

EN. Hamburger Press

- 3-in-1 burger making tool
- Make stuffed, regular, or mini burgers
- Stuff your hamburgers with your favourite ingredients
- Non-stick coating
- Dishwasher safe and easy to clean due to the removable bases

Mini Burgers

Fill the small base with the minced meat and flatten with your palm. Push up the base from below to release the burger.

Stuffed Burgers

Partially fill the large base with minced meat. Create a well using the stuffed burger press (detach from the large press by turning the handle whilst holding the base). Add your favourite fillings and then a final layer of minced meat. Use the large press to press and smooth the burger. Push up the base plate from below to release the burger.

Care Instructions

Dishwasher safe. Dry thoroughly before storing.

Tips

When making stuffed burger steaks, do not fill the large base completely, as meat may spill over the edges when pressed.

Some filling suggestions include various onions, bacon, cheese, jalapenos, pickles, chillies, etc.



Small base for mini burgers



Large base for regular or stuffed burgers



Stuffed burger press to create a well for fillings (detachable from the large press)



Large press to seal and smooth regular or stuffed burgers

FI. Hampurilaispihvimuotti

- 3-osainen puristin pihvien valmistamiseen
- Tee täytettyjä, tavallisia tai pienikokoisia pihvejä
- Täytä pihvit lempiaineksillasi
- Kestää konepesun, helppo puhdistaa irrotettavien muottien ansiosta

Pienikokoiset pihvit

Täytä pieni muotti jauhelihallalla ja tasoita kämmenellä. Irrota pihvi muotista työntämällä pohjaa ylöspäin.

Täytetyt pihvit

Täytä iso muotti osittain jauhelihallalla. Tee pihviin painauma täyteprässillä. Täytepräksi irtoaa isosta prässistä, kun kahvaa käännetään ja pohjaa pidetään paikallaan. Täytä painauma lempitäytteilläsi ja lisää päälle kerros jauhelihaa. Tasoita pihvi lopuksi isolla prässillä. Irrota pihvi muotista työntämällä pohjaa ylöspäin.

Hoito-ohjeet

Tuote kestää konepesun. Kuivaa huolellisesti ennen säilyttämistä.

Vinkkejä

Älä täytä isoa muottia kokonaan, kun valmistat täytettyjä pihvejä. Näin liha ei tule painettaessa reunojen yli.

Täyteiksi sopivat sipulit, pekoni, juusto, jalapeño, suolakurkku, chili jne.



Pieni muotti pienikokoisille pihveille



Iso muotti tavallisille ja täytetyille pihveille



Täytepräksi painaumien tekoon (irrotettavissa isosta prässistä)



Iso präksi tavallisten ja täytettyjen pihvien viimeistelyyn ja tasoittamiseen

SV. Form för hamburgerbiff

- 3-delad press för tillredning av biffar
- Laga fyllda, vanliga eller små biffar
- Fyll biffarna med dina favorit ingredienser
- Nonstickbeläggning
- Tål maskintvätt, lätt att rengöra tack vare de löstagbara formarna

Små biffar

Fyll den lilla formen med köttfärs och jämna ut med handflatan. Ta loss biffen från formen genom att trycka upp bottnen.

Fyllda biffar

Fyll den stora formen delvis med köttfärs. Gör en urgröpfung i biffen med fyllningspressen. Fyllningspressen lossnar från den stora pressen när man vrider på handtaget och håller bottnen på plats. Fyll urgröpfungen med din favoritfyllning och lägg på ett lager med köttfärs. Jämna avslutningsvis till biffen med den stora pressen. Ta loss biffen från formen genom att trycka upp bottnen.

Skötselråd

Produkten tål maskintvätt. Torka noggrant innan förvaring.

Tips

Fyll inte hela den stora formen när du lagar fyllda biffar. På så sätt kommer inte köttet ut över kanterna.

Som fyllning passar lök, bacon, ost, jalapeño, saltgurka, chili o.s.v.



Liten form för små biffar



Stor form för vanliga och fyllda biffar



Fyllningspress för urgröpfung (kan lossas från den stora pressen)



Stor press för tillagning och utjämning av vanliga och fyllda biffar

ET. Hamburgerikotletivorm

- 3-osaline press kotlettide valmistamiseks
- Võid valmistada kotlette täidisega, ilma täidiseta ning väikseid kotlette
- Täida kotletid oma lemmiktäidisega
- Mittekleepuv nonstick-pind
- Vormi võib pesta nõudepesumasinas, tänu eemaldatavatele vormiosadele on lihtne puhastada

Väikesed kotletid

Täida väike vorm hakklihaga ja tee pind käega ühtlaseks. Eemalda kotlet vormist, lükates vormi põhja ülespoole.

Täidetud kotletid

Täida suur vorm osaliselt hakklihaga. Tee täitepressiga kotleti sisse süvend. Täitepressi eemaldamiseks suurest pressist tuleb keerata käepidet ja hoida samal ajal põhja paigal. Täida süvend oma lemmiktäidisega ja lisa sellele peale veel üks kiht hakkliha. Tee kotleti pind suure pressiga ühtlaseks. Eemalda kotlet vormist, lükates vormi põhja ülespoole.

Hooldamine

Toodet võib pesta nõudepesumasinas. Enne kappi panekut kuivata korralikult.

Nõuanded

Täidetud kotlette valmistades ära pane suurt vormi täitsa täis. Vastasel korral võib liha pressida üle äärte.

Täidiseks sobib sibul, peekon, juust, jalopeno, hapukurk, tšilli jne.



Väike vorm väikeste kotlettide valmistamiseks



Suur vorm suuremate ja täidetud kottlettide valmistamiseks



Täitepress süvendi tegemiseks (suurest pressist eemaldatav)



Suur press suuremate ja täidetud kottlettide viimistlemiseks ja pinna ühtlustamiseks

LV. Hamburgeru kotlešu spiede

- Komplekts burgeru kotlešu pagatavošanai "Trīs vienā"
- Pildītu, parastu vai mini burgeru kotlešu pagatavošanai
- Piepildiet hamburgeru kotlešus ar Jūsu iecienītākajām sastāvdaļām
- Nelīpošs pārklājums
- Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, tīrīšanu atvieglot izņemamas trauciņu pamatnes

Mini burgeru kotlešus

Piepildiet mazāko trauciņu ar malto gaļu un saplaciniet, uzspiežot ar delnu. Lai izņemtu burgera kotleši, paspiediet trauciņa pamatni no apakšpuses uz augšu.

Pildītas burgeru kotlešus

Piepildiet lielo trauciņu līdz pusei ar malto gaļu. Izmantotot pildīto burgeru kotlešu spiedi, izveidojiet pa vidū iedobi (atdaliet no lielās spiedes, pagriežot rokturi un vienlaikus pieturot pamatni). Pievienojiet Jūsu iecienīto pildījumu un pa virsu iekļāmajā nosedzošo maltās gaļas kārtu. Spiešanai un kotlešu virsmas nogludināšanai izmantot lielo spiedi. Lai izņemtu burgera kotleši, paspiediet trauciņa pamatni no apakšpuses uz augšu.

Kopšanas norādījumi

Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pirms novietošanas glabāšanā kārtīgi nožāvējiet.

Ieteikumi

Pagatavojot pildītas burgeru kotlešus, nepiepildiet lielo trauciņu par daudz, pretējā gadījumā spiežot gaļu, tā izspiedīsies pāri mali.

Daži no ieteicamajiem pildījumiem: dažādi siņoli, bekons, siers, jalapeno pipari, marinēti gurķi, čili pipari u.c.



Mazais trauciņš mini burgeru kottletēm



Lielais trauciņš parastām vai pildītām burgeru kottletēm



Pildīto burgeru kotlešu spiede pildījumam paredzētās iedobes izveidošanai (atdalāma no lielās spiedes)



Lielā spiede parasto un pildīto burgeru kotlešu spiešanai un virsmas nogludināšanai

LT. Mėsainių kepsnių slėgtuvas

- Mėsainių kepsnių gaminimo įrankis „3 viename“
- Galima pagaminti įdarytus, įprastus arba mažus mėsainių kepsnius
- Įdarykite mėsainių kepsnius mėgstamais ingredientais
- Nesvytlanti danga
- Galima plauti indaplovėje, dėl išimamo pagrindo lengva išvalyti

Maži mėsainių kepsniai

Pridėkite mėsainių faršo į mažą pagrindą ir suplokite delnu. Stumdami pagrindą iš apačios, išimkite mėsainio kepsnį.

Įdaryti mėsainių kepsniai

Dalinai pripildykite didelį pagrindą mėsainių faršu. Suformuokite duobutę naudodami įdarytų mėsainių kepsnių slėgtuvą (nuimkite nuo didelio slėgtuvo sukdami rankeną ir laikydami už pagrindo). Įdėkite mėgstamo įdaro, tada uždėkite paskutinį mėsainių faršo sluoksnį. Dideliu slėgtuvu suspauskite mėsainio kepsnį ir išlyginkite jo paviršių. Stumdami pagrindą plokštėle iš apačios, išimkite mėsainio kepsnį.

Priežiūros nurodymai

Galima plauti indaplovėje. Prieš padėdami į laikymo vietą kruopščiai nusauskinkite.

Patarimai

Ruošdami įdarytus mėsainių kepsnius, visiškai nepripildykite didelio pagrindo, nes spaudžiant mėsa gali išsispauti per kraštus.

Įdaryti siūloma įvairiais svogūnais, šonine, sūriu, Chalapos paprikomis, marinuotais agurkais, aitriosiomis paprikomis ir kt.



Mažas pagrindas mažiems mėsainių kepsniams



Didelis pagrindas įprastiems arba įdarytiems mėsainių kepsniams



Įdarytų mėsainių kepsnių slėgtuvas, skirtas įdaro duobutei suformuoti (nuimamas nuo didelio slėgtuvo)



Didelis slėgtuvas įprastiems arba įdarytiems mėsainių kepsniams suspausti ir paviršiui išlyginti

RU. Пресс-форма для гамбургерных котлет

- пресс-форма для гамбургерных котлет три-в-одном
- можно делать фаршированные, обычные и миниатюрные котлеты для гамбургеров
- фаршируйте гамбургерные котлеты своими любимыми ингредиентами
- Антипригарное покрытие
- Можно мыть в посудомоечной машине. Легко очищается благодаря снимаемому основанию

Миниатюрные гамбургерные котлеты

Наполните малое основание фаршем для гамбургерных котлет и придавите ладонью. Нажмите на основание снизу, чтобы извлечь котлету.

Фаршированные гамбургерные котлеты

Частично наполните большое основание фаршем для гамбургерных котлет. Создайте углубление в фарше при помощи пресса для фаршированных котлет (отсоединяйте большой пресс, удерживая основание и поворачивая ручку). Добавьте свою любимую начинку, а затем — последний слой фарша для гамбургерных котлет. Придавите и разровняйте котлету для гамбургера при помощи большого пресса. Нажмите на основание снизу, чтобы извлечь котлету.

Уход за изделием

Можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем, как убрать вымытое изделие в шкаф, тщательно высушите его.

Советы

Не наполняйте большое основание полностью, если вы собираетесь делать фаршированные котлеты. При использовании пресса лишний фарш будет выдавлен за края формы.

Предлагаемая начинка для фаршировки — различные виды лука, бекон, сыр, перец халапеньо, соленья, перец чили и т. п.



Малое основание для миниатюрных гамбургерных котлет



Большое основание для обычных или фаршированных гамбургерных котлет



Пресс для фаршированных котлет для создания углублений для начинки в фарше (отсоединяется от большого пресса)



Большой пресс, которым придавливают и выравнивают обычные или фаршированные гамбургерные котлеты

ko0921 253818

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

mustang-grill.com