



Kartoffelstock-Blitz Passe-vite éclair Potato Ricer



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées
ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



Nr. 32154

Grüezi

Mit mir gehört das Schälen heisser Kartoffeln der Vergangenheit an! Durch geschicktes Trennen von Kartoffel und Schale stehe ich dir perfekt zur Seite, um luftigen Kartoffelstock zuzubereiten.

Das Besondere? Ich kann direkt über dem Kochtopf angewendet werden. Eine praktische Lösung, die die Zubereitung von Kartoffelstock endlich zu einem stressfreien Erlebnis macht.

Anwendung

- Kartoffeln mit Schale vierteln und gemäss Rezept kochen



- heisse Kartoffelviertel mit einem Löffel in die Öffnung füllen, den Kartoffelstock-Blitz über den Kochtopf halten



- mit leichtem Druck den Deckel von oben herab pressen und im Uhrzeigersinn an der Kurbel drehen



- nach der letzten Kartoffel so lange weiterdrehen, bis kein Stock mehr aus der Presse raus kommt

Reinigung

Zum Reinigen den Artikel auseinandernehmen. Alle Teile sind Spülmaschinentauglich. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Bonjour,

Grâce à moi, éplucher les pommes de terre chaudes, c'est fini! En séparant habilement la peau des pommes de terre, je suis à tes côtés pour préparer une délicieuse purée bien aérée. Ma particularité? Je peux être utilisé directement au-dessus de la casserole. Une solution vraiment pratique qui fait enfin de la préparation de la purée de pommes de terre une expérience agréable et sereine.

Utilisation

- Couper les pommes de terre en quatre et les cuire avec la peau, selon la recette



- À l'aide d'une cuillère, placer les quartiers de pommes de terre encore chauds dans la cavité du passe-vite éclair et maintenir celui-ci au-dessus de la casserole



- En exerçant une légère pression sur le couvercle, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre



- Continuer jusqu'à épuisement des pommes de terre (vous constaterez que plus aucune pomme de terre ne sort du Passe-vite)

Nettoyage

Démonter l'article pour le nettoyage. Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. 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.

Hi

I make peeling hot potatoes a thing of the past! By cleverly separating the potato and the peel, I'm the perfect helper for creating fluffy mashed potatoes. What's so special about me? You can use me straight over your saucepan: a practical solution that finally makes preparing mashed potatoes a stress-free experience.

Instructions

- Quarter unpeeled potatoes and cook according to your recipe



- Use a spoon to put the hot potato quarters into the opening, holding the potato ricer over the saucepan



- Gently press the lid down from above and turn the handle clockwise



- Keep turning the handle after the last potato until no more mash comes out of the press

Cleaning

Take the product apart for cleaning. All parts are dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before first use. Do not use scourers, strong detergents or steel wool.