



GUSS-BURGERPRESSE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Verwendung des Produktes diese Gebrauchsanweisung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Smashed Burger. Klingt erstmal komisch, eröffnet Ihnen aber ein ganz neues Geschmackserlebnis. Der Trend aus der Heimat des Hamburgers hat schon viele begeisterte Fans gefunden. Um maximale Röstaromen auf die Burger Patties zu zaubern, werden Hackfleischkugeln mit der gusseisernen Burgerpresse auf einer heißen Grillplatte in Form gedrückt. Probieren Sie es aus und erleben Sie, was man mit ein bisschen sanftem Druck erreichen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

GUSS-BURGERPRESSE NUTZEN



WARNHINWEISE

- Die Burgerpresse sollte nicht fallengelassen werden, da sie zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der Burgerpresse von metallischen Gegenständen beschädigt werden kann.
- Die emaillierte Burgerpresse bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.
- Die Burgerpresse sollte nicht auf dem heißen Grill liegen gelassen werden, da ansonsten der Kunststoffgriff schmelzen kann.

NUTZEN

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie die Burgerpresse das erste Mal verwenden, sollte sie mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie die Presse mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

BURGER PATTIES SMASHEN

Damit Sie Ihre Burger Patties in Form drücken können, benötigen Sie neben der Burgerpresse eine gusseiserne Grillplatte (oder alternativ eine Grillpfanne aus Gusseisen oder Edelstahl). Heizen Sie die Platte 10-15 Minuten bei geschlossener Garhaube und maximaler Hitze vor. Formen Sie das Hackfleisch zu groben, luftigen Kugeln.

TIPP: Durch weniger starkes Kneten des Hackfleischs bleibt das Patty sehr luftig locker und wird besonders saftig.

Die Hackfleischkugeln werden dann auf die heiße Platte gegeben und mit der Burgerpresse innerhalb der ersten rund 20-30 Sekunden platt gedrückt. Wichtig ist, dass die Platte richtig heiß ist, damit das Fleisch schöne Röstaromen bekommt. Je nach Hackfleischmenge werden die Patties dann pro Seite ca. 2 Minuten gegrillt.

TIPP: Die Patties müssen gewendet werden, wenn klarer Saft auf der Oberfläche austritt.

HINWEIS: Das Fleisch wird nur einmalig gepresst! Nach dem Wenden sollte das Patty nicht noch einmal platt gedrückt werden, da ansonsten der ganze Fleischsaft herausgepresst werden würde und die Burger trocken werden.

REZEPTIDEE SMASHED BURGER



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 300 g Rinderhackfleisch (mindestens 20 % Fettanteil)
- 2 Burger Buns
- 4 Scheiben Bacon
- 50 g Parmesankäse
- 1 Salat
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer
- BBQ Sauce
- Sriracha Mayonnaise



1. Die gusseiserne Grillplatte bei geschlossener Garhaube und maximaler Hitze 10-15 Minuten vorheizen.
2. Währenddessen die Zwiebel in Ringe schneiden, den Salat zupfen sowie den Parmesan in hauchdünne Scheibchen hobeln.
3. Das Hackfleisch nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und zu zwei groben, luftigen Kugeln formen.
4. Sobald die Grillplatte vorgeheizt ist, werden die Hackfleischkugeln auf das heiße Gusseisen gegeben und mit der Burgerpresse innerhalb der ersten 20-30 Sekunden platt gedrückt. Dadurch entstehen vollflächige Röstaromen auf dem Fleisch.
5. Nach ca. 2 Minuten wird das Patty gewendet und fertig gegart.
6. Während die Patties gegart werden, kommen auch der Bacon und die Zwiebelringe auf die Gussplatte. Der Bacon wird knusprig gegrillt. Die Zwiebelringe werden mit Ahornsirup beträufelt und geschmort bis sie schön weich sind. Je länger man sie schmort, desto besser.
7. Die Burger Buns aufschneiden und kurz auf dem Grill anbräunen.
8. Den Salat auf den Burger Buns verteilen und die Burger Patties auflegen. Dann Parmesan auf die Patties streuen und den knusprigen Bacon darauf legen. Diesen mit etwas Sriracha Mayonnaise versehen und die geschmorten Zwiebeln darauf geben. Abschließend mit BBQ Sauce beträufeln und genießen.

Guten Appetit!

REINIGUNG

Bitte beachten Sie, dass die gusseiserne Burgerpresse nicht in die Spülmaschine gegeben werden darf.

Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit mildem, warmem Seifenwasser. Anschließend sollte die Burgerpresse mit klarem Wasser abgespült werden.

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und ressourcenschonenden Entsorgung.

GARANTIE

Wir übernehmen für 2 Jahre die Garantie auf Funktion des Produktes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Produktes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt durchgeführt wurden.

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte NICHT zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

SERVICE: www.enders-germany.com

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungenvor.