновитесь рецептами!

Их вы найдете в рецептурном буклете «Волшебная зразница»!

Зразы  
картофельные с



Мясные шарики с  
моцареллой



Экзотический  
десерт с манго



Зразы по-восточному



Зразы-карри с  
авокадо



Куриные зразы  
с вялеными томатами





## Рекомендованные изделия:

**Зерноварка (3 л):** чтобы получить идеальный рис для идеальных зраз.

**Компактусы для сыпучих:** лучший способ хранить все ваши сухие ингредиенты и легко высыпать их.

**Силиконовый противень:** выберите более здоровый вариант приготовления: запекайте зразы в духовом шкафу и откажитесь от фритюра.

**Кухонные помощники:** особенно силиконовый скребок – для наполнения и выравнивая зразы.

**Силиконовая кисточка:** для смазывания маслом – насадки для быстрого извлечения зразы.



# Часто встречающиеся вопросы:

## **Могу ли я использовать Форма «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА» для создания непищевых ингредиентов?**

При использовании Форма «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА» для продуктов питания вы не должны использовать ее же для непищевых ингредиентов.

## **Нужно ли смазывать конусообразную и шарообразную насадку перед использованием?**

В большинстве случаев рекомендуется смазать насадку перед использованием, так как это помогает легко извлекать зразу из формы.

## **Что делать, если Форма «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА» окрасилась?**

Окрашивание от красящих ингредиентов может быть, но это не влияет на производительность и не является гарантийным случаем. Вы можете удалить пятна любым маслом на бумажном полотенце.

## **Могу ли я использовать горячие ингредиенты?**

Дайте ингредиентам немного остыть перед применением, горячие изделия использовать не рекомендуется. Некоторые ингредиенты, которые не прилипают друг к другу в охлажденном виде, вы можете разогреть в микроволновой печи. Это поможет увеличить липкость.

## **Что произойдет, если я переполню Форму «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА»?**

При переполнении избыточное количество ингредиента может попасть между деталями изделия. Чтобы избежать этого и получить наилучший результат, используйте Форму «ВОЛШЕБНАЯ ЗРАЗНИЦА» в соответствии с рекомендациями и следуйте указанным максимальным границам наполнения.

## **Когда использовать панировку?**

Лучше всего использовать панировку после формования зраз. Часто панированные зразы необходимо поставить в духовой шкаф на силиконовой противне для образования золотистой румяной корочки.

# СОВЕТЫ:

- Некоторые ингредиенты могут быть лучше сформованы, когда насадки смазываются маслом перед использованием.
- Лучше всего смазывать с помощью силиконовой кисточки.
- Чтобы получить хрустящую корочку вокруг зразы при выпекании, используйте смесь сухарей и тертого сыра пармезан.
- Используйте различные виды панировки, чтобы сделать ваши зразы еще более уникальным. Попробуйте семена кунжута, кокосовые хлопья, шоколадные хлопья или нарезанные свежие травы.
- Если вы хотите подготовить зразы заранее, рекомендуется не оставлять их слишком надолго в холодильнике. Для сохранения свежести рекомендуется держать их в закрытом контейнере.
- В случае, если конус переполнен, вы заметите это при использовании пресса. Кольцо будет двигаться немного вверх. Чтобы приготовить зразу идеальной формы, нажмите на кольцо и прокрутите в обе стороны, чтобы «обрезать» лишнее.



Продукт с увлекательной историей и бесконечными возможностями на современной кухне!

От итальянских аранчини, до немецких картофельных пельменей, от японских суши-шариков и американских пирожных на десерт до традиционных мясных зраз!

