

WESTMARK

HAMBURGERMAKER | HAMBURGER PRESS

»UNO«

Ø 11 cm



 WESTMARK QUALITY

DE

Unterteil aus pflegeleichtem Kunststoff (ABS) – Oberteil aus beschichtetem Aluminium. Eine Materialkombination – die unserer Ansicht nach – ideal für eine Presse ist, bei der beide Teile während der Patty-Zubereitung ggf. auch einmal am Rand aufeinanderstoßen können. Die Beschichtung des Stempels wird durch die Kunststoffschale nicht beschädigt.

Anwendungsbeschreibung:

Vor der ersten Nutzung sorgfältig spülen und abtrocknen. Spülmaschinene geeignet - wir empfehlen jedoch Handwäsche.

Legen Sie sich am besten vorgeschnitten Backpapierquadrate auf einer glatten Oberfläche aus, damit Sie die Patties gleich schön übereinanderstapeln können.

Fetten Sie Ober- und Unterteil mit ein wenig Öl ein und geben Sie dann die gewünschte Fleischmenge hinein. Sanft andrücken und – fertig. Zum Herauslösen das Unterteil mit leichtem Schwung auf die mit Backpapier ausgelegte Fläche klopfen.

GB

Bottom part made of easy to clean plastic (ABS) – top part made of coated aluminium. A material combination that in our opinion is ideal for a press in which both parts can come into contact at the edge when the patties are being prepared. The plastic shell does not damage the coating of the mould.

Instructions for use:

Before first use, rinse thoroughly and dry. Dishwasher safe – but we recommend washing by hand.

Place pre-cut squares of baking paper on a smooth surface so that you can stack the patties evenly on top of each other.

Oil the top and bottom parts lightly with oil and then add the required amount of meat. Press gently together and – that's it. To separate, tap the bottom part lightly on the surface lined with baking paper.

FR

Partie inférieure en plastique facile d'entretien (ABS) - Partie supérieure en aluminium revêtu. La combinaison de matériaux est, selon nous, idéale pour une presse : les deux parties peuvent s'entrechoquer sur le bord pendant la préparation de la galette. La coque en plastique évite tout endommagement du revêtement du poinçon presseur.

Utilisation :

Rincer et sécher soigneusement avant la première utilisation. Adaptée au lave-vaisselle - nous recommandons cependant de la laver à la main.

Veuillez de préférence étaler du papier cuisson prédécoupé sur une surface lisse afin de pouvoir superposer les galettes.

Graissez la partie inférieure et la partie supérieure avec un peu d'huile et introduisez la quantité de viande souhaitée. Pressez légèrement, c'est prêt ! Pour extraire la galette, tapotez la partie inférieure sur la surface recouverte de papier cuisson.

NL

Onderkant uit onderhoudsvriendelijke kunststof (ABS) – Bovenkant uit gecoat aluminium. Een materiaalcombinatie die volgens ons ideaal is voor een hamburgerpers, waarbij beide delen tijdens de bereiding van de burger evt. ook aan de rand op elkaar mogen stoten. De coating van de stempel wordt door de kunststofschaal niet beschadigd.

Gebruiksaanwijzing:

Voor het eerste gebruik zorgvuldig spoelen en afdrogen. Vaatwasmachinebestendig – wij raden echter aan de hamburgermaker met de hand af te wassen.

Leg voorgesneden strookjes bakpapier op een glad oppervlak, zodat u de hamburgers meteen netjes op elkaar kunt stapelen.

Vet het boven- en onderdeel in met wat olie en doe vervolgens de gewenste vleeshoeveelheid in de hamburgermaker. Zachtjes aandrukken – klaar. Om de hamburgers uit de hamburgermaker te halen het onderdeel met lichte kracht op het met bakpapier bedekte oppervlak kloppen.

ES

Parte inferior de plástico (ABS) fácil de limpiar, parte superior de aluminio revestido. Una combinación de materiales que, a nuestro parecer, es ideal para conseguir una prensa en la que, dado el caso, ambas partes también pueden juntarse a un lado durante la preparación de las hamburguesas. El revestimiento del sellado no se daña con el cuenco de plástico.

Descripción de uso:

Antes de utilizarlo por primera vez, limpiarlo cuidadosamente y secarlo. Apto para el lavavajillas, aunque recomendamos limpiarlo a mano.

Preferiblemente, coloque recortes de papel de horno cuadrados sobre una superficie plana para que pueda ir apilando las hamburguesas unas sobre otras.

Engrase la parte superior e inferior con un poco de aceite e introduzca la cantidad de carne deseada. Presione ligeramente y, ¡listo! Para despegar la parte inferior empuje realizando ligeros giros y colóquela sobre el papel de horno dispuesto sobre la superficie.

PT

Parte inferior em plástico de limpeza fácil (ABS) – parte superior em alumínio revestido. Uma combinação de materiais que consideramos ideal para uma prensa, na qual, ambas as partes podem tocar uma na outra, durante a preparação dos hambúrgueres. O revestimento do punção não é danificado pelo invólucro de plástico.

Descrição da aplicação:

Lavar e secar muito bem antes da primeira utilização. Adequado para a máquina de lavar loiça, mas recomendamos a lavagem à mão.

O ideal é distribuir quadrados de papel vegetal, cortados previamente, sobre uma superfície lisa, para empilhar os hambúrgueres, sem que colem uns aos outros.

Untar a parte inferior com um pouco de óleo e colocar a quantidade de carne pretendida. Comprimir ligeiramente e já está. Para retirar o hambúrguer, basta bater levemente a parte de baixo sobre a superfície com o papel vegetal.

IT

Parte inferiore in pratico materiale sintetico (ABS) – parte superiore in alluminio antiaderente. Una combinazione di materiali – a nostro avviso – ideale per una pressa nella quale, durante la preparazione delle polpette, le due parti possono anche urtarsi eventualmente sui bordi. Il rivestimento del pressatore non viene danneggiato dallo stampo sintetico.

Istruzioni per l'uso:

Prima dell'uso iniziale lavare e asciugare con cura. Lavabile in lavastoviglie – consigliamo tuttavia un lavaggio manuale.

Per poter accatastare uniformemente le polpette, si consiglia di mettere quadrati di carta da forno ritagliati su una superficie liscia.

Ungere la parte superiore e quella inferiore con un po' d'olio e inserire la quantità di carne desiderata. Premere delicatamente – finito. Per togliere la carne, rovesciare la parte inferiore sulla superficie coperta da carta da forno e battere leggermente.

CZ

Spodní část je z lehce udržovatelné umělé hmoty (ABS) – horní část je z povlakovaného hliníku. Kombinace materiálu je podle našeho názoru pro lis ideální. Pokud je to nutné, mohou se oba okraje také případně spojit. Povrchová úprava „razítka“ se působením formy z umělé hmoty nepoškodí.

Popis použití:

Před prvním použitím pečlivě opláchněte a osušte. Vhodné také do myčky nádobí – doporučujeme ale ruční mytí.

Položte čtverce z papíru na pečení na hladkou plochu, abyste mohli obě poloviny pěkně položit na sebe.

Natřete horní a spodní část trochou oleje a vložte pak dovnitř požadované množství masa. Jemně přitiskněte a – hotovo. Formu uvolněte tak, že spodní díl lehce vyklepnete na plochu pokrytou papírem na pečení.

Partea inferioară este din material plastic ușor de întreținut (ABS) – partea superioară este din aluminiu placat. O combinație de materiale care este – după părerea noastră – ideală pentru o presă la care ambele părți se pot uni la margini dintr-o singură etapă, pentru pregătirea formelor de carne. Materialul plastic nu deteriorează stratul protector al părții superioare.

Mod de utilizare:

A se spăla cu grijă și usca înainte de prima utilizare. Poate fi spălat și în mașina de spălat vase - recomandăm totuși spălatul manual.

Așezați o hârtie de copt, de preferință decupată în prealabil în formă pătrată, pe o suprafață netedă, pentru a putea stivui ușor formele de carne.

Ungeți cu puțin ulei partea superioară și cea inferioară și puneți înăuntru cantitatea de carne dorită. Presați ușor și - gata. Pentru desprinderea burgerului, bateți ușor partea inferioară pe hârtia de copt întinsă.

Dolna część z łatwego do utrzymania czystości tworzywa sztucznego (ABS) – górna część z powlekanego aluminium. Kombinacja materiałów, która naszym zdaniem idealnie pasuje do praski do mięsa, w której krawędzie obu części mogą się zetknąć podczas formowania kotleta. Wykonana ze sztucznego tworzywa podstawa praski nie jest wówczas uszkodzana przez powłokę stempla dociskowego.

Opis użycia:

Przed pierwszym użyciem starannie wypłukać i wysuszyć. Praska może być zmywana w zmywarkach – zalecamy jednak zmywanie ręczne.

Prosimy przygotować odpowiednio przycięte kwadraty papieru do pieczenia o gładkiej powierzchni i układać na nich w stopy uformowane kotlety.

Górną i dolną część praski natłuścić odrobiną oleju, do środka włożyć żądaną ilość mięsa. Lekko docisnąć – gotowe. Dolną częścią uderzyć z lekkim rozmachem w powierzchnię wyłożoną papierem wyjmując w ten sposób kotlet z praski.

GR

Το κάτω μέρος από ευκολοπεριποιήτο συνθετικό υλικό (ακρυλονιτρίλιο-βουταδιένιο-στυρένιο ABS) – το πάνω μέρος από επιχρισμένο αλουμίνιο. Αυτός είναι ένας συνδυασμός, ο οποίος είναι – κατά την άποψή μας – ιδανικός για ένα πιεστήριο, στο οποίο κατά την παρασκευή των μπιφτεκιών ενδέχεται κάποιες φορές τα δύο μέρη να συγκρούονται στο χείλος. Η επίστρωση του πάνω μέρους δεν παθαίνει ζημιά από την πλαστική πιατέλα.

Οδηγίες χρήσης:

Ξεπλύνετε το καλά πριν από την πρώτη χρήση και σκουπίστε το. Είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων – συνιστάμε όμως πλύσιμο με το χέρι.

Κατά προτίμηση να τοποθετήσετε τετράγωνα από αντικολλητικό χαρτί φούρνου, που έχετε κόψει από πριν, σε μία λεία επιφάνεια, έτσι ώστε να μπορέσετε να στοιβάξετε αμέσως τα μπιφτεκία το ένα πάνω από το άλλο. Λιπαίνετε το πάνω και το κάτω μέρος με λίγο λάδι και ύστερα γεμίστε την επιθυμούμενη ποσότητα κρέατος. Πιέστε το κρέας απαλά και έτοιμο το μπιφτεκί. Χτυπήστε το κάτω μέρος με λίγη φόρα πάνω στην επιφάνεια που είναι στρωμένη με το αντικολλητικό χαρτί φούρνου.

RU

Нижняя часть из пластика (ABS), не требующего специального ухода, – верхняя часть из алюминия с покрытием. Сочетание материала, которое – с нашей точки зрения – идеально подходит для пресса, в случае с которым обе части могут прижиматься друг к другу краями при приготовлении булочек. Повреждению покрытия штампа препятствует искусственная оболочка.

Πорядок использования:

перед первым применением тщательно промойте и высушите. Подходит для мытья в посудомоечной машине – рекомендуется ручная мойка.

Разложите на гладкой поверхности предварительно вырезанные квадраты бумаги для запекания, чтобы сразу сложить в стопку булочки.

Смажьте небольшим количеством масла верхнюю и нижнюю часть и добавьте нужное количество мяса. Слегка прижмите и – готово. Для отсоединения нижней части слегка постучите по выложенной бумагой для запекания поверхности.

WESTMARK



Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee



3028626-218