

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.

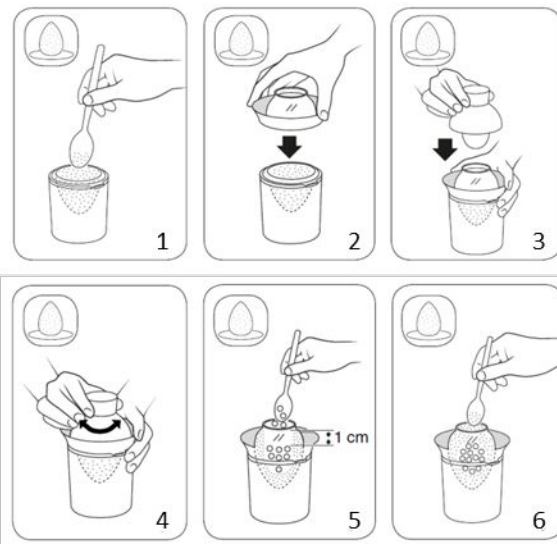
Кольцо

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!

