Gebrauchsanleitung

Rösti-Blitz

Material: Kunststoff/Metall
Farbe: rot/transparent/weiss
Temperaturbeständigkeit: --
Masse (H×Ø): 10,5×11,5 cm



Artikel-Nr.:
24962

Vor dem ersten Gebrauch:
- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Reinigung:
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigung von Hand: mit heissem Wasser und mildem Spülmittel.
- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt werden kann.

Kartoffeln Zubereitung am Vortag:
Für Rösti vorwiegend fest kochende Sorten wählen.

1 kg fest kochende Kartoffeln
Wasser, siedend

Kartoffeln gut waschen, knapp mit siedendem Wasser bedeckt, offen bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen und auskühlen.

Hinweis:
- Die Kochzeit variiert, je nach Sorte und Grösse der Kartoffeln, zwischen 25 und 40 Min.

Tipp aus dem Steamer:
- Gschwellti lassen sich ganz praktisch im Steamer oder Dampfgarer zubereiten. Dazu mittelgrosse Kartoffeln in eine gelochte Steamerschale geben, im Steamer 15–20 Min. bei 120 Grad oder im Dampfgarer 35 Min. bei 100 Grad weich garen.

Wichtig für den Rösti-Blitz / Garprobe:
- Damit der Rösti-Blitz einwandfrei funktioniert, dürfen die Kartoffeln nicht zu hart gekocht sein.
- Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der grössten Kartoffel stechen, sind alle Kartoffel gar.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter **www.bettybossi.ch** oder unter **+41 (0) 44 209 19 29**
PDF-Name: 24962_d11_150806

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

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

Mode d’emploi

Röstinette

Matière: synthétique, métal
Couleur: rouge, transparent, blanc
Thermorésistance: --
Dimensions (H×Ø): 10,5 × 11,5 cm



N° d’article:
24962

Avant la première utilisation:
- Laver à l’eau chaude additionnée d’un peu de liquide vaisselle non agressif.

Nettoyage:
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavage à la main: eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d’acier, ni produits d’entretien trop puissants. Ils risqueraient de rayer les surfaces.

Préparation des pommes de terre (la veille):
Choisir de préférence une variété ferme pour préparer des röstis.

1 kg de pommes de terre, variété ferme
Eau, bouillante

Bien laver les pommes de terre. Dans une casserole, couvrir d’eau à ras, porter à ébullition, cuire à feu moyen env. 25 min. Égoutter et laisser refroidir.

Remarque:
- Le temps de cuisson varie en fonction de la variété et de la grosseur des pommes de terre. Prévoir de 25 à 40 min.

Conseil steamer:
- Le steamer et le cuiseur à vapeur sont très pratiques pour cuire les pommes de terre. Choisir des pommes de terre de grosseur moyenne, les placer dans un bac perforé (steamer) et les cuire 15 à 20 min à 120 degrés. Cuiseur à vapeur: 35 min à 100 degrés.

Important pour le fonctionnement de la Röstinette: vérifier la cuisson:
- Pour permettre à la Röstinette de bien fonctionner, il convient de faire cuire suffisamment les pommes de terre.
- Toutes les pommes de terre sont cuites dès lors que vous pouvez introduire la pointe d’un couteau sans résistance notable jusqu’au cœur de la plus grosse pomme de terre.

Ce mode d’emploi est à votre disposition en français/allemand sur **www.bettybossi.ch** ou en téléphonant au **+41 (0) 44 209 19 29**
Nom du PDF: 24962_f11_150806