

# orion

FORMA ZAJÍC  
FORMA ZAJAC  
BAKING FORM

[www.oriondomacipotreby.cz](http://www.oriondomacipotreby.cz)

151795



Materiál: keramika.  
Rozměry: vnější 15,5x21x7 cm.

Před prvním použitím a poté podle potřeby umyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte, osušte.  
Pred prvým použitím a podľa potreby umyte teplou vodou so saponátom, opláchnite, osušte.  
Przed pierwszym użyciem umyć, spłukać, osuszyć.

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.  
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



Keramická forma ve tvaru ZAJÍCE se Vám bude hodit především v době velikonočních příprav. Upečete v ní klasického piškotového nebo máslového zajíce, ale můžete formu využít také k přípravě aspiků, nádivek, paštiky, tlačanky a jiných dobrot. Forma je z kvalitní keramiky, glazovaná. Před pečením doporučujeme pečlivě vymazat tukem a vysypat moukou, aby byly zachovány při vyklopení z formy všechny detaily. Keramika výborně vede teplo, a proto zapékáním a pečením v keramice dosáhnete ekonomické přípravy jídel, pokrmy dojdou – zdroj vypínáte s předstihem. Nádoby z keramiky mají dlouhou životnost a při správném zacházení Vám vydrží několik let. Je ale nutné dodržovat určité zásady manipulace s nádobím. Výrobek má velmi vysoké pnutí, nesnáší proto okamžité rychlé teplotní změny – tepelný šok. Mezi formou a dnem trouby musí být zajištěno proudění vzduchu, takže vždy pokládejte výrobek na mřížku. Je nutné dát studenou formu do studené trouby a pak teprve zapnout (max. 220 °C). Forma je vhodná do jakékoli trouby a lze ji použít v MVT. Na chalupě může být pěknou dekorací interiéru.

Keramická forma v tvare ZAJAC sa Vám bude hodiť predovšetkým v dobe veľkonočných príprav. Upečiete v nej klasického piškótového alebo maslového zajaca, ale môžete formu využiť tiež na prípravu aspikov, sekanej, paštéty, tlačanky a iných dobrôt. Forma je z kvalitnej keramiky, glazovaná. Pred pečením odporúčame starostlivo vymazať tukom a vysypať múkou, aby boli zachované pri vyklopení z formy všetky detaily. Keramika výborne vedie teplo a preto zapekaním a pečením v keramike dosiahnete ekonomickú prípravu jedál – zdroj vypínate s predstihom. Nádoby z keramiky majú dlhú životnosť a pri správnom zaobchádzaní Vám vydržia niekoľko rokov. Je ale nutné dodržať určité zásady pri zaobchádzaní s nimi. Výrobky neznášajú okamžité rýchle teplotné zmeny – tepelný šok. Medzi formou a dnom rúry musí byť vždy zaistené prúdenie vzduchu, takže vždy položte výrobok na mriežku. Studenú formu vkladajte do studenej rúry a potom zapnite (max. 220 °C). Forma je vhodná do akejkoľvek rúry a môžete ju použiť v MVR. Na chalupe môže byť peknou dekoráciou interiéru.

Ceramiczna forma w kształcie ZAJECA nadaje się przede wszystkim w czasie wielkanocnych przygotowań. Upieczecie w niej klasycznego biszkoptowego, albo masłowego zajaca, ale możecie formę używać do przygotowania galaretek, farszów, pasztetu, salcesonu i innych smakołyków. Forma jest z wysokiej jakości ceramiki, glazurowana. Przed pieczeniem dokładnie wymazać tłuszczem i wysypać mąką, aby były zachowane wszystkie szczegóły. Ceramika wyśmienicie przewodzi ciepło i dlatego zapiekanie i pieczenie w ceramice jest ekonomicznym przygotowaniem pożywienia, jedzenie dojdzie – źródło wyłączamy wcześniej. Naczynia z ceramiki mają długą żywotność i przy poprawnym użyciu wytrzymają wam parę lat. Jest ale potrzeba dotrzymywać dane zasady manipulacji z naczyniem. Produkt ma bardzo wysokie pięcie, dlatego nie znosi natychmiastowe szybkie zmiany temperatury – szok z ciepła. Między formą i dnem piekarnika musi być zapewniony przepływ powietrza, także zawsze postawić produkt na kratkę. Potrzeba dać zimną wodę do zimnego piekarnika i potem włączyć (maks. 220 °C). Forma nadaje się do jakiegokolwiek piekarnika i można używać w mikrofalówce. W chałupie może być piękną dekoracją wnętrza.