

en Excellent for easily making homemade meat burgers. Fill the maker with a seasoned meat mixture, level off and turn out the shaped burger by pressing the handles. Made of resistant plastic. Dishwasher safe. 3-year warranty. **Homemade hamburger - 500 g minced beef or pork meat, salt, pepper and spices to taste. Season refrigerated minced meat with spices and briefly mix with your hands. Use the maker to form 4 burgers; make a recess in the centre of each burger to prevent it from expanding while it is grilled. Grill for 3 to 5 minutes on each side, do not pierce.** **es** Vynikající pro snadnou přípravu domácích masových burgerů. Ochucenou masovou směsí tvořítko naplníte, zarovnejte a stisknutím rukojetí vytvarovaný burger vyklopte. Vyrobeno z odolného plastu, vhodné do myčky. 3 roky záruka. **Domácí hamburger - 500 g mletého hovězího případně vepřového masa, sůl, pepř a koření dle chuti. Vychlazené mleté maso okořeňte a krátce promíchejte rukama. Pomocí tvořítka připravte 4 burgery, ve středu každého udělejte důlek, burger se při grilování nenafoukne. Grilujte 3-5 minut z každé strany, nepropichujte.** **de** Hervorragend für die leichte Zubereitung von hausgemachten Fleischburgern. Hamburgerpresse mit der gewürzten Fleischmasse befüllen, formen und mit der Betätigung der Griffe den geformten Hamburger lösen. Aus robustem Kunststoff hergestellt, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie. **Hausgemachter Hamburger - 500 g Rind-/Schweinefleisch, gehackt, Salz, Pfeffer, Gewürz nach Geschmack. Gekühltes Hackfleisch würzen, kurz mit den Händen kneten. Mit der Hamburgerpresse 4 Burger formen, in der Mitte eine Mulde machen, Burger beim Grillen wölben nicht. 3-5 Minuten von jeder Seite grillen, nicht durchstechen.** **fr** Excellent pour la préparation facile de burgers à la viande, faits maison. Remplir le moule avec le mélange de viande bien assaisonné, aplatir et démouler le burger ainsi formé en appuyant sur le manche. Fabriqué en plastique résistant, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie. **Hamburger maison - 500 g de viande de bœuf, éventuellement de viande de porc, sel, poivre et autres épices selon votre goût. Assaisonner la viande refroidie et mélanger brièvement à la main. Préparer 4 burgers à l'aide du moule, creuser un petit trou au milieu de chacun, ainsi le burger ne va pas gonfler lors de la cuisson. Griller 3-5 minutes de chaque côté, ne pas percer.** **it** Ideale per preparare a casa propria hamburger di carne. Riempire lo stampo con carne macinata, livellare la superficie e rimuovere l'hamburger premendo i manici. Prodotto in plastica resistente. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni. **Hamburger fatto in casa - 500 g di carne di manzo o di maiale macinata, sale, pepe e spezie per insaporire. Insaporire la carne macinata fresca con spezie amalgamando l'impasto con le mani. Utilizzare l'apposito stampo per formare 4 hamburger; creare una cavità nel centro di ciascun hamburger per evitare che si sfaldino durante il processo di cottura. Grigliare dai 3 ai 5 minuti per ciascun lato, non forellare.** **es** Excelente para preparar fácilmente hamburguesas caseras. Llenar el utensilio con la mezcla de carne sazonada, alisar y formar la hamburguesa presionando los mangos. Fabricado de plástico resistente. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años. **Hamburguesa casera - 500 g de carne picada de ternera o cerdo, sal, pimienta y especias al gusto. Sazonar la carne picada refrigerada con especias y mezclar con las manos. Utilizar el utensilio para formar 4 hamburguesas; hacer un hueco en el centro de cada hamburguesa para evitar que se expanda mientras se cocina. Asar de 3 a 5 minutos por cada lado, no pinchar.** **pt** Excelente para facilmente fazer hambúrgueres de carne caseiros. Preencher o utensílio com uma mistura de carne temperada, nivelar e desenformar pressionando as pegas. Fabricado em plástico resistente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia. **Hambúrguer caseiro - 500 g carne picada de vitela e porco, sal, pimenta e temperos a gosto. Temperar a carne refrigerada e com as mãos misturar rapidamente. Utilizar o utensílio para fazer 4 hambúrgueres, fazer uma abertura no centro de cada hambúrguer para prevenir que se abram**

enquanto estão a ser grelhados. Grelhar durante 3 a 5 minutos em ambos os lados, não furar.

pl Doskonała do łatwego przygotowania domowych mięsnych burgerów. Foremkę należy napelnić przyprawioną mięsną masą, następnie wyrównać i poprzez ściśnięcie rękojeści wyjąć burger. Wyprodukowano z wysokiej jakości plastiku. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia. **Domowe hamburgery - 500 g mielonego mięsa wołowego ewentualnie wieprzowego, sól, pieprz oraz przyprawy według uznania. Schłodzone mięso mielone należy przyprawić, następnie wymieszać rękoma. Za pomocą foremki należy przygotować 4 burgery, w środku każdego należy zrobić dołek, tak aby burger podczas grillowania nie napowietrzył się. Mięso należy grillować 3-5 minut z każdej strony, nie nakłuwać.**

sk Vynikajúce na jednoduchú prípravu domácich mäsových burgerov. Ochutenou mäsovou zmesou tvořítko naplníte, zarovnajte a stlačením rúk vytvarovaný burger vyklopte. Vyrobené z odolného plastu, vhodné do umývačky. 3 roky záruka. **Domáci hamburger - 500g mletého hovädzieho prípadne bravčového mäsa, soľ, korenie a korenie podľa chuti. Vychlazené mleté mäso okoreňte a krátko premiešajte rukami. Pomocou tvořítka pripravte 4 burgery, v strede každého urobte jamku, burger sa pri grilovaní nenafúkne. Grilujte 3-5 minút z každej strany, neprepichujte.** **ru** Прекрасно подходит для легкого приготовления домашних мясных бургеров. Наполните формочку приправленной мясной смесью, разровняйте и нажатием ручки выньте приготовленный бургер. Изготовлено из прочного пластика, подходит для мытья в посудомоечной машине. Гарантия 3 года. **Домашний гамбургер - 500 г говяжьего или свиного фарша, соль, перец и приправы по вкусу. Охлажденный фарш приправьте и перемешайте руками. С помощью формочки приготовьте 4 бургера, в середине каждого сделайте углубление, чтобы бургер при гриловании не надулся. Грилуйте 3-5 минут с каждой стороны, не прокалывайте.**

