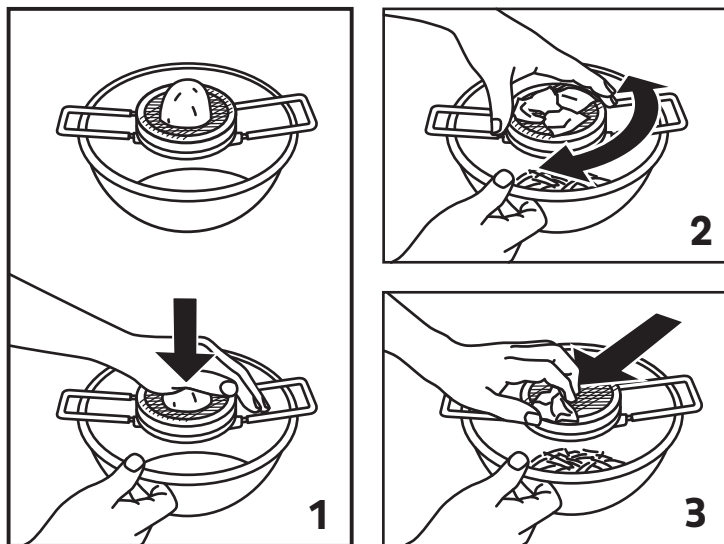


Betty Bossi



Röstli-Blitz Premium Röstinette Premium Hash Brown & Röstli Maker Premium



Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

Nr. 32029
April 2023
www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

Grüezi

Ich bin der neue Röstli-Blitz Premium und ersetze deine Röstli-Raffel. Ich schneide gleichmässige Kartoffelspäne und trenne die Schale von der Kartoffel, kinderleicht und ohne gefährliche Klingen. Mit mir geht es schneller, sicherer und es macht Spass!

Einfach eine vorgekochte, halbierte Kartoffel mit der Schale durch mein Schneidegitter drücken und dann durch Verdrehen des Schneidegitters die Schale abtrennen - du wirst den Dreh schnell raushaben. Mit meinen ausklappbaren Bügeln passe ich auf jede Schüssel und ich lasse mich einfach und schnell in der Spülmaschine reinigen.

Anwendung

1. Bügel ausklappen bis sie einrasten und Röstli-Blitz Premium auf eine Schüssel legen.
2. Gschwellti vom Vortag mit der Schale quer halbieren
3. Eine quer halbierte Kartoffel mit der **Schnittfläche nach unten** durch das Schneidegitter drücken. **Bild 1**
Tipp: mit dem Handballen beginnen und dann mit dem Daumenballen drücken, bis die Schale flach auf dem Schneidegitter liegt.
4. Den oberen Ring des Schneidegitters bis zum Anschlag um 90° drehen und wieder zurückdrehen. So wird die Schale abgetrennt. **Bild 2**
5. Schale mit den Fingerspitzen in Drahrichtung vom Schneidegitter entfernen. **Bild 3**
Tipp: der obere Ring des Schneidegitters kann abgehoben werden, um die Schale abzustreifen. So können auch kleine Schalenreste entnommen werden, die sich ev. im Schneidegitter gefangen haben. Verwende dazu keine spitzen und scharfen Gegenstände wie z.B. ein Messer.
6. Schritt 2 bis 5 wiederholen.

Röstli

Vor- und Zubereiten: 50 Min.

Beilage für 4 Pers.

1 kg Gschwellti	Gschwellti halbieren, durch den Röstli-Blitz in eine Schüssel drücken, salzen.
vom Vortag (fest kochende Sorte)	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
1 TL Salz	Hitze reduzieren, Kartoffeln beigegeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten.

Bratbutter Röstli mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten.

Einen flachen Teller oder den Betty Bossi Wendedeckel auf die Pfanne legen, Röstli auf den Teller oder Wendedeckel stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Röstli zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Portion: 208 kcal, F 2 g, Kh 43 g, E 5 g

Garprobe-Tipp für Gschwellti: Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der grössten Kartoffel stechen, sind alle Kartoffel gar (weich).

Reinigung

Der Röstli-Blitz Premium ist spülmaschinentauglich.

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden. Nach dem Spülen das Wasser gut aus den Abflussöffnungen des Röstli-Blitz ausfliessen lassen. Den trockenen Röstli-Blitz Premium mit eingeklappten Bügeln zum Aufbewahren in den Beutel stecken.

FR

Bonjour

Je suis la nouvelle Röstinette Premium et je viens remplacer votre fidèle râpe à röstli. Je coupe les pommes de terre en lamelles uniformes tout en les pelant, facilement et sans risque d'accrocs. Avec moi, la préparation de röstis devient plus rapide, sûre et même ludique!

Il suffit de couper en deux des pommes de terre déjà cuites, de les presser sur ma grille (face coupée vers le bas) et de séparer la peau en faisant tourner la grille - un mouvement que vous maîtriserez en un rien de temps. Grâce à ma base dépliant, je m'adapte à n'importe quel bol et me nettoie facilement et rapidement au lave-vaisselle une fois ma mission accomplie.

Utilisation

1. Déplier la base jusqu'à ce qu'elle s'emboîte, puis poser la röstinette sur un bol.
2. Couper des pommes de terre en robe des champs cuites la veille dans le sens de la largeur.
3. Presser une moitié de pomme de terre sur la grille, **face coupée vers le bas. Image 1**
Astuce: commencer par presser avec la paume, puis appuyer avec le pouce jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la peau à plat sur la grille.
4. Faire alors tourner l'anneau supérieur de la grille à 90° jusqu'à ce qu'il se bloque puis le remettre dans sa position initiale. Ce mouvement permet de détacher la chair de la peau. **Image 2**
5. De la pointe des doigts, retirer la peau de la grille dans le sens des fils. **Image 3**
Astuce: l'anneau supérieur de la grille peut se soulever afin de bien séparer la peau. Cela permet également de retirer d'éventuels petits restes de peau qui se seraient pris dans la grille. Attention à ne pas utiliser d'objets pointus ni tranchants pour cette opération.
6. Répéter les étapes 2 à 5.

Röstis

Préparation: 50 minutes

Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre en robe des champs	Couper les pommes de terre en deux, les passer à la röstinette au-dessus d'un bol, saler.
des champs (à chair ferme) de la veille	Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Réduire la chaleur, ajouter les pommes de terre et les faire revenir 5 minutes en les tournant de temps en temps.
1 c.c. de sel	Former la galette de röstli à l'aide d'une spatule et ne plus y toucher. Laisser cuire pendant env. 15 minutes à chaleur moyenne sans couvercle.

Placer une assiette plate ou le couvercle «Retourne-moi» de Betty Bossi sur la poêle et retourner le röstli sur l'assiette ou le couvercle. Ajouter un peu de beurre à rôtir dans la poêle puis faire glisser la galette de röstli à nouveau dans la poêle. Cuire 15 minutes de plus sans couvercle jusqu'à obtention du résultat désiré.

par portion: 208 kcal, lipides 2 g, glucides 43 g, protéines 5 g

Astuce pour contrôler la cuisson des pommes de terre en robe des champs: si vous parvenez à enfoncer sans difficulté un couteau bien tranchant jusqu'au cœur de la plus grosse des pommes de terre, alors toutes les pommes de terre sont cuites (molles).

Nettoyage

La Röstinette Premium passe 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.

Après le rinçage, veiller à évacuer toute l'eau de la röstinette par les orifices d'écoulement. Ranger la röstinette bien sèche dans sa housse, base repliée.

EN

Hello

I'm the new Hash Brown & Rösti Maker Premium the replacement for your "Rösti grater". I uniformly grate and peel potatoes with ease – and without any dangerous blades. I make the whole process faster, safer and more fun!

Simply take a pre-cooked potato, cut it in half and press it through my cutting mesh. Next, twist the mesh to remove the skin – you'll get the hang of it in no time! Thanks to my foldout clips, I fit any bowl and can be quickly and easily washed in the dishwasher.

Instructions

1. Fold out the clips until they click into place, and place the Hash Brown & Rösti Maker over a bowl.
2. Take waxy potatoes you cooked the previous day and cut them in half crosswise.
3. Take one half, place it **cut side down** on the cutting mesh and press it through. **Image 1**
Tip: start by using the heel of your hand and then press with the ball of your thumb until the skin is flush with the cutting mesh.
4. Turn the top ring of the cutting mesh 90 degrees until it stops, and then turn it back again. That's how you peel off the skin. **Image 2**
5. Use your fingertips to remove the skin from the cutting mesh by sliding it in the same direction as the wires. **Image 3**
Tip: the top ring of the cutting mesh can be lifted off, to leave the potato skin behind. That way, you can remove small pieces of skin that may have got caught in the cutting mesh. Do not use sharp or pointed objects, such as knives, for this purpose.
6. Repeat steps 2 to 5 with the remaining potatoes.

Rösti

Preparation time: 50 mins

Serves 4 as a side

1 kg waxy potatoes , cooked the previous day	Cut the waxy potatoes in half, press them through the Hash Brown & Rösti Maker into a bowl, and add salt.
1 tsp salt	Heat clarified butter in a frying pan. Reduce the heat, add the potatoes and fry for around five minutes, turning occasionally. Use a spatula to shape the rösti into a disc and don't stir again. Cook uncovered on a medium heat for about 15 minutes.
Clarified butter	

Cover the pan with a flat plate or the Betty Bossi turning lid, then turn the rösti out onto the plate or lid. Add a little clarified butter to the pan, slide the rösti back into the pan, and fry uncovered for another 15 minutes or so, until ready.

Portion: 208 kcal, 2 g fat, 43 g carbohydrates, 5 g protein

Tip for checking that waxy potatoes are cooked through: if a sharp knife can pierce through to the center of the largest potato without any discernible resistance, they're done (soft).

Cleaning

The Hash Brown & Rösti Maker Premium is dishwasher-safe.

Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents or steel wool.

After washing, allow the water to properly drain out of the Hash Brown & Rösti Maker's openings. To store, fold the clips in and place the dry Hash Brown & Rösti Maker Premium in the bag.

IT

Ciao

Sono il nuovo Rösti-Blitz Premium e sostituisco la tua vecchia grattugia per rösti. Taglio le patate in pezzi uniformi e le sbuccio con facilità e in totale sicurezza, senza lame pericolose. Con me, preparare il rösti è più semplice, sicuro e persino divertente!

Ti basterà schiacciare sulla mia griglia una patata lessa, tagliata a metà e non sbucciata e poi ruotare la griglia per rimuovere la buccia, imparerai in fretta. Grazie alle mie staffe che si aprono e richiudono, mi adatto a qualsiasi recipiente e posso essere lavato in lavastoviglie in modo facile e veloce.

Uso

1. Chiudere le staffe fino a sentire uno scatto e posizionare il Rösti-Blitz su un recipiente.
2. Tagliare a metà le patate lessate il giorno prima in senso orizzontale e senza togliere la buccia
3. Posizionare una metà con **la parte tagliata rivolta verso il basso**, schiacciarla facendola passare attraverso la griglia. **Immagine 1**
Suggerimento: iniziare con il palmo della mano e poi schiacciare con il polpastrello, fino a quando la buccia non è appiattita sulla griglia.
4. Ruotare di 90° l'anello superiore della griglia fino in fondo e poi ripetere nel senso contrario. La buccia sarà così rimossa. **Immagine 2**
5. Ripulire la griglia dalla buccia passandovi sopra le punte delle dita in direzione dei fili. **Immagine 3**
Suggerimento: per rimuovere meglio la buccia, è possibile staccare l'anello superiore della griglia. Ciò consentirà di ripulire la griglia anche da eventuali piccoli resti incastrati. Per farlo, non utilizzare coltelli o simili oggetti appuntiti e affilati.
6. Ripetere le fasi da 2 a 5.

Rösti

Preparazione: 50 min.

Contorno per 4 persone

1 kg di patate (che tengono bene la cottura), lessate con la buccia il giorno prima	Tagliare a metà le patate, schiacciarle in un recipiente con il Rösti-Blitz, aggiungere il sale. Scaldare il burro in una padella. Ridurre la temperatura, aggiungere le patate, girare di tanto in tanto Friggere per ca. 5 minuti.
1 cucchiaino di sale	Con l'aiuto di una paletta, compattare il rösti creando uno sformato, non muoverlo più, proseguire la cottura per ca. 15 minuti a fuoco medio.
Burro chiarificato	

Posizionare un piatto piano o il coperchio girafrittate di Betty Bossi sulla padella, rovesciare il rösti sul piatto o sul coperchio. Mettere un po' di burro sulla padella, far sciogliere nuovamente il rösti sulla padella e far cuocere per altri 15 minuti circa.

A porzione: 208 kcal, grassi 2 g, carboidrati 43 g, proteine 5 g

Suggerimento per la prova dello stecchino per le patate lesse: se un coltello appuntito s'infilza senza opporre resistenza nella patata più grande, tutte le patate sono lesse (morbide).

Pulizia

Il Rösti-Blitz Premium può essere lavato in lavastoviglie.

Prima di utilizzare per la prima volta, lavarlo con acqua calda e detersivo. Non utilizzare strumenti abrasivi, detersivi aggressivi o lana d'acciaio.

Dopo il lavaggio, far sgocciolare bene l'acqua dalle apposite aperture del Rösti-Blitz. Per conservarlo, riporre il Rösti-Blitz Premium nel sacchetto, con le staffe chiuse.

ES

¡Hola!

Soy el nuevo Rösti-Blitz Premium y sustituyo a tu rallador convencional de patata. Rallo la patata en tiras uniformes y separo la piel de ella, facilísimo y sin peligrosas cuchillas. ¡Conmigo todo es más rápido, seguro y divertido!

Solo tienes que coger una patata cocida con piel, cortarla por la mitad, presionarla contra mi rejilla de corte y, a continuación, girando la rejilla, separar la piel. ¡Ya verás qué rápido le pillas el tranquilo! Gracias a mis abrazaderas plegables, me adapto a cualquier cuenco y me puedes limpiar de forma rápida y sencilla en el lavavajillas.

Uso

1. Desplegar las abrazaderas hasta que encajen y colocar el Rösti-Blitz sobre un cuenco.
2. Cortar por la mitad las patatas hervidas con piel
3. Presionar media patata a través de la rejilla de corte con **la superficie cortada apuntando hacia abajo**. **Imagen 1**
Consejo: empezar con las palmas de las manos y, después, apretar con los pulgares, hasta que la piel quede plana sobre la rejilla de corte.
4. Girar el anillo superior de la rejilla de corte hasta el tope y girarlo de nuevo hasta su posición inicial. De este modo, la piel se separará. **Imagen 2**
5. Retirar la piel con las puntas de los dedos siguiendo la dirección de rotación de la rejilla de corte. **Imagen 3**
Consejo: el anillo superior de la rejilla de corte puede levantarse para quitar la piel. De este modo, también pueden retirarse los pequeños restos de piel que a veces quedan atrapados en la rejilla. Para ello, no utilices objetos puntiagudos y afilados como, por ejemplo, cuchillos.
6. Repetir los pasos 2 a 5.

Rösti da patata

Preparación y elaboración: 50 min

Guarnición para 4 pers.

1 kg de patatas cocidas con piel del día anterior	Cortar las patatas por la mitad, aplastarlas contra el Rösti-Blitz para que caigan en un cuenco y añadirles sal. Calentar la mantequilla para freír en una sartén. Bajar el fuego, añadir las patatas y darles la vuelta de vez en cuando.
1 cdta. de sal	Freír aprox. 5 minutos.
Mantequilla para freír	Utiliza una espátula para darle forma de pastel; no removerlo más y seguir friéndolo a fuego medio y sin tapar durante unos 15 minutos.

Colocar un plato plano o la tapa volteadora de Betty Bossi encima de la sartén y voltear el Rösti en la tapa o en el plato. Añadir un poco de mantequilla a la sartén, volver a deslizar el Rösti sobre ella y terminar de freír durante unos 15 minutos.

Ración: 208 kcal, gras. 2 g, glúc. 43 g, prot. 5 g

Consejo para comprobar la cocción de las patatas: si puedes atravesar las patatas más grandes con un cuchillo sin que opongan resistencia, es que están cocidas (blandas).

Limpieza

El Rösti-Blitz Premium puede lavarse en el lavavajillas.

Antes del primer uso, lavar con agua tibia y detergente. No utilizar productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

Después de enjuagarlo, dejar que el agua salga completamente de las aberturas de drenaje del Rösti-Blitz. Guarda el Rösti-Blitz Premium seco en la bolsa y con las abrazaderas plegadas.