

# Kartoffelpresse

SILBERTHAL

EN - Potato ricer // FR - Presse-purée  
ES - Prensa patatas // IT - Schiacciapatate

**DE - Geeignet für Spätzleleig und Pürees in feiner Konsistenz z.B. Babynahrung.**

EN - Suitable for spaetzle dough (swabian noodles) and purees with a fine consistency, e.g. baby food.

FR - Convient pour la pâte à spaetzle (nouilles souabes) et les purées à consistance fine, par exemple les aliments pour bébés.

ES - Adecuado para la masa de spaetzle (pasta típica del sur de alemania y de Austria) y purés con una consistencia fina, por ejemplo, para bebés.

IT - Adatto per la pasta spaetzle (pasta tipica del sud della Germania e dell'Austria) e puree con una consistenza sottile, ad esempio per i bambini.



**DE - Geeignet für Pürees mit mittlerer Konsistenz z.B. Karotten, Erbsen und Apfelmus oder für das Anrichten von Spaghetti-Eis.**

EN - Suitable for purees with a medium consistency, e.g. carrots, peas and applesauce or for serve spaghetti ice cream.

FR - Convient pour les purées de consistance moyenne, par exemple les carottes, les petits pois et la compote de pommes ou pour préparer la glace forme spaghetti.

ES - Adecuado para purés con una consistencia media, por ejemplo, zanahorias, guisantes y compota de manzana o para servir helado en forma de espaguetis.

IT - Adatto per puree di media consistenza, ad esempio carote, piselli e salsa di mele o per servire il gelato sotto forma di spaghetti.



**DE - Geeignet für Gerichte mit grobe Konsistenz z.B. für Kartoffelstampf, Blumenkohlpuree oder Klosteig.**

EN - Suitable for dishes with a coarse consistency, e.g. for mashed potatoes, cauliflower purees or gnocchi dough.

FR - Convient pour les plats à consistance grossière, par exemple pour la purée de pommes de terre, les purées de chou-fleur ou la pâte à gnocchi.

ES - Adecuado para platos de consistencia gruesa, por ejemplo, para purés de patatas, purés de coliflor o masa de ñoquis.

IT - Adatto per piatti con una consistenza densa, ad esempio per il puré di patate, la purea di cavolfiore o l'impasto degli gnocchi.



Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.de](http://www.silberthal.de)

✉ [info@silberthal.de](mailto:info@silberthal.de)

☎ +49 (0) 711-217227-43

🌐 [www.silberthal.de](http://www.silberthal.de)

DE // EN // FR // ES // IT

# Rezept

EN - Recipe // FR - Recette  
ES - Receta // IT - Ricetta

**DE - Für einen klassischen schwäbischen Spätzleleig (4 Portionen) vermische: 400g Mehl // 4 Eier // 250ml Sprudelwasser // 1 TL Salz // Optional etwas geriebene Muskatnuss**

**Verrühre die Zutaten kräftig bis ein zäher, homogener Teig entsteht. Lasse den Teig anschließend noch ca. 15min ruhen.**

EN - For a traditional Swabian Spaetzle dough (4 portions) combine: 400g flour // 4 eggs // 250ml sparkling water // 1 teaspoon salt // Optionally a little bit of grated nutmeg

Mix the ingredients well until a thick, homogeneous dough is formed. Then let the dough rest for approx. 15 minutes.

FR - Pour une pâte à Spaetzle traditionnelle souabe (4 portions) : 400g de farine // 4 œufs // 250 ml d'eau gazeuse // 1 c.à.c de sel // un peu de noix de muscade râpée (facultatif)

Mélangez bien les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène. Laissez ensuite reposer la pâte pendant environ 15 minutes.

ES - Para una masa de Spaetzle tradicional (4 porciones) combine 400g Harina // 4 Huevos // 250 ml Agua con gas // 1 Cucharadita de sal // Opcionalmente un poco de nuez moscada rallada

Mezclar bien los ingredientes hasta que se forme una masa espesa y homogénea. A continuación, deja reposar la masa durante unos 15 minutos.

IT - Per un impasto di Spaetzle tradizionale (4 porzioni) combinare 400g Farina // 4 Uova // 250 ml Acqua frizzante // 1 Cucchiaino di sale // Opzionalmente un po' di noce moscata grattugiata"

Mescolare bene gli ingredienti fino a formare un impasto denso e omogeneo. Poi lasciate riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Mélanges bien les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène. Laissez ensuite reposer la pâte pendant environ 15 minutes.

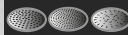
ES - Para una masa de Spaetzle tradicional (4 porciones) combine 400g Harina // 4 Huevos // 250 ml Agua con gas // 1 Cucharadita de sal // Opcionalmente un poco de nuez moscada rallada

Mezclar bien los ingredientes hasta que se forme una masa espesa y homogénea. A continuación, deja reposar la masa durante unos 15 minutos.

IT - Per un impasto di Spaetzle tradizionale (4 porzioni) combinare 400g Farina // 4 Uova // 250 ml Acqua frizzante // 1 Cucchiaino di sale // Opzionalmente un po' di noce moscata grattugiata"

Mescolare bene gli ingredienti fino a formare un impasto denso e omogeneo. Poi lasciate riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



**DE - Elegante Kartoffelpresse aus mattem Edelstahl mit drei Einlegescheiben.**

EN - Elegant potato ricer made of matt stainless steel with three interchangeable discs.

FR - Élégant presse-purée en acier inoxydable mat avec trois disques interchangeables.

ES - Elegante prensa patatas fabricado en acero inoxidable mate con tres discos intercambiables.

IT - Elegante schiacciapatate in acciaio inossidabile opaco con tre dischi intercambiabili.

**DE - Einfaches und gleichmäßiges Pressen von Gemüse, Teig und Früchten in grober bis feiner Form.**

EN - Easy and uniform pressing of vegetables, dough and fruits in coarse to fine consistency.

FR - Pressage facile et uniforme des légumes, de la pâte et des fruits de consistance grossière à fine.

ES - Pressado fácil y uniforme de verduras, masas y frutas de consistencia gruesa a fina.

IT - Pressatura facile e uniforme di verdure, pasta e frutta dalla consistenza grossolana a quella fine.

**DE - Langlebig - durch robuste Edelstahl-Konstruktion.**

EN - Durable - due to robust stainless steel construction.

FR - Durable - grâce à la construction robuste en acier inoxydable.

ES - Duradero - gracias a la robusta estructura de acero inoxidable.

IT - Durevole - grazie alla robusta struttura in acciaio inossidabile.

SILBERTHAL

# Kartoffelpresse

EN - Potato ricer // FR - Presse-purée  
ES - Prensa patatas // IT - Schiacciapatate



**DE - Vielseitig einsetzbar, dank drei Einlegescheiben mit unterschiedlichen Lochgrößen für jeden Bedarf.**

EN - Versatile, thanks to three interchangeable discs with different hole sizes for every purpose.

FR - Polyvalent, grâce à trois disques interchangeables avec différentes tailles de trous pour chaque usage.

ES - Versátil, gracias a los tres discos intercambiables con agujeros de diferentes tamaños para cada finalidad.

IT - Versatile, grazie ai tre dischi intercambiabili con diverse dimensioni dei fori per ogni scopo.

**DE - Komfortable Anwendung - dank praktischer Halterung kann die Presse direkt auf Schüsseln oder Töpfen platziert werden.**

EN - Convenient to use - thanks to the practical mounting, the ricer can be placed directly on bowls or pots.

FR - Pratique à utiliser - grâce à son support pratique, le presse-purée peut être placé directement sur les bols ou les pots.

ES - Cómodo de usar - gracias al práctico soporte, el prensa patatas puede colocarse directamente en cuencos u ollas.

IT - Comodo da usare - grazie al pratico supporto, lo schiacciapatate può essere messo direttamente in ciotole o pentole.



**DE - Mühelose Handhabung ohne viel Kraftaufwand, durch den extra langen Hebel mit ergonomisch geformten Griffmulden.**

EN - Effortless handling without much effort, due to extra-long lever with ergonomically shaped grip recesses.

FR - Manipulation sans effort, grâce à un levier extra-long avec des creux de préhension ergonomiques.

ES - Manejable y sin esfuerzo gracias a la palanca extralarga con orificios de agarre ergonómicos.

IT - Pratico e senza sforzo grazie alla leva extra lunga con fori di presa ergonomici.

**DE - Leichte Reinigung und platzsparende Lagerung - Presse kann mit Hilfe der Schraubmutter einfach auseinandergebaut werden.**

EN - Easy to clean and space-saving storage - ricer can be easily disassembled using the thumb nut.

FR - Facile à nettoyer et à ranger - le presse-purée se démonte facilement à l'aide de l'écrou à ailettes.

ES - Fácil de limpiar y de guardar: el prensa patatas se puede desmontar fácilmente mediante la tuerca.

IT - Facile da pulire e conservare: lo schiacciapatate può essere facilmente rimossa con il dado.



© SILBERTHAL

## Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi  
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



1.

**DE** - Öffne die Presse nach hinten und setze, je nach Anwendungszweck, die gewünschte Lochscheibe in den runden Behälter ein.

**EN** - Open the ricer to the back and, depending on the purpose, insert the desired disc into the round container.

**FR** - Ouvrez le presse-purée à l'arrière et, selon l'usage, insérez le disque souhaité dans le récipient rond.

**ES** - Abre el prensa patatas por la parte de atrás y, según el resultado que se quiera conseguir, introduce el disco deseado en el recipiente redondo.

**IT** - Aprire il retro dello schiacciapatate e, a seconda del risultato desiderato, inserire il disco desiderato nel contenitore rotondo.



2.

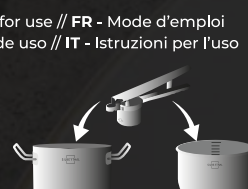
**DE** - Drücke die Scheibe mit den Fingern etwas nach unten, um sicherzustellen, dass sie fest eingerastet ist.

**EN** - Press the disc down slightly with your fingers to make sure it is locked in place.

**FR** - Appuyez légèrement sur le disque avec vos doigts pour vous assurer qu'il est bien verrouillé en place.

**ES** - Presiona ligeramente el disco hacia abajo con los dedos para asegurar de que queda fijado en su sitio.

**IT** - Premi leggermente il disco con le dita per assicurarti che sia fissato in posizione.



3.

**DE** - Für eine höhere Stabilität kann die Presse auf dem Rand einer Schüssel oder eines Topfes platziert werden.

**EN** - For greater stability, the ricer can be placed on the edge of a bowl or a pot.

**FR** - Pour plus de stabilité, le presse-purée peut être placé sur le bord d'un bol ou d'une casserole.

**ES** - Para una mayor estabilidad, el prensa patatas puede colocarse en el borde de un bol o de una olla.

**IT** - Per una maggiore stabilità, lo schiacciapatate può essere posizionato sul bordo di una ciotola o di una pentola.



4.

**DE** - Harte Lebensmittel, wie Kartoffeln, Karotten oder Äpfel sollten vor dem Pressen weichgekocht werden. Große Lebensmittel sollten zerkleinert werden.

**EN** - Hard foods such as potatoes, carrots or apples should be boiled until soft before pressing. Large pieces of food should be cut up.

**FR** - Les aliments durs comme les pommes de terre, les carottes ou les pommes doivent être bouillis jusqu'à ce qu'ils soient mous avant d'être pressés. Les gros morceaux d'aliments doivent être coupés.

**ES** - Los alimentos duros, como las patatas, las zanahorias o las manzanas, deben hervirse hasta que estén blandos antes de prensarlos. Los alimentos grandes deben cortarse en trozos.

**IT** - I cibi duri, come le patate, le carote o le mele, devono essere bolliti fino a quando sono morbidi prima di essere pressati. Gli alimenti di grandi dimensioni dovrebbero essere tagliati a pezzi.



5.

**DE** - Fülle die Lebensmittel in den runden Behälter der Presse - er sollte dabei maximal zu drei Vierteln gefüllt sein.

**EN** - Fill the food into the round container of the ricer - it should be filled to a maximum of three quarters.

**FR** - Versez les aliments dans le récipient rond du presse-purée - il doit être rempli aux trois quarts au maximum.

**ES** - Llena el recipiente redondo del prensa patatas con los alimentos, hasta un máximo de tres cuartas partes.

**IT** - Riempire il contenitore rotondo dello schiacciapatate con il cibo fino a un massimo di tre quarti.



6.

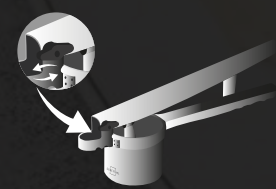
**DE** - Schließe die Presse und drücke die beiden Handgriffe zusammen, bis sie den Abstandhalter berühren. Öffne die Presse wieder, um weitere Lebensmittel einzufüllen.

**EN** - Close the ricer and press the two handles together until they touch the spacer. Open the press again to add more food.

**FR** - Fermez le presse-purée et appuyez sur les deux poignées jusqu'à ce qu'elles touchent l'entretoise. Ouvrez à nouveau le presse-purée pour ajouter des aliments.

**ES** - Cierre el prensa patatas y presiona los dos mangos hasta que toquen el separador. Vuelve a abrir el prensa patatas para añadir más alimentos.

**IT** - Chiudere lo schiacciapatate e premere i due manici fino a toccare il separatore. Riaprire lo schiacciapatate per aggiungere più cibo.



7.

**DE** - Um die Presse auseinanderzubauen, drehe an der schwarzen Schraubmutter am Gelenk und entferne die Schraube.

**EN** - To disassemble the press, open the black thumb nut on the joint and remove the screw.

**FR** - Pour démonter le presse-purée, ouvrez l'écrou à ailettes noir sur le joint et retirez la vis.

**ES** - Para desmontarlo, abre la tuerca negra de la junta y retire el tornillo.

**IT** - Per smontare, aprire il dado nero della guarnizione e rimuovere la vite.



## Reinigung

EN - Cleaning // FR - Nettoyage  
ES - Limpieza // IT - Pulizia

**DE** - Alle Teile der Kartoffelpresse können in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehme die Presse vor der Reinigung auseinander, indem du die Schraubmutter am Gelenk abdrehst und die Schraube herausnimmst.

**EN** - All parts of the potato ricer can be cleaned in the dishwasher. Before cleaning, disassemble the ricer by unscrewing the thumb nut on the joint and removing the screw.

**FR** - Toutes les pièces du presse-purée peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Avant le nettoyage, démontez le presse-purée en dévissant l'écrou à ailettes sur le joint et en retirant la vis.

**ES** - Todas las piezas del prensa patatas pueden limpiarse en el lavavajillas. Antes de limpiarlo, desmonta el prensa patatas desenroscando la tuerca de la junta y retirando el tornillo.

**IT** - Tutte le parti dello schiacciapatate possono essere pulite in lavastoviglie. Prima di pulirlo, smontare lo schiacciapatate svitando il dado del giunto e togliendo la vite.