



## D **Hamburgerpresse TRIO**

### **Gebrauchsanleitung**

Füllen Sie das vorbereitete Hackfleisch in den Ring, setzen Sie den Stempel so auf, dass der Griff auf die gewünschte Markierung zeigt, und drücken Sie diesen vorsichtig herunter, um das Hamburger-Patty zu formen. Nehmen Sie den Stempel wieder ab und lösen Sie das Patty aus der Form. Nicht für den Grill geeignet.

**TIPP:** Legen Sie vorab ein Stück Backpapier unter die Presse, so dass Sie das Hamburger-Patty bis zur weiteren Verarbeitung sauber aufbewahren können.

## GB **Burger press TRIO**

### **User's guide**

Fill the prepared minced meat into the ring, place the punch so that the handle points to the desired mark, and gently press it down to form the hamburger patty. Remove the punch and release the patty from the mould. Not suitable for the grill.

**TIP:** Place a piece of baking sheet underneath the press to store the patty in a clean way until further processing.

## F **Presse à hamburger TRIO**

### **Mode d'emploi**

Remplissez l'anneau de la viande haché préparée. Placez le poussoir de sorte que la poignée pointe vers la marque souhaitée, et appuyez doucement pour former le steak haché. Retirez le poussoir et relâchez le steak haché du moule. Ne pas approprié pour le gril.

**CONSEIL :** Placez un morceau de papier de cuisson pour garder le steak haché jusqu'à un traitement ultérieur.



## I Stampa per hamburger TRIO

### Istruzioni per l'uso

Riempire la carne macinata preparata nell'anello, posizionare il pestello in modo che la maniglia punta al segno desiderato e premere delicatamente per formare l'hamburger. Rimuovere il pestello e rilasciare l'hamburger dallo stampo. Non adatto per la griglia.

**SUGGERIMENTO:** Mettere un pezzo di carta da forno sotto il stampo per potere mantenere l'hamburger di forma pulita fino all'ulteriore elaborazione.

## ES Prensa hamburgesas TRIO

### Instrucciones para el uso

Llene la carne picada preparada en el anillo, coloque la prensa de manera que el mango apunte a la marca deseada, y apriete la suavemente para formar la hamburguesa. Quite la prensa y desmolde la hamburguesa. No es apropiada para la parrilla.

**CONSEJO:** Ponga un trozo de papel de horno bajo la prensa para guardar la hamburguesa limpia hasta su posterior procesamiento.

## NL Hamburgerpers TRIO

### Gebruiksaanwijzing

Vul de ring met gekruide gehakt, en plaats de stempel zo dat de greep op de gewenste markering is gericht. Druk de greep voorzichtig omlaag om een hamburger te vormen. Neem de stempel weg en haal de hamburger uit de vorm. Niet geschikt voor gebruik op een hete ondergrond.

**TIP:** Leg vooraf een stukje bakpapier onder de pers, om de geperste hamburger tot verdere verwerking schoon op te bewaren.