

Betty Bossi



Kartoffelpresse

Grüezi

Ich bin die neue Kartoffelpresse zum leichten Herstellen von lockerem Kartoffelschnee aus geschälten Kartoffeln. Nur noch Milch und Butter untermischen, würzen und dann den leckeren selbstgemachten Kartoffelstock ohne Klümpchen und Stückchen geniessen.

Meine Hebel- und Griffgeometrie und besonders das Lochbild meines Bechers sind speziell gestaltet und optimiert, so dass Kartoffeln mit wenig Kraftaufwand durchgepresst werden können und das ganze Gerät trotzdem kompakt und leicht zu verstauen ist.

Anwendung

1. Gewünschte Menge Kartoffeln kochen (mehlig kochende Sorte, blau).
2. Kartoffeln schälen, grosse Kartoffeln gegebenenfalls in Stücke schneiden.
3. Den oberen Teil der Kartoffelpresse nach oben klappen.
4. Heisse Kartoffeln in den Becher der Kartoffelpresse einfüllen.
5. Den oberen Teil der Presse nach unten klappen. Dabei darauf achten, dass die Druckplatte im Becher zu liegen kommt.
6. Die beiden Handgriffe zusammendrücken und so die Kartoffeln durch die Presse drücken.
7. Vorgang wiederholen, bis alle Kartoffeln gepresst sind.

Tipp: für 4 Personen 1 Kg Kartoffeln, 2 bis 3 dl Milch und mindestens 50 g Butter verwenden.

Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden. Die Kartoffelpresse ist spülmaschinentauglich. Nach dem Spülen sorgfältig abtrocknen und trocken lagern.

Presse-purée

Bonjour

Je suis le nouveau presse-purée permettant de réaliser facilement une purée légère et onctueuse à partir de pommes de terre épluchées. Il suffit simplement d'ajouter le lait et le beurre, d'assaisonner et de savourer la délicieuse purée de pommes de terre maison sans grumeaux ni morceaux.

La forme ergonomique de mon levier et de ma poignée, ainsi que celle de mes trous, ont été spécialement conçus et optimisés pour pouvoir presser les pommes de terre sans trop d'efforts, le tout avec un appareil compact et facile à ranger.

Utilisation

1. Cuire la quantité souhaitée de pommes de terre (variété à chair farineuse, bleue).
2. Éplucher les pommes de terre, couper les plus grosses d'entre elles en morceaux si besoin.
3. Soulever la partie supérieure du presse-purée.
4. Placer les pommes de terre chaudes dans le bol du presse-purée.
5. Refermer la partie supérieure du presse-purée. Veiller à ce que la plaque de pression soit positionnée dans le bol.
6. Rabattre les deux poignées ensemble pour écraser les pommes de terre dans la presse.
7. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient pressées.

Conseil: pour 4 personnes, utiliser 1 kg de pommes de terre, 2 à 3 dl de lait et au moins 50 g de beurre.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

Le presse-purée passe au lave-vaisselle.

Sécher soigneusement après lavage et ranger dans un endroit sec.