

Instrukcja obsługi i krojenia tortu



Przenoszenie tortu

- Trzymaj karton z tortem od spodu podczas jego przenoszenia, gdyż rączka może pod wpływem ciężaru ulec uszkodzeniu.



Transport tortu

- Tort transportuj w bagażniku lub na podłodze samochodu, unikaj trzymania go na kolanach lub siedzeniu.
- Trzymaj tort w chłodnym miejscu - wyłącz ogrzewanie w samochodzie.
- W ciepłe dni włącz klimatyzację i nie zostawiaj tortu na słońcu.
- Jedź spokojnie, unikaj ostrych zakrętów i nagłego hamowania.



Przechowywanie tortu

- Przechowuj tort w lodówce w temperaturze 4°C w pudełku.
- Unikaj silnie pachnących produktów (np. cebuli, wędliny, ryb) - tort może wchłonąć ich zapachy.
- Tort najlepiej spożyć w ciągu 24-36 godzin od odbioru.
- Tort najlepiej smakuje, gdy przed podaniem postoi 15-30 minut w temperaturze pokojowej - krem zmięknie i nabierze idealnej konsystencji.



Krojenie tortu

- Używaj długiego, ostrego noża, najlepiej zanurzonego w gorącej wodzie i wytartego do sucha przed każdym cięciem.
- Nie dociskaj noża zbyt mocno - pozwól mu „przeciąć” tort delikatnym ruchem.



Przyłóż deskę do krojenia do boku tortu.

Trzymając deskę odcinaj pasek tortu przez całą jego długość.

Pokrojony kawałek podziel na mniejsze porcje.

Uwaga: Tort może zawierać elementy niejadalne np. wykałaczki w figurkach, druciki dekoratorskie, wsporniki w tortie lub kwiaty ozdobne. Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności podczas konsumowania tortu, w szczególności dotyczy to dzieci - zalecany jest nadzór osoby dorosłej.