

! Jó, ha tudjuk...

hogy a szilikon sütőformák az élelmiszerek előállításához alkalmazható, 100%-os tisztaságú szilikonból, egyedülálló technológiával készülnek.

A szilikon formák felhasználása sokoldalú:

- hűtőben aszpikos finomságok, csokoládékrémek, gyümölcskocsonyák, túró- és joghurttorták,
- fagyasztóban fagyalttorták, parfék,
- mikrohullámú és hagyományos sütőkben kenyérfélék, sütemények, torták, zöldségek, húsfélék készíthetők bennük.

! Jó, ha tudjuk...

hogy a szilikonból készült sütőformák egyaránt használhatók elektromos-, gáz-, valamint mikrohullámú sütőben, továbbá hűtőkben és fagyasztókban is. A sütőformák általában 220-260 °C-ig hőállóak és -25-60 °C-ig tűrik a hideget.

Számos előnnyel rendelkeznek a hagyományos sütőformákkal szemben:

- az előkészített étel a formában lefagyasztható, majd a szükséges időpontban megsüthető,



- a formák igen rugalmasak és hajlékonyak, emiatt nem törnek el és mindig megőrzik eredeti alakjukat,

- az étel egy mozdulattal kifordítható belőlük,

- ellenállóak a különböző savakkal szemben, nem kell tartani káros anyag kioldódástól,

- az ízeket, illatokat nem szívja magába,

- könnyen tisztíthatók,

- a szilikon természetes tapadásgátló anyag, ezért nincs szükség zsiradék használatára, bár vannak gyártók akik a használati útmutatóban mégis előírják a sütőforma belső felületének olajozását,

- allergiások is használhatják - cink és nikkelmentesek.

! Jó, ha tudjuk...

hogy a szilikon sütőformák különleges merevítő gyűrű segítségével tartják meg az alakjukat. Kaphatók a formába ágyazott, merev fémszíjjal készült termékek is, melyek áthelyezése, mozgatása könnyebb, mert nem kell ügyelni a merevítő gyűrű használatára.



! Jó, ha tudjuk...

hogy hajlékonyságuk miatt a szilikon sütőformákkal körültekintően kell bánni. A jó eredmény eléréséhez tartsuk be az alábbiakat:

- mindig győződjünk meg arról, hogy a merevítő gyűrű jól van-e elhelyezve,

- az üres formát tegyük a sütőrácsra, vagy a mikrohullámú sütő tálcájára, vagy egy tálcára, hogy a betöltött étel ne boruljon ki miközben betesszük a sütőbe vagy a fagyasztóba,

- a hűtött finomságok elkészítése előtt öblítsük ki a formát hideg vízzel, míg a sütőben készítendő ételek behelyezése előtt, - ha előírják, - kenjük ki a formát olvasztott zsiradékkal,

- sütés közben többször ellenőrizzük a tészta készülségi fokát, mert a szilikon formában gyorsabban sül az étel, mint a hagyományos formákban,

- fontos, hogy egyenletes legyen a hőmérséklet a sütőben,

- gázsütőben figyeljünk arra, hogy a forma ne legyen túl közel a hőforráshoz,

- sütés vagy fagyasztás után távolítsuk el a merevítő gyűrűt és óvatosan emeljük ki az elkészített ételt.



! Jó, ha tudjuk...

hogy a sütőformák élettartamának megőrzéséhez:

- a formában ne vágjunk késsel, vagy fémeszközzel,

- soha ne használjuk a mikrohullámú sütő-grillező üzemmódban,

- soha ne helyezzük közvetlen hőforrásra,

- ne használjuk dörzsszivacsot vagy erős mosogatószeret a tisztításnál.

! Jó, ha tudjuk...

hogy a jogszabályi előírásoknak megfelelően a szilikon sütőformák is használati-kezelési útmutatóval forgalmazhatók és a magyar nyelvű útmutatónak egyezni kell az idegen nyelvűvel. Az egyes gyártók eltérő utasításokat adhatnak a termékeikhez.

A vásárlói tájékoztatás piktogramokkal (jelképes jelöléssel) is megadható.

! Jó, ha tudjuk...

hogy az élelmiszerekkel érintkezésre szánt termékek egységes EU jelölése:



! Jó, ha tudjuk...

hogy a szilikon formák különleges tulajdonsága, hogy a zsiradékot szinte magukba szívják. A beszívódott zsiradék miatt előfordulhat, hogy a gondosan elmosogatott forma néhány nap múlva zsirosnak tűnik.

A kezelési utasítások ekkor a mosogatógépben való tisztítást, vagy az ismételt hagyományos mosogatást javasolják.

NFH NEMZETI
FOGYASZTÓVÉDELMI
HATÓSÁG

JÓ, HA TUDJUK...



a szilikon sütőformákról

NFH NEMZETI
FOGYASZTÓVÉDELMI
HATÓSÁG

1088 Budapest, József krt. 6.

Telefon: +36 1 459 4800

www.nfh.hu