



# ГЛИНЕН СЪД ЗА ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ

Благодарим Ви за направения избор и покупка!

В ръцете си държите уникален глинен съд за печене на хляб. С него ще пригответе хляб, изпечен като в **селска глинена пещ**, с прекрасен вкус и хрупкава коричка. С този съд ще си **спестите постоянно надникване във фурната**, за да проверявате дали хлябът е изпечен добре. От Вас се изисква да поставите втасалото тесто в предварително загоретия съд и да настроите температурата и времето за печене. Всъщност това е всичко!

Вашият съд за печене на хляб ще има дълъг живот, ако следвате инструкциите за ползване.

## Инструкции за ползване

Съдът е произведен от висококачествена глина с отлична издръжливост и топлинни свойства. Не излагайте съда на резки температурни промени, за да избегнете спукване на глината.

**ВАЖНО! Не поставяйте съда студен в предварително загорята фурна!** Това би причинило термичен шок и може да доведе до спукването му. Загрейте съда заедно с фурната.

След като извадите топлия съд от фурната, го поставете върху решетка за охлаждане или кухненска кърпа. Не го поставяйте върху студена повърхност!

Избягвайте разливането на течности върху топлия съд!

Не поставяйте студени или замразени продукти в или върху топлия съд.

**Препоръчително е преди първата употреба, да намажете с растително масло долната част на съда отвътре и да я поставите във фурната за един час при температура 50°C.**

## Изпичане на хляб

Препоръчваме да изпечете хляба в **предварително загорети** глинен съд и фурна. Загрейте ги на температура от 250°C, след което поставете вече втасалото тесто в загоретия съд.

Предварителното загоряване на съда ще допринесе за постигането на ефект, подобен на печене в пещ. Температурата в пещта е висока и това допринася за получаването на отлична коричка.

Друго предимство на предварителното загоряване е, че тестото няма да се залепне за съда. В случай обаче, че тестото е по-влажно, е възможно да има залепване. За да го предотвратите, може да поставите хартия за печене на дъното на съда.

В случай че не загреете предварително фурната и съда, няма да постигнете добър резултат.

## Допълнителни указания

**Не пръскайте тестото с вода**, докато е в топлия съд за печене. Предимство на съда е, че при печене задържа оптимално количество влага, за да постигнете отличен резултат.

За по-добър вид на хляба и за да увеличите площта на хрупкавата коричка, можете да направите разрези отгоре на тестото след като го поставите в съда.

**Не загревайте фурната на повече от 250°C!**

## Препоръки за поддръжка и съхранение

При измиване, съдът абсорбира голямо количество вода поради структурата на глината, затова е препоръчително **съдовете да се измиват ръчно, без да се накисват**.

Избягвайте препарати за измиване поради риск от проникване на миризми в глината.

След измиване е препоръчително съдът да се подсуши със суха кърпа и да се остави да изсъхне добре.

Измиването на съда в съдомиялна машина води до абсорбиране на голямо количество вода от глината и носи риск от появата на плесени. Ако все пак сте решили да измиете съда в миялна машина, **трябва да го изсушите добре** след това. Най-добрият начин е да използвате кърпа, а след това да поставите съда в студена фурна, която впоследствие да загреете до 100°C. След като фурната достигне тази температура, я изключете и отворете леко вратата ѝ, за да се изпари влагата.

**Съхранявайте съда на сухо място!**

**Пазете съда от удар, тъй като е лесно чуплив!**

Вижте как се използва съдът и една лесна рецепта за приготвяне на хляб с брашно от Земята на траките:



**Насладете се на уникален вкус  
и хрупкава коричка!**

Този глинен съд за печене на хляб е произведен за "Земята на траките" ООД, област Пловдив, община Калояново, с. Иван Вазово, ул. "30-та" № 10; ЕИК: 203899483; тел.: +359 888 772 772