

KROK-TOREN

Amuseer je met het maken van kroketten, gnocchi, groente- of fishsticks, loempia's en zelfs koekjes!

STERKE PUNTEN

Een brede **duwer** voor een goede grip en die als opbergvak voor de inzetstukken dient.

Een **basis** met een brede opening voor gemakkelijk vulling tot de maximale vullijn en een inkeping van het gemakkelijk vastklikken voor het gekozen inzetstuk.

4 verwisselbare inzetstukken

- 6 rondjes Ø 1 cm
- 3 rondhes Ø 2,2 cm
- 2 rechthoeken 1,8 x 3,6 cm
- 4 gegroefde rondjes voor gnocchi

Een brede **voet** met 4 antislippootjes voor optimale stabiliteit. Verhoogd zodat de mat eronderdoor kan glijden.

Een **spatel** om:

- de gaten van het inzetstuk te blokkeren om het vullen te vergemakkelijken,
- de gevormde bereiding door te snijden,
- de bereiding van de mat naar een andere plaats over te brengen.

Een **glijmat** die onder de basis schuift om de gevormde bereiding te ontvangen. Aanduidingen om de 2 en 6 cm om gelijkmatige porties af te snijden. Pictogrammen om de gebruiksrichting aan te geven.



* Behalve de mat.

TIJDENS DE DEMO

- Door speelse vormen aan voedsel te geven, zullen kinderen genieten van elk soort voedsel.
- Veelzijdig en compact, gemakkelijk te gebruiken en op te bergen.
- 4 inzetstukken: om verschillende vormen te maken voor een veelheid aan mogelijkheden.
- De mat is ontworpen om de volledige inhoud van de ingrediënten in de basis (ca. 500g) te bevatten.
- Voor compact opbergen passen de inzetstukken in de duwer.
- Bewaar de mat plat, niet oprollen.
- Alle onderdelen kunnen worden gedemonteerd voor eenvoudige reiniging.
- Gebruik geen scherpe keukenhulpjes op de mat.
- De mat is niet geschikt voor de oven of microgolfoven.
- Niet geschikt voor heet voedsel.



ONDEHOUD

Vaatwasserbestendig, behalve de mat. De mat kan met de hand worden gewassen in een heet sopje.

MATERIAAL

basis, duwer, inzetstukken, mat: PP
Antislippootjes: SEBS

INHOUD : 630 ml

DIMENSIES :

18 x 11,5 x 19,2 cm h
mat : 10,7 x 39,8 cm

KROK-TOREN

STAP VOOR STAP...



1 Draai de basis om. Plaats het inzetstuk op de basis (plaats het brede lipje van het inzetstuk in de inkeping). Druk en bevestig het.



5 Strooi eventueel een beetje bloem op de bovenkant van het deeg om de spatel gemakkelijk te kunnen verwijderen. Verwijder de spatel.



2 Leg de mat op een schone oppervlakte onder de basis, driehoek kant geplaatst voor het inzetstuk. Laat ruimte voor de mat zodat deze kan schuiven.



6 Druk met beide handen gelijkmatig op de duwer. De voorbereiding trekt de mat naar voren.



3 Plaats de spatel in de inkeping voor het inzetstuk alvorens te vullen.



7 Gebruik de spatel om het mengsel te snijden. Gebruik voor een gelijkmatige snede de aanduidingen op de mat.



4 Vul de basis met het mengsel met de **Silicone spatel**. Druk het mengsel aan met de duwer zodat het compact is.



8 Gebruik de spatel om het mengsel op te tillen en over te scheppen.

GEBRUIK

Maak kroketten, gnocchi, groente- of fishsticks, loempia's en zelfs koekjes. Gemakkelijk te gebruiken, samen met de familie koken. Geef speelse vormen aan je eten en laat je kinderen nieuwe smaken ontdekken.

MOGELIJKE AANVULLENDE PRODUCTEN

