



Ice cream moulds, 6 pcs / Tvořítka na zmrzlinu, 6 ks
Stieleisformer, 6 St. / Moules à glace, 6 pcs
Stampi per ghiaccioli, 6 pz / Moldes helados, 6 pcs
Molde p/gelados, 6 pcs / Foremki do lodów, 6 szt.
Formičky na zmrzlinu, 6 ks / Формочки для мороженого, 6 шт

en Excellent for making ice cream, sherbets, fruit purées, sorbets, etc. at home. With a practical holder for easy freezing in the freezer and for storing the moulds. Made of excellent resistant plastic. Dishwasher safe. Recipes enclosed inside. 3-year warranty. Clean before first use. Recommended for children from the age of 2. For the health and safety of your child, use only under the supervision of an adult.

cs Vynikající pro domácí přípravu ovocné i smetanové zmrzliny, ovocných dření, sorbetů apod. S praktickým stojánkem pro snadnou přípravu zmrzliny v mrazničce a pro skladování tvořitek. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, vhodné do myčky. Recepty uvnitř balení. 3 roky záruka. Před prvním použitím očistěte. Doporučeno pro děti od 2 let. V zájmu bezpečnosti a zdraví vašeho dítěte používejte vždy pod dohledem dospělé osoby.

de Hervorragend für hausgemachte Zubereitung von Obst- sowie Sahneeis, Eis-Smoothies, Sorbets usw. Mit praktischem Ständer für eine komfortable Eiszubereitung im Gefrierschrank und für Aufbewahrung von Eisformern. Aus erstklassigem robustem Kunststoff hergestellt, spülmaschinenfest. Kochrezepte in der Verpackung. 3 Jahre Garantie. Vor dem ersten Gebrauch reinigen. Für Kinder ab 2 Jahre empfohlen. Im Interesse der Sicherheit und Gesundheit Ihres Kindes immer unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.

fr Excellent pour la préparation de la glace aux fruits ou à la crème, purées de fruits, sorbets, etc. Muni d'un support pratique pour une préparation facile de la glace dans le congélateur et pour le stockage des moules. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, peut être nettoyé au lave-vaisselle. Recette à l'intérieur de l'emballage. 3 ans de garantie. Nettoyer avant la première utilisation. Destiné aux enfants de plus de 2 ans. Pour assurer la sécurité et la santé de l'enfant, toujours utiliser sous la surveillance d'une personne adulte.

it Ideale per fare in casa gelati, ghiaccioli, puree di frutta, sorbetti, ecc. Provvisto di un pratico supporto per congelare facilmente i ghiaccioli nel freezer e per conservare gli stampi. Prodotto in plastica resistente di alta qualità. Lavabile in lavastoviglie. Ricette incluse all'interno della confezione. Garanzia 3 anni. Pulire prima del primo utilizzo. Gli stampi sono adatti per bambini dall'età di 2 anni. Per la salute e la sicurezza del bambino, utilizzare solo sotto la supervisione di un adulto.

es Excelentes para preparar helados, sorbetes, purés de frutas, etc. en casa. Con un práctico soporte para congelar fácilmente en el congelador y para guardar los moldes. Fabricado de excelente plástico resistente. Apto para lavavajillas. Recetas incluidas en el interior. Garantía de 3 años. Limpiar antes de usar. Recomendado para niños desde 2 años. Para la salud y seguridad de sus hijos, utilizar siempre bajo la supervisión de un adulto.

pt Excelente para confeccionar em casa gelados, sorvetes, purés de fruta, etc. Com um prático suporte para facilmente congelar no congelador e arrumar os moldes. Fabricado em plástico resistente. Pode ir à máquina de lavar louça. Receitas incluídas na embalagem. 3 anos de garantia. Limpar antes da primeira utilização. Adequado para crianças a partir dos 2 anos. Para a segurança e saúde do seu filho, utilizar sempre sob vigilância de um adulto.

pl Wyjątkowy produkt do przygotowania lodów owocowych i śmietanowych, sorbetów lub pulpy owocowej w swoim domu. Ze stojakiem praktycznym do łatwego przygotowania lodów w zamrażarce oraz do przechowywania foremek. Wykonano z wysokiej jakości tworzywa sztucznego, można myć w zmywarce. Przepisy znajdują się wewnątrz opakowania. Gwarancja 3-letnia. Przed pierwszym użyciem oczyścić. Dogodne dla dzieci od 2 roku życia. Dla bezpieczeństwa i zdrowia Twojego dziecka należy stosować wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

sk Vynikajúce pre domácu prípravu ovocnej aj smotanovej zmrzliny, ovocných dření, sorbetov apod. S praktickým stojánčekom pre ľahkú prípravu zmrzliny v mrazničke a pre skladovanie formičiek. Vyrobené z prvotriedneho odolného plastu, vhodné do umývačky. Recepty vo vnútri balenia. 3 roky záruka. Pred prvým použitím očistite. Odporúčené pre deti od 2 rokov. V záujme bezpečnosti a zdravia vášho dieťaťa používajte vždy pod dohľadom dospelšej osoby.

ru Отлично подходят для приготовления домашнего сливочного и фруктового мороженого, фруктовых пюре, шербета и т.д. С удобной подставкой для хранения мороженого в морозильнике и для хранения формочек. Сделано из первоклассной прочной пластмассы, можно мыть в посудомоечной машине. Рецепты внутри упаковки. Гарантия 3 года. Перед первым использованием вымойте. Рекомендуется для детей старше 2 лет. В интересах безопасности и здоровья вашего ребенка всегда используйте под наблюдением взрослых.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

▶ || www.tescoma.com/video/668220 ▶▶



UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv. Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

© 2011 Tescoma

Apple purée

20 g icing sugar, 400 g apple purée, ½ tsp vanilla sugar

Jablečná dřeň

20 g mletého cukru, 400 g jablečného pyrė, ½ lžičky vanilkovėho cukru

Apfelmark

20 g Puderzucker, 400 g Apfelmus, ½ TL Vanillinzucker

Sorbet de pommes

20 g de sucre moulu, 400 g de compote de pommes, ½ cuillère de sucre vanille

Purea di mela

20 g di zucchero a velo, 400 g di purea di mela, ½ cucchiaino di zucchero vanigliato

Puré de manzana

20 g de azúcar glas, 400 g de puré de manzana, ½ cucharita de azúcar de vainilla

Puré de maça

20 g açúcar de pasteiro, 400 g puré de maça, ½ colher de chá de açúcar baunilhado

Miąższ jabłkowy

20 g cukru pudru, 400 g piure jabłkowego, ½ łyżeczki cukru waniliowego

Jablková dřeň

20g mletėho cukru, 400 g jablkovėho pyrė, ½ lyžičky vanilkovėho cukru

Яблочное пюре

20 г сахарной пудры, 400 г яблочного пюре, ½ чайной ложки ванильного сахара



Chocolate yoghurt ice cream

40 g icing sugar, 200 ml sour cream, 300 ml thick white yoghurt with probiotic cultures, 3 tbsp melted chocolate coating

Čokoládová jogurtová zmrzlina

40 g mletėho cukru, 200 ml zakysané smetany, 300 ml hustėho bėleho jogurtu s probiotickou kulturou, 3 lžice tekutė čokoládovė polevy

Schokoladen-Joghurt-Eis

40 g Puderzucker, 200 ml Sauersahne, 300 ml dicker probiotischer Naturjoghurt, 3 EL flüssige Schokoladenglasur

Glace au yaourt et au chocolat

40 g de sucre moulu, 200 ml de crème fraîche, 300 ml de yaourt nature épais avec culture probiotique, 3 cuillères de nappes de chocolat liquide

Gelato di yoghurt al cioccolato

40 g di zucchero a velo, 200 ml di panna acida, 300 ml di yoghurt bianco con probiotici, 3 cucchiari di cioccolato fuso

Helado de yogur de chocolate

40 g de azúcar glas, 200 ml de nata para montar, 300 ml de yogur natural cremoso con cultivos probióticos, 3 cucharadas de cobertura de chocolate derretido

Gelado de iogurte de chocolate

40 g açúcar de pasteiro, 200 ml natas, 300 ml iogurte sólido natural biológico, 3 colheres de sopa de chocolate para coberturas derretido

Czekoladowe lody jogurtowe

40 g cukru pudru, 200 ml śmietany ukwaszonej, 300 ml gęstego jogurtu białego probiotycznego, 3 łyżki lukru czekoladowego

Čokoládová jogurtová zmrzlina

40 g mletėho cukru, 200 ml kyslej smotany, 300 ml hustėho bėleho jogurtu s probiotickou kulturou, 3 lyžice tekutė čokoládovė polevy

Шоколадное йогуртовое мороженое

40 г сахарной пудры, 200 мл сметаны, 300 мл густого белого йогурта с пробиотическими культурами, 3 столовые ложки жидкой шоколадной глазури



tescoma®

bambini

Recipes

Recepty

Kochrezepte

Recettes

Ricette

Recetas

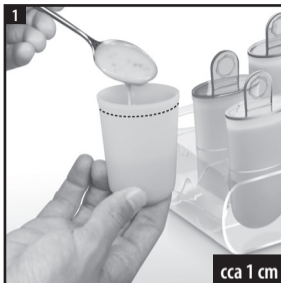
Receitas

Przepisy

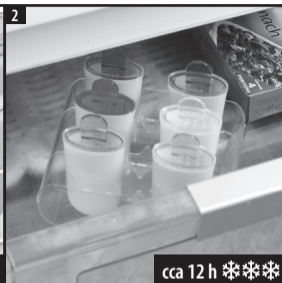
Recepty

Рецепты

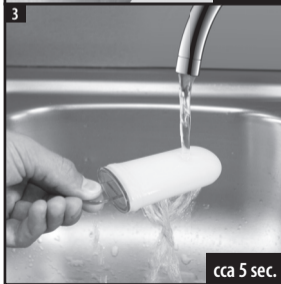




cca 1 cm



cca 12 h ❄️❄️❄️



cca 5 sec.



Strawberry ice cream

40 g icing sugar, 450 g fresh or frozen strawberries, 100 ml 33% cream

Jahodová zmrzlina

40g mletého cukru, 450 g čerstvých nebo mražených jahod, 100 ml sladké smetany 33%

Erdbeeren-Eis

40g Puderzucker, 450 g frische oder gefrorene Erdbeeren, 100 ml Sahne 33%

Glacé à la fraise

40 g de sucre moulu, 450 g de fraises fraîches ou surgelées, 100 ml de crème 33%

Gelato alla fragola

40 g di zucchero a velo, 450 g di fragole fresche o surgelate, 100 ml di panna (33%)

Helado de fresa

40 g de azúcar glas, 450 g de fresas frescas o congeladas, 100 ml de nata 33%

Gelado de morango

40 g açúcar de pasteiro, 450 g morangos frescos ou congelados, 100 ml natas 33%

Lody truskawkowe

40 g cukru pudru, 450 g truskawek świeżych lub mrożonych, 100 ml śmietany słodkiej 33%

Jahodová zmrzlina

40 g mletého cukru, 450 g čerstvých alebo mrazených jahôd, 100 ml sladkej smotany 33%

Клубничное мороженое

40 г сахарной пудры, 450 г свежей или замороженной клубники, 100 мл сливок 33%

Cottage cheese ice cream

½ tsp vanilla sugar, 40 g icing sugar, 250 g 40% soft cottage cheese, 150 g thick white yoghurt

Tvarohová zmrzlina

½ lžičky vanilkového cukru, 40 g mletého cukru, 250 g měkkého tvarohu 40%, 150 g hustého bílého jogurtu

Quark-Eis

½ TL Vanillinzucker, 40 g Puderzucker, 250g Quark 40%, 150 g dicker Naturjoghurt

Glacé à la faisselle

½ cuillère de sucre vanille, 40 g de sucre moulu, 250 g de faisselle 40%, 150 g de yaourt nature épais

Gelato alla ricotta

½ cucchiaio di zucchero vanigliato, 40 g di zucchero a velo, 250 g di morbida ricotta (40%), 150 di yoghurt bianco

Helado de requesón

½ cucharita de azúcar de vainilla, 40 g de azúcar glas, 250 g de requesón suave 40%, 150 g de yogur natural cremoso

Gelado de requeijão

½ colher de chá de açúcar baunilhado, 40 g açúcar de pasteiro, 250 g 40% requeijão suave, 150 g iogurte sólido natural

Lody twarogowe

½ łyżeczki cukru waniliowego, 40g cukru pudru, 250g twarogu miękkiego 40%, 150 g gęstego jogurtu białego

Tvarohová zmrzlina

½ lyžičky vanilkového cukru, 40g mletého cukru, 250g mäkkého tvarohu 40%, 150 g hustého bieleho jogurtu

Творожное мороженое

½ чайной ложки ванильного сахара, 40 г сахарной пудры, 250 г мягкого творога 40%, 150 г густого белого йогурта

