

Instrukcja użytkowania – Prasa do burgerów (aluminium) + 100 papierków

- 1 Przygotowanie: Umyj i osusz prasę oraz deskę roboczą. Rozgrzej patelnię lub grill. Mięso lub mieszankę roślinną schłódź, by masa była zwarta. Przygotuj krążki papieru, które ułatwią podnoszenie kotletów i zapobiegną przywieraniu.
- 2 Formowanie: Umieść krążek papieru w podstawie, nałóż porcję ok. 100–150 g, przykryj drugim krążkiem i dociśnij tłokiem. Jeżeli chcesz cieńszy kotlet smash-style, dociśnij mocniej; dla grubszych kotletów użyj mniejszej siły.
- 3 Zdejmowanie i przenoszenie: Unieś kotlet wraz z papierem, aby łatwo odłożyć go na talerz lub do pojemnika. Papier oddziel od powierzchni tuż przed smaženiem lub układaniem na ruszcie, aby krawędzie pozostały równe.
- 4 Obróbka cieplna: Smaż/grilluj do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia. Dla mięsa wołowego zaleca się min. 71 °C temperatury wewnętrznej. Nie dociskaj kotleta na patelni, aby nie wypuścić soków.
- 5 Czyszczenie: Po użyciu pozwól prasie ostygnąć. Umyj ręcznie łagodnym środkiem lub w zmywarce, jeśli producent dopuszcza. Unikaj metalowych zmywaków, aby nie zarysować powierzchni.
- 6 Przechowywanie i bezpieczeństwo: Przechowuj w suchym miejscu. Papierki trzymaj z dala od wilgoci i otwartego ognia. Narzędzie nie jest zabawką; dzieci mogą używać wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

Návod na použitie – Lis na burgre (hliník) + 100 papierikov

- 1 **Príprava:** Umyte a osušte lis aj pracovnú dosku. Rozohrejte panvicu alebo gril. Mäso alebo rastlinnú zmes vychladte pre pevnejšiu konzistenciu. Pripravte si papierové kruhy na jednoduché prenášanie a proti prilepeniu.
- 2 **Tvarovanie:** Vložte papier do základne, pridajte porciu cca 100–150 g, prikryte druhým papierom a pritlačte piestom. Pre tenší „smash-style” pritlačte silnejšie; pre vyššiu placku použite menší tlak.
- 3 **Snímanie a prenášanie:** Zdvihnite placku spolu s papierom na tanier alebo do nádoby. Papier odstráňte tesne pred tepelnou úpravou, aby okraje zostali hladké.
- 4 **Tepelná úprava:** Opekajte do požadovaného stupňa prepečenia. Pri mäsových plackách odporúčame vnútornú teplotu min. 71 °C. Na panvici nepritláčajte, aby neunikli šťavy.
- 5 **Čistenie:** Po použití nechajte lis vychladnúť. Umyte ručne jemným prostriedkom alebo v umývačke, ak to výrobca povoľuje. Kovové drôtenky nepoužívajte, aby ste nepoškriabali povrch.
- 6 **Skladovanie a bezpečnosť:** Skladujte na suchom mieste. Papieriky držte mimo vlhkosti a otvoreného ohňa. Nástroj nie je hračka; deti používajú len pod dohľadom dospelých.

Návod k použití – Lis na burgery (hliník) + 100 papírků

- 1 Příprava: Umyjte a osušte lis i pracovní plochu. Předehřejte pánev nebo gril. Maso či rostlinnou směs vychladte pro pevnější konzistenci. Připravte si papírové kotoučky pro snadné přenášení a proti přilepení.
- 2 Tvarování: Vložte papír do základny, přidejte porci cca 100–150 g, zakryjte druhým papírem a stlačte pístem. Pro tenčí „smash-style“ tlačte více; pro vyšší karbanátek použijte menší tlak.
- 3 Sejmutí a přenesení: Zvedněte karbanátek spolu s papírem na talíř či do nádoby. Papír odstraňte těsně před tepelnou úpravou, aby okraje zůstaly hladké.
- 4 Tepelná úprava: Opékejte do požadovaného stupně propečení. U masových placek doporučujeme vnitřní teplotu min. 71 °C. Na pánvi neustále netlačte, jinak vytečou šťávy.
- 5 Čištění: Po použití nechte lis vychladnout. Myjte ručně jemným prostředkem nebo v myčce, pokud to výrobce dovoluje. Kovové drátěnky nepoužívejte, abyste nepoškrábali povrch.
- 6 Skladování a bezpečnost: Skladujte v suchu. Papírky držte mimo vlhkost a otevřený oheň. Nástroj není hračka; děti používají pouze pod dohledem dospělých.

Használati útmutató – Hamburgerprés (alumínium) + 100 papírlap

- 1 Előkészítés: Mossa el és szárítsa meg a prést és a munkafelületet. Melegítse elő a serpenyőt vagy a grillt. Hűtse le a húst vagy a növényi keveréket a jobb formázhatóság érdekében. Készítse elő a papírkorongokat a letapadás megelőzésére.
- 2 Formázás: Helyezzen papírt az alapba, tegyen rá kb. 100–150 g adagot, fedje le egy másik papírral, majd nyomja le a dugattyúval. Vékony „smash” pogácsához erősebben nyomjon; vastagabbhoz használjon kisebb nyomást.
- 3 Leemelés és mozgatás: Emelje fel a pogácsát a papírral együtt, így könnyen átteheti tányérra vagy dobozba. A papírt közvetlenül a sütés előtt távolítsa el, hogy a szélek egyenletesek maradjanak.
- 4 Hőkezelés: Süsse/grillezze a kívánt átsütöttségig. Hús esetén javasolt a legalább 71 °C belső hőmérséklet. A serpenyőben ne nyomja le a pogácsát, hogy a szaft ne távozzon.
- 5 Tisztítás: Használat után hagyja kihűlni a prést. Mossa el kézzel kímélő szerrel vagy mosogatógépben, ha a gyártó engedi. Fém súrolót ne használjon a felület karcolódásának elkerülése érdekében.
- 6 Tárolás és biztonság: Száraz helyen tartandó. A papírokat tartsa távol a nedvességtől és a nyílt lángtól. Az eszköz nem játék; gyermek csak felnőtt felügyeletével használhatja.