



## en Instructions for use

### Fresh cheese

**Ingredients:** 2 l whole fat milk (min. 3 % fat), coagulant: 80 ml fresh squeezed lemon juice or 50 ml vinegar

**Recipe:** Heat milk in a pot to 92 °C and remove from flame ①. Add coagulant, stir lightly and leave to rest for 30 minutes ②.

**Useful hint:** Use lemon juice as coagulant to obtain cheese with a smooth consistency or use vinegar for a firmer cheese.

Strain the contents of the pot through a fine sieve (e.g. TESCOMA CHEF), leave the curds intercepted in the sieve to drain and season with a teaspoon of salt; set the whey aside ③.

**Useful hint:** To prepare fresh seasoned cheese, add chopped herbs, spices, nuts, etc. to the curds. Use the whey to prepare fresh cheese brine. You can also use whey as an ingredient for bread dough or as a healthy drink.

Line the colander with cloth, put it into the container, transfer the curds into the cloth and level them off using the pressing disk ④.

Put the spring onto the centre of the pressing disk, place the lid onto the spring and press ⑤. Close the vessel – the cloth must stay inside the vessel ⑥.

**Useful hint:** Each of the cloths is reusable. Each cloth can be used up to 5 times in normal use and subject to careful maintenance. If needed, ask your retailer selling TESCOMA products for the separately supplied spare **Cloth for making cheese DELLA CASA, 5 pcs (art. 643128)**.

Press the cheese for approx. one hour at room temperature ⑦ and then leave in the refrigerator to cool down for at least two hours in a closed container ⑧.

**Useful hint:** For the best possible taste and consistency, leave the cheese in the refrigerator in a closed container for up to 24 hours.

This way you can prepare approx. 300 g of fresh cheese; store the prepared cheese in the refrigerator, consume within 48 hours.

**Serving and storing cheese:** Unscrew the lid, remove the spring and the pressing disk. Remove the pressed cheese together with the cloth from the colander and carefully transfer the cheese to the tray ⑨.

Pour out the whey, wash and dry the container and use it as a dome ⑩.

**Useful hint:** Drizzle the fresh cheese with olive oil and sprinkle with cut herbs before serving.

### Fresh brined cheese

To prepare fresh brined cheese, do not salt the curds before pressing. Pour whey into the container up to the matt section, add 30 g salt and mix to prepare brine. Place the fresh pressed cheese into the brine and close the container using the tray which will serve as a cap. Store the prepared brined cheese in the refrigerator, consume within 48 hours.

### Maintenance

Set for making fresh cheese DELLA CASA including the stainless steel spring is dishwasher safe.

Clean the cloth after each use under warm running water with detergent, rinse thoroughly and leave to dry. Do not wash the cloths in dishwasher or washing machine.

## cs Návod k použití

### Čerstvý sýr

**Ingredience:** 2 l plnotučného mléka (min. 3 % tuku), syřidlo: 80 ml čerstvě vymačkané citronové šťávy nebo 50 ml octa

**Postup:** Mléko zahřejte v hrnci na 92 °C a odstavte ①. Přidejte syřidlo, zlehka promíchejte a nechte 30 minut odpočívat ②.

**Dobrá tip:** Pro sýr s vláčnou konzistencí použijte jako syřidlo citronovou šťávu, pro sýr s tužší konzistencí použijte ocet.

Obsah hrnce sceďte přes jemné síto (např. TESCOMA CHEF), sýřeninu zachycenou v sítu nechte odkapat a ochuťte lžičkou soli, syrovátku uchovejte ③.

**Dobrá tip:** Pro přípravu čerstvého sýru s příchutí přidejte do sýřeniny nasekané bylinky nebo koření, ořechy apod. Scezenou syrovátku použijte k přípravě slaného nálevu pro čerstvý sýr. Syrovátku můžete použít i jako přísadu do chlebového těsta nebo zdravý nápoj.

Cedník vyložte plátnem, dejte do dózy, sýřeninu přemístěte do plátna a lisovacím kotoučem ji zarovnejte ④.

Na střed lisovacího kotouče dejte pružinu, na ni položte víko a stlačte ⑤. Nádoby uzavřete – plátno musí zůstat uvnitř nádoby ⑥.

**Dobrá tip:** Každé z dodávaných pláten lze použít opakovaně, při běžném použití a šetrné údržbě lze plátno použít až 5krát. V případě potřeby žádejte samostatně dodávané náhradní **Plátno pro přípravu sýru DELLA CASA, 5 ks (art. 643128)** u svého prodejce výrobků značky TESCOMA.

Sýr lisujte cca hodinu při pokojové teplotě ⑦ a pak nechejte uzavřený v lednici nejméně 2 hodiny vychladit ⑧.

**Dobrá tip:** Pro co nejlepší chuť a konzistenci nechejte sýr v uzavřené nádobě v lednici až 24 hodin.

Takto připravíte cca 300 g čerstvého sýru, hotový sýr skladujte v lednici, spotřebujte do 48 hodin.

**Podávání a skladování sýru:** Odšroubujte víko, sejměte pružinu i stlačovací kotouč. Vylisovaný sýr i plátnem vyjměte z cedníku a sýr opatrně přemístěte na podnos ⑨.

Syrovátku slijte, dózu umyjte, osušte a použijte jako poklop ⑩.

**Dobrá tip:** Před podáváním pokapejte čerstvý sýr olivovým olejem a posypte krájenými bylinkami.

### Čerstvý sýr ve slaném nálevu

Pro přípravu čerstvého sýru ve slaném nálevu sýřeninu před stlačováním nesolte. Do dózy nalijte po matnou část syrovátku, přidejte 30 g soli a promícháním připravte slaný nálev. Vylisovaný čerstvý sýr vložte do slaného nálevu a dózu uzavřete podnosem, který poslouží jako víčko. Hotový sýr ve slaném nálevu skladujte v lednici, spotřebujte do 48 hodin.

### Údržba

Souprava pro přípravu čerstvého sýru DELLA CASA včetně nerezové pružiny je vhodná do myčky.

Plátno čistěte po každém použití pod tekoucí teplou vodou s přidavkem saponátu, důkladně vymáchejte a nechejte uschnout. Plátno nemyjte v myčce, neperte v pračce.

## it Istruzioni d'uso

### Formaggio fresco

**Ingredienti:** 2 l di latte intero (min. 3 % grassi), addensante: 80 ml di succo di limone appena spremuto o 50 ml di aceto di vino bianco

**Procedimento:** Riscaldare il latte in una casseruola fino alla temperatura di 92 °C, quindi togliere dal fuoco ①. Aggiungere l'addensante, mescolare delicatamente e lasciar riposare per 30 minuti ②.

**Consiglio utile:** Utilizzare il succo di limone per ottenere un formaggio morbido, preferire l'aceto invece se si desidera un formaggio dalla consistenza un po' più solida.

Filtrare il contenuto della casseruola attraverso un colino a maglie fini (es TESCOMA CHEF), lasciare sgocciolare i residui di latte cagliato nel colino e aggiungere un cucchiaino di sale; tenere da parte il siero di latte ③.

**Consiglio utile:** Per preparare formaggi freschi aromatizzati, aggiungere al caglio erbe aromatiche sminuzzate, spezie, noci, ecc. Utilizzare il siero di latte per preparare una salamoia per formaggi, oppure come ingrediente per preparare l'impasto per il pane, o ancora come bevanda.

Foderare il setaccio con un canovaccio, inserirlo nel contenitore, trasferire il caglio nel canovaccio e livellare il tutto utilizzando la pressa ④.

Inserire la molla al centro della pressa, posizionare il coperchio sopra la molla e premere ⑤. Chiudere il contenitore – il canovaccio deve rimanere al suo interno ⑥.

**Consiglio utile:** I canovacci sono riutilizzabili. Ogni canovaccio può essere utilizzato fino a 5 volte se sottoposto a corretta manutenzione. Se si desidera acquistare altri canovacci separatamente, chiedere al proprio rivenditore di fiducia i **Canovacci per preparare formaggi DELLA CASA, 5 pz (art. 643128)**.

Lasciare il formaggio pressato per circa un'ora a temperatura ambiente ⑦, quindi lasciar raffreddare in frigorifero per almeno due ore in un recipiente chiuso ⑧.

**Consiglio utile:** Per un risultato migliore, lasciare il formaggio in frigorifero fino a 24 ore in un recipiente chiuso.

Con questa ricetta è possibile preparare circa 300 g di formaggio fresco; conservare il formaggio in frigorifero e consumare entro 48 ore.

**Servire e conservare il formaggio:** Svitare il coperchio, togliere la molla ed il disco. Estrarre il formaggio dal setaccio insieme al canovaccio e trasferirlo delicatamente sul vassoio ⑨.

Versare il siero, lavare ed asciugare il contenitore e utilizzarlo come coperchio per il vassoio ⑩.

**Consiglio utile:** Irrorare il formaggio con olio d'oliva e cospargere con erbe aromatiche prima di servire.

### Formaggio fresco in salamoia

Per preparare il formaggio fresco in salamoia, non salare il caglio prima della pressatura. Versare il siero nel contenitore riempiendolo fino alla parte opaca, aggiungere 30 g di sale e mescolare per preparare la salamoia. Mettere il formaggio pressato nella salamoia e chiudere il contenitore utilizzando il vassoio che fungerà da coperchio. Conservare il formaggio in frigorifero e consumare entro 48 ore.

### Manutenzione

Il set per preparare formaggi morbidi DELLA CASA è lavabile in lavastoviglie (compresa la molla in acciaio).

Lavare il canovaccio dopo ogni utilizzo sotto acqua corrente con un detergente, risciacquare accuratamente e lasciar asciugare. Non lavare i canovacci in lavastoviglie né in lavatrice.

## es Instrucciones de uso

### Queso fresco

**Ingredientes:** 2 l de leche entera (min. 3 % mg), cuajo: 80 ml limón fresco exprimido o 50 ml de vinagre

**Receta:** Calentar leche en una olla a 92 °C y retirar del fuego ①. Añadir el cuajo, remover ligeramente y dejar reposar unos 30 minutos ②.

**Consejo útil:** Utilizar zumo de limón como cuajo para obtener queso con una consistencia suave o utilizar vinagre para obtener un queso más firme.

Colar el contenido de la olla a través de un colador fino (ejem. TESCOMA CHEF), dejar el cuajo retenido en el colador para drenar y sazonar con una cucharadita de sal; dejar el suero a un lado ③.

**Consejo útil:** Para preparar queso fresco sazonado, añadir hierba picada, especias, nueces, etc. al cuajo. Utilizar el suero para preparar el queso fresco en salmuera. También puede utilizar el suero como un ingrediente para la masa de pan o como una bebida saludable.

Forrar el colador con el paño, poner en un recipiente, traspasar el cuajo a un paño y nivelarlo utilizando el disco de prensado ④.

Poner el muelle en el centro del disco de prensado, colocar la tapa sobre el muelle y presionar ⑤. Cerrar el recipiente – el paño debe estar en el interior del recipiente ⑥.

**Consejo útil:** Cada uno de los paños es reutilizable. Cada paño puede ser utilizado hasta 5 veces con un uso normal y sujeto a un mantenimiento cuidadoso. Si es necesario, preguntar a su distribuidor para el suministro de repuestos de **Paños para preparar queso cremoso DELLA CASA, 5 pzs (art. 643128)**.

Presar el queso durante aprox. una hora a temperatura ambiente ⑦ y después dejar enfriar en el frigorífico por lo menos dos horas en un recipiente cerrado ⑧.

**Consejo útil:** Para obtener el mejor sabor y consistencia, dejar el queso en el frigorífico en un recipiente cerrado hasta 24 horas.

Con esta receta se pueden preparar aprox. 300 g de queso fresco; guardar el queso preparado en el frigorífico, consumir en 48 horas.

**Servir y conservar el queso:** Desenroscar la tapa, retirar el muelle y el disco de prensado. Retirar el queso prensado con el paño del colador y traspasar cuidadosamente el queso a la bandeja ⑨.

Verter el suero, lavar y secar el recipiente y utilizar como tapa ⑩.

**Consejo útil:** Rociar el queso fresco con aceite de oliva y espolvorear con hierbas antes de servir.

### Queso fresco en salmuera

Para preparar queso fresco en salmuera, no salar el cuajo antes de presar. Verter suero en el recipiente hasta la parte opaca, añadir 30 g de sal y mezclar para preparar salmuera. Colocar el queso fresco prensado en la salmuera y cerrar el recipiente utilizando la bandeja que sirve también como tapa. Guardar el queso preparado en salmuera en el frigorífico, consumir en 48 horas.

### Mantenimiento

El jgo para preparar queso fresco DELLA CASA es apto para lavavajillas incluso el muelle de acero inoxidable.

Limpiar el paño después de cada uso bajo el grifo de agua corriente caliente con detergente, enjuagar a fondo y dejar secar. No lavar el paño en el lavavajillas o en la lavadora.

## pt Instruções de utilização

### Queijo fresco

**Ingredientes:** 2 l de leite gordo inteiro (min 3 % de gordura.), Coagulante: 80 ml de suco de limão espremido fresco ou 50 ml de vinagre

**Receita:** Aqueça o leite numa panela a 92 °C e retire do fogo ①. Adicionar o coagulante, mexer levemente e deixar repousar por 30 minutos ②.

**Conselho útil:** Usar o sumo de limão como coagulante para obter queijo com uma consistência lisa ou usar vinagre para um queijo mais firme.

Com um coador fino (por exemplo TESCOMA CHEF) coar o conteúdo da panela, deixar a coalhada retida no coador para escorrer e temperar com uma colher de chá de sal. Deixar de parte o soro ③.

**Conselho útil:** Para preparar queijo fresco com temperos, adicionar ervas picadas, especiarias, nozes, etc. à coalhada. Usar o soro de leite para preparar queijo fresco em salmoura. Também pode usar soro de leite como ingrediente para massa de pão ou como uma bebida saudável.

Cobrir o coador com um pano, colocá-lo dentro do recipiente, transferir a coalhada para o pano e nivelar usando o disco de pressão ④.

Colocar a mola no centro do disco de pressão, coloque a tampa sobre a mola e pressione ⑤. Feche o recipiente – o pano deve ficar dentro do recipiente ⑥.

**Conselho útil:** Cada um dos panos é reutilizável. Cada pano pode ser usado até 5 vezes em condições normais de utilização e sujeito às instruções de utilização. Se necessário, contacte o seu revendedor habitual de produtos TESCOMA para adquirir o artigo de substituição fornecidos separadamente **Pano para preparar queijo DELLA CASA, 5 peças (art. 643128)**.

Pressione o queijo por aproximadamente uma hora à temperatura ambiente ⑦ e em seguida, deixar no frigorífico para arrefecer durante pelo menos duas horas num recipiente fechado ⑧.

**Conselho útil:** Para o melhor sabor e consistência possível, deixe o queijo no frigorífico num recipiente fechado durante 24 horas.

Desta forma, pode preparar aproximadamente 300 g de queijo fresco. Guardar no frigorífico queijo preparado e consumir no prazo de 48 horas.

**Servir e guardar o queijo:** Desapertar a tampa, retirar a mola e o disco de pressão. Retirar do coador o queijo prensado com o pano e transferir cuidadosamente o queijo para o tabuleiro ⑨.

Despejar o soro de leite, lavar e secar o recipiente e usá-lo como uma tampa ⑩.

**Conselho útil:** Regar o queijo fresco com azeite e polvilhar com ervas picadas antes de servir.

### Queijo fresco em salmoura

Para preparar queijo fresco em salmoura, não adicionar sal à coalhada antes de pressionar. Colocar o soro de leite no recipiente até à secção mate, adicionar 30 g de sal e misturar para preparar salmoura. Colocar o queijo fresco em salmoura prensado e fechar o recipiente utilizando o tabuleiro que irá servir como uma tampa. Guardar o queijo preparado no frigorífico e consumir no prazo de 48 horas.

### Manutenção

O conjunto para preparar queijo fresco DELLA CASA incluindo a mola em aço inoxidável podem ir à máquina de lavar louça.

Após cada utilização limpar o pano em água corrente quente com detergente, enxaguar bem e deixar secar. Não lavar os panos na máquina de lavar louça ou máquina de lavar roupa.



## de Gebrauchsanleitung

### Frischkäse

**Zutaten:** 2 l Vollmilch (min. 3 % Fett), zum Gerinnen: 80 ml frisch gepressten Zitronensaft, bzw. 50 ml Essig

**Vorgehensweise:** In einem Topf die Milch auf 92 °C erhitzen und vom Herd nehmen 1. Zitronensaft, bzw. Essig zugeben, leicht einrühren, 30 Minuten ruhen lassen 2.

***Guter Tipp:** Um den Käse mit nachgiebiger Konsistenz herzustellen, ist Zitronensaft zum Gerinnen in die Milch hinzuzufügen; um den Käse festerer Konsistenz zuzubereiten, ist Essig zuzugeben.*

Den Inhalt im Topf über ein feinmaschiges Sieb (z.B. TESCOMA CHEF) abseihen, den im Sieb gebliebenen Käsebruch abtropfen lassen, mit TL Salz würzen, Molke aufbewahren 3.

***Guter Tipp:** Um den verfeinerten Frischkäse zuzubereiten, sind gehackte grüne Kräuter, bzw. Gewürz, Nüsse usw. in den Käsebruch einzurühren. Die abgeseigte Molke kann für die Salzlake für den Frischkäse verwendet werden. Die Molke kann ebenfalls zum Teig für hausgemachtes Brot zugegeben, bzw. als ein gesundes Getränk verzehrt werden.*

Die Leinwand ins Sieb legen, in die Dose einlegen, den Käsebruch durch die Leinwand gießen, mit der Pressscheibe glätten 4.

Die Feder in die Mitte der Pressscheibe setzen, den Deckel auf die Feder legen, zusammendrücken 5. Den Behälter schließen – die Leinwand muss innerhalb des Behälters bleiben 6.

***Guter Tipp:** Jede lieferbare Leinwand ist wiederverwendbar, beim üblichen Gebrauch und schonender Pflege kann die Leinwand bis 5-mal eingesetzt werden. Die separat lieferbare Ersatz-Leinwand für die Zubereitung von Käse DELLA CASA, 5 St. (Art. 643128) ist im Bedarfsfalle bei Ihrem TESCOMA-Händler erhältlich.*

Den Käse ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur pressen 7, dann im geschlossenen Behälter im Kühlschrank mind. 2 Stunden auskühlen lassen 8.

***Guter Tipp:** Den Frischkäse im geschlossenen Behälter im Kühlschrank bis 24 Stunden lassen, um das möglichst beste Geschmack und die möglichst beste Konsistenz zu gewinnen.*

So kann man ca. 300 g Frischkäse zubereiten, den Käse im Kühlschrank aufbewahren, in 48 Stunden verzehren.

**Servieren und Aufbewahren von Frischkäse:** Den Deckel abschrauben, die Feder und die Pressscheibe abnehmen. Den ausgepressten Käse in der Leinwand aus dem Sieb herausnehmen, den Frischkäse vorsichtig auf die Untertasse legen 9.

Die Molke abseihen, den Behälter spülen, trockenwischen, als Haube verwenden 10.

***Guter Tipp:** Vor dem Servieren den Frischkäse mit Olivenöl beträufeln, bzw. mit gehackten Kräutern bestreuen.*

#### Frischkäse in der Salzlake

Der Käsebruch ist vor dem Zusammendrücken nicht zu salzen, um den Frischkäse in der Salzlake zuzubereiten. Molke in den Behälter bis zu mattierter Oberfläche gießen, 30 g Salz zugeben, umrühren und die Salzlake zubereiten. Den ausgepressten Frischkäse in die Salzlake einlegen, den Behälter mit der Haube schließen, die als Deckel dient. Den Käse im Kühlschrank aufbewahren, in 48 Stunden verzehren.

**Wartung**

Das Set für die Zubereitung vom Frischkäse DELLA CASA einschl. rostfreier Feder ist spülmaschinenfest.

Die Leinwand nach jedem Gebrauch unter fließendem Warmwasser mit etwas Spülmittel reinigen, gründlich spülen, trocken lassen. Die Leinwand in der Waschmaschine nicht waschen, im Geschirrspüler nicht spülen.

## fr Mode d’emploi

### Fromage frais

**Ingrédients :** 2 l de lait entier (au minimum 3 % de matière grasse), présure : 80 ml de jus de citron fraîchement pressé ou 50 ml de vinaigre

**Préparation :** chauffer le lait dans une casserole à 92 °C et retirer du feu 1. Ajouter la présure, mélanger doucement et laisser reposer 30 minutes 2.

***Bonne astuce :** pour obtenir un fromage d’une consistance moelleuse, utiliser comme présure le jus de citron, pour un fromage d’une consistance plus ferme, utiliser le vinaigre.*

Filter le contenu de la casserole dans une passoire fine (par ex. TESCOMA CHEF), faire égoutter la présure retenue dans la passoire, et assaisonner avec une cuillère à café de sel, garder le petit-lait 3.

***Bonne astuce :** pour la préparation du fromage frais assaisonné, ajouter dans la pré-sure les herbes, épices ou noix hachées. Utiliser le petit-lait filtré pour la préparation de la saumure pour le fromage frais. Le petit-lait peut être également utilisé comme ingrédient pour la pâte à pain ou comme une boisson saine.*

Tapisser la passoire avec la toile, insérer dans la boîte, placer la présure dans la toile et l’égaliser avec le disque de pressage 4.

Mettre le ressort au milieu du disque de pressage, poser dessus le couvercle et presser 5. Fermer le récipient – la toile doit rester à l’intérieur du récipient 6.

***Bonne astuce :** chacune des toiles livrées peut être utilisée de manière répétée; lors d’une utilisation courante et un entretien soigneux, la toile peut être utilisée jusqu’à 5 fois. En cas de besoin, demander une **Toile de rechange pour la préparation du fromage frais DELLA CASA, 5pcs (art. 643128)**, livrée séparément, auprès d’un revendeur de la marque TESCOMA.*

Presser le fromage pendant environ une heure à température ambiante 7, puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures 8.

***Bonne astuce :** pour un goût encore plus délicieux et une consistance idéale, garder le fromage au réfrigérateur dans la boîte fermée pendant 24 heures maximum.*

De cette manière, vous préparerez environ 300 g de fromage frais ; conserver le fromage fini au réfrigérateur, à consommer dans les 48 heures.

**Présentation et stockage des fromages :** dévisser le couvercle, ôter le ressort et le disque de pressage. Sortir le fromage pressé avec la toile de la passoire et déplacer prudemment le fromage sur le plateau 9.

Egoutter le petit-lait, laver la boîte, essuyer et utiliser comme couvercle 10.

***Bonne astuce :** avant de servir, arroser le fromage frais avec de l’huile d’olive et saupoudrer avec des herbes hachées.*

#### Fromage frais en saumure

Pour la préparation de fromage frais en saumure, ne pas saler la présure avant le presage. Verser le petit-lait dans la boîte jusqu’à sa partie mate, ajouter 30 g de sel et préparer la saumure en mélangeant. Plonger le fromage frais dans la saumure et fermer la boîte avec le plateau servant de couvercle. Stocker le fromage frais en saumure au réfrigérateur, à consommer dans les 48 heures.

**Entretien**

Le set pour préparation du fromage frais DELLA CASA, y compris le ressort en acier inoxydable, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Nettoyer la toile après chaque utilisation à l’eau chaude courante et au liquide vaisselle, bien rincer et faire sécher. Ne pas nettoyer la toile au lave-vaisselle, ni laver au lave-linge.

## pl Instrukcja użytkowania

### Świeży ser

**Składniki:** 2 l tłustego mleka (min. 3 % tłuszczu), podpuszczka: 80 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub 50 ml octu

**Przygotowanie:** Mleko należy podgrzać w garnku do temperatury 92 °C i odstawić 1. Następnie dodać podpuszczkę, lekko wymieszać i pozostawić na 30 minut 2.

***Wskazówka:** Aby uzyskać ser o kremowej konsystencji należy jako podpuszczki użyć soku z cytryny natomiast, aby ser był twardszy ocot.*

Masę należy przecedzić przez drobne sito (np. TESCOMA CHEF), pozostałe w sicie zsiadłe mleko należy odstawić do okapania i doprawić łyżeczką soli, natomiast serwatkę pozostawić 3.

***Wskazówka:** Aby przygotować świeży ser smakowy należy do zsiadłego mleka dodać posiekane zioła, przyprawy lub orzechy itp. Odcedzoną serwatkę można wykorzystać nie tylko do przygotowania słonej zalewy do świeżego sera, ale również jako dodatek do ciasta na chleb lub jako zdrowy napój.*

Cedzak należy wyłożyć płótnem i włożyć do pojemnika. Zsiadłe mleko należy przelozyć do płótna i za pomocą tłoka wyrównać 4.

Do środka tłoka należy włożyć sprężynę, na niej umieścić wieczko 5. Następnie docisnąć zamknąć naczynie – płótno powinno znajdować się wewnątrz naczynia 6.

***Wskazówka:** Każde dołączone do zestawu płótno nadaje się wielokrotnego użytku. Przy normalnym użytkowaniu i odpowiedniej pielęgnacji można go użyć nawet do 5 razy. W razie potrzeby zapytaj swojego sprzedawcę o oddzielnie sprzedawane **Płótno do przygotowania sera DELLA CASA, 5 szt. (art. 643128)**.*

Docisnięty tłokiem ser w naczyniu należy pozostawić na ok. godzinę w temperaturze pokojowej 7. Następnie wstawić zamknięty do lodówki na co najmniej 2 godziny 8.

***Wskazówka:** Aby uzyskać lepszy smak i konsystencję sera należy pozostawić go w zamkniętej foremce na 24 godziny w lodówce.*

W ten sposób można przygotować ok. 300 g świeżego sera. Gotowy ser należy przechowywać w lodówce i spożyć do 48 godzin.

**Podawanie i przechowywanie sera:** Wieczko należy odkręcić, zdjąć sprężynę i tłok. Sprasowany ser wraz z płótnem należy wyjąć z cedzaka, a następnie ostrożnie przelozyć na tacę 9.

Serwatkę należy zlać, pojemnik umyć, wysuszyć i użyć jako pokrywy 10.

***Wskazówka:** Przed podaniem świeży ser można skropić oliwą z oliwek i posypać posiekanymi ziołami.*

#### Świeży ser w słonej zalewie

Aby przygotować świeży ser w słonej zalewie nie należy solić zsiadłego mleka przed sprasowaniem. Aby przygotować słoną zalewę należy serwatkę wlać do pojemnika do poziomu matowej części, dodać 30 g soli, a następnie wymieszać. Sprasowany świeży ser należy włożyć do słonej zalewy, a następnie zamknąć pojemnik tacą, która posłuży jako wieczko. Gotowy ser w słonej zalewie należy przechowywać w lodówce i spożyć w czasie do 48 godzin.

**Utrzymanie**

Zestaw do przygotowania świeżego sera DELLA CASA wraz z nierdzewną sprężyną można myć w zmywarce.

Płótno należy czyścić po każdym użyciu pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Dokładnie wykręcić i pozostawić do wyschnięcia. Płótna nie należy myć w zmywarce oraz prać w pralce.

## sk Návod na použitie

### Čerstvý syr

**Ingrediencie:** 2 l plnotučného mlieka (min. 3 % tuku), syridlo: 80 ml čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy alebo 50 ml octu

**Postup:** Mlieko zohrejte v hrnci na 92 °C a odstavte 1. Pridajte syridlo, zľahka premiešajte a nechajte 30 minút odpočívať 2.

***Dobrý tip:** Pre syr s vláčnou konzistenciou použite ako syridlo citrónovú šťavu, pre syr s tuhšou konzistenciou použite ocot.*

Obsah hrnca sceďte cez jemné sito (napr. TESCOMA CHEF), syrovinu zachytenú v site nechajte odkvapkať a ochuťte lyžičkou soli, srvátku uchovajte 3.

***Dobrý tip:** Na prípravu čerstvého syra s príchuťou pridajte do syroviny nasekané bylinky alebo korenie, orechy a pod. Scedenú srvátku použite k príprave slaného nálevu pre čerstvý syr. Srvátku môžete použiť aj ako prísadu do chlebového cesta alebo ako zdravý nápoj.*

Cedidlo vyložte plátnom, dajte do dózy, syrovinu premiestnite do plátna a lisovacím kotúčom ju zarovnajte 4.

Do stredu lisovacieho kotúča dajte pružinu, na ňu položte veko a stlačte 5. Nádobu uzavrite – plátno musí zostať vo vnútri nádoby 6.

***Dobrý tip:** Každé z dodávaných plátien možno použiť opakovane, pri bežnom používaní a šetrnej údržbe možno plátno použiť až 5krát.V prípade potreby žiadajte samostatne dodávané náhradné **Plátno na prípravu syra DELLA CASA, 5 ks (art. 643128)** u svojho predajcu výrokov značky TESCOMA.*

Syr lisujte cca hodinu pri izbovej teplote 7 a potom nechajte uzatvorený v chladničke najmenej 2 hodiny vychladnúť 8.

***Dobrý tip:** Pre čo najlepšiu chuť a konzistenciu nechajte syr v uzatvorenej nádobe v chladničke až 24 hodín.*

Takto pripravíte cca 300 g čerstvého syra, hotový syr skladujte v chladničke, spotrebujte do 48 hodín.

**Podávanie a skladovanie syra:** Odkrutkujte viečko, zložte pružinu aj lisovací kotúč. Vylisovaný syr aj s plátnom vyberte s cedidla a syr opatrne premiestnite na podnos 9.

Srvátku zlejte, dózu umyte, osušte a použite ako poklop 10.

***Dobrý tip:** Pred podávaním pokvapkajte čerstvý syr olivovým olejom a posypte krájanými bylinkami.*

#### Čerstvý syr v slanom náleve

Na prípravu čerstvého syra v slanom náleve syrovinu pred stláčaním nesolte. Do dózy nalejte srvátku po matnú časť, pridajte 30 g soli a premiešaním pripravte slaný nálev. Vylisovaný čerstvý syr vložte do slaného nálevu a dózu uzatvorte podnosom, ktorý posluží ako viečko. Hotový syr v slanom náleve skladujte v chladničke, spotrebujte do 48 hodín.

**Údržba**

Súprava na prípravu čerstvého syra DELLA CASA spolu s nerezovou pružinou je vhodná do umývačky.

Plátno čistite po každom použití pod tečúcou teplou vodou s prídavkom saponátu, dôkladne vyplákejte a nechajte uschnúť. Plátno neumývajte v umývačke, neperte v práčke.

## ru Инструкция по использованию

### Свежий сыр

**Ингредиенты:** 2 литра цельного жирного молока (мин. 3 % жира), свертывающее вещество (коагулянт): 80 мл свежевыжатого лимонного сока или 50 мл уксуса

**Рецепт:** Налейте молоко в кастрюлю, разогрейте до 92 °C, затем снимите с огня 1. Добавьте свертывающее вещество, слегка размешайте и оставьте настаиваться на 30 мин 2.

***Полезный совет:** Если Вы хотите приготовить твердый сыр, используйте в качестве коагулянта уксус. Если хотите получить сыр более мягкой консистенции – используйте лимонный сок.*

Процедите содержимое кастрюли через мелкое сито (напр., TESCOMA CHEF), оставте творог стечь в сите, приправьте его чайной ложкой соли; отставьте сыворотку в сторону 3.

***Полезный совет:** Для приготовления сыра с добавками в творог можно добавить мелко нарубленную зелень (травы), специи, орехи и т.п. Сыворотку можно добавлять для приготовления сырного рассола. Кроме того, сыворотку можно добавлять в тесто при выпечке хлеба или использовать в качестве полезного напитка.*

Выложите дуршлаг полотном, поместите его в контейнер, переложите творог в полотно и прижмите пресс-диском 4.

Закрепите пружину в центре пресс-диска, установите крышку на пружину с пресс-диско 5. Закройте контейнер – полотно должно остаться внутри контейнера 6.

***Полезный совет:** Каждое полотно при надлежащем уходе и использовании по назначению можно использовать до 5 раз. При необходимости Вы можете заказать у розничных продавцов TESCOMA **Полотно для приготовления сыра DELLA CASA, 5 шт (арт. 643128, продаются отдельно)**.*

Оставьте сыр под пресс-диском на один час при комнатной температуре 7, затем поместите в холодильник в закрытом контейнере не менее, чем на два часа, чтобы сыр остыл 8.

***Полезный совет:** Для достижения наилучшей консистенции и вкусовых качеств оставьте сыр в холодильнике в закрытом контейнере на сутки.*

При помощи такого способа можно приготовить около 300 гр. свежего сыра. Готовый сыр хранить в холодильнике. Срок годности – 48 часов.

**Подача и хранение сыра:** Открутите крышку, снимите пружину и пресс-диск. Выньте сыр в полотно из дуршлага и осторожно перенесите его в контейнер 9.

Слейте сыворотку, промойте и высушите контейнер, чтобы использовать его в качестве крышки 10.

***Полезный совет:** Перед подачей можно приправить сыр оливковым маслом и зеленью.*

#### Слабосоленый сыр

Чтобы приготовить слабосоленый сыр, не солите творог до помещения под пресс. Налейте сыворотку в контейнер до края матовой секции, добавьте 30 гр. соли и перемешайте, чтобы получить рассол. Поместите свежеприготовленный сыр в рассол и закройте контейнер лотком. Готовый слабосоленый сыр хранить в холодильнике. Срок годности – 48 часов.

**Уход**

Набор для приготовления свежего сыра DELLA CASA (в том числе и пружина из нержавеющей стали) пригоден для мытья в посудомоечной машине.

После каждого использования промойте полотно под теплой проточной водой с моющим средством, хорошо прополощите и высушите. Запрещается мыть полотно в посудомоечной машине или стирать ее.



# Della Casa

**Set for making fresh cheese**

**Souprava pro přípravu čerstvého syru**

**Set per preparare formaggi morbidi**

**Igo para preparar queso fresco**

**Conjunto p/fazer queijo fresco**

**Set für die Zubereitung vom Frischkäse**

**Set pour préparation du fromage frais**

**Zestaw do przygotowania świeżego sera**

**Súprava na prípravu čerstvého syra**

**Набор для приготовления свежего сыра**

