

## 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](http://www.bettybossi.ch) oder unter **0844 466 466**.

PDF-Name: 24962\_d11\_150806