

Gebruiksaanwijzing



Gebruik

Je maakt een hamburger in de basis met gehakt, ei en paneermeel. Hier kan je kruiden aan toevoegen zoals knoflook, peterselie, paprikapoeder of gember om een bijzondere hamburger te maken. Uiteraard kan je ook groenten toevoegen zoals ui, knoflook en pepers of sauzen als ketjap en ketchup. Je zorgt voor een goede basis en dit verdeel je in kleinere porties, idealiter in ballen met een doorsnede van circa 5 tot 8 centimeter. Deze voeg je vervolgens in de hamburgerpers die je daarna licht aandrukt. Zo verspreid het mengsel zich en wordt deze compact, ook zorgen de richels voor de echte hamburgerstrepen op je hamburger. Dit herhaal je met de andere hamburgers, je burgers zijn vervolgens klaar voor de grill of bbq. Hier bak je ze doorgaans 3 tot 5 minuten in waarna je ze omdraait en ook de andere zijde gaar bakt.

Schoonmaken

Het schoonmaken van deze hamburgermaker is zeer eenvoudig. Het houten hengsel draai je van de pers af, de twee delen (de ligger en de pers) kan je vervolgens in de vaatwasmachine laten meedraaien. Na gebruik is het belang de delen goed te drogen. Omdat ze van metaal gemaakt zijn, is corrosie en roest niet mogelijk.