

MASTERCROQUETTE®

GEBRAUCHSANLEITUNG

LIEFERUMFANG

- 1 × Basisschale
- 1 × Formgitter
- 1 × Ausdrücker (zerlegbare Teile)

1. BASISSCHALE

Hier füllst du die frisch zubereitete Masse ein.



2. FORMGITTER

Damit teilst du die Masse in 30 gleich große Portionen.



3. AUSDRÜCKER

Damit drückst du alle Kroketten gleichzeitig heraus, ohne dir die Hände schmutzig zu machen.



GEBRAUCHSHINWEISE

Befolge diese 5 einfachen Schritte

1. Frisch zubereitete Masse einfüllen

Bereite deine Masse zu und fülle sie vorsichtig in die Basisschale. Überschreite die Füllmarkierung im Inneren nicht. Ist die Masse fest, verwende einen Teigschaber. Ist sie flüssiger, bewege die Schale vorsichtig, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt.

2. Formgitter einsetzen

Achte auf die Position: Das Formgitter hat zwei Positionen. Wähle diejenige, in der es ganz bis zum Boden passt. Drücke es herunter, bis es den Boden berührt. Die Masse steigt nach oben und füllt alle Zylinder.



3. Ruhen und abkühlen lassen

Stelle das Gerät in den Kühlschrank und lass es ruhen, bis die Masse abgekühlt ist. Tipp vom Koch: Fühle in der Mitte an der Unterseite der Basisschale. Wenn der Kunststoff gut durchgekühlt ist, ist die Masse zum Herauslösen bereit.

4. Kroketten herauslösen

Nimm das Gerät aus dem Kühlschrank und hebe das Formgitter an:

FALL A - Die Masse wird mit dem Formgitter angehoben

Drehe das Formgitter um 180° und setze es in der erhöhten Position auf die Basisschale. Setze den Ausdrücker oben auf und drücke. Die fertig geformten Kroketten fallen auf die Basisschale.

FALL B - Die Masse bleibt in der Basisschale

Fertig! Die Kroketten sind bereits vollständig geformt. Du brauchst den Ausdrücker nicht.

5. Panieren und genießen

Wende die Kroketten in Ei und Paniermehl. Dein gewohntes Rezept, mit einer Technik vom Koch.

EMPFOHLENES GRUNDREZEPT

- 1 Liter Milch
- 100 g Fett (Butter und/oder Öl)
- 125-130 g Mehl
- 200 g deiner Lieblingszutat (fein gehackt)

ZUTATEN IN KLEINEN STÜCKEN

Schneide die Zutaten für die Füllung in kleine Stücke und vermeide große Stücke. So kann das Formgitter ganz bis zum Boden heruntergedrückt werden und alle 30 Kroketten richtig formen.

Wichtig: Lass in der Basisschale immer etwas Platz frei, damit die Masse beim Einsetzen des Formgitters nicht überläuft.

TIPP: PANIEREN OHNE SCHMUTZIGE HÄNDE

1. Gib die Kroketten mit 1 verquirlten Ei in eine Frischhaltedose.
2. Verschließe die Dose und schüttle sie vorsichtig, bis die Kroketten mit Ei bedeckt sind.
3. Gieße überschüssiges Ei ab und gib 150 g Paniermehl in dieselbe Dose.
4. Verschließe sie und schüttle erneut.

Perfekte Kroketten. Makellose Küche.

** Das empfohlene Grundrezept ist ein Beispiel für eine Béchamelmasse. MasterCroquette® funktioniert auch mit Massen auf Kartoffelbasis oder ähnlichen Zubereitungen. Passe die Kühlzeit an ihre Konsistenz an, und schon kann es losgehen.*



REINIGUNG UND PFLEGE

In der Spülmaschine

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet (oberer Korb, max. 60 °C). Nimm den Ausdrücker auseinander und lege die Teile mit den Öffnungen nach unten ein, damit sich im Inneren kein Wasser sammelt.

Von Hand

Du musst den Ausdrücker nicht auseinandernehmen, wenn du das nicht möchtest. Verwende einen weichen Schwamm (gelbe Seite) und pH-neutrales Spülmittel. Vermeide Scheuerschwämme: Sie zerkratzen den Kunststoff und erzeugen winzige Poren, an denen die Masse haften bleiben kann.

Aufbewahrung

Bewahre die Teile sauber und trocken auf. Lege sie nur lose ab, ohne sie zusammenzusetzen. So kann die Luft zirkulieren und es entstehen keine unangenehmen Gerüche.

Tipp

Wenn die Kunststoffteile mit der Zeit weniger leicht gleiten, hilft ein Tropfen Speiseöl an den seitlichen Führungen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Keine Klingen oder scharfen Kanten: sichere Handhabung im kalten Zustand.
- Frisch zubereitete Masse kann Verbrennungen verursachen. Sei beim Einfüllen vorsichtig.
- Nicht für Backofen, Mikrowelle oder direkte Hitze geeignet.
- Beaufsichtige Kinder während der Verwendung.
- Materialien: ABS und technisches PP, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

MasterCroquette® - Geschütztes Design. Eingetragene Marke.

Hergestellt von Coprinal GF S.L.

Parque Empresarial Inbisa Empresarium II, C/ Retama 17, nave C28

50720 Zaragoza, Spanien

masterc@grupofueris.com

www.mastercroquette.com