

Butter maker / Nádoba pro přípravu másla / Buttermacher  
Baratte à beurre / Montapanna per burro / Utensilio para preparar mantequilla  
Preparador de manteiga / Naczynie do przygotowywania masła  
Nádoba na prípravu masla / Вэбиватель сливочного масла



Art.: 643140



Lot:

8 595028 478624

[www.tescoma.com/video/643140](http://www.tescoma.com/video/643140)

**en** Excellent for quickly preparing homemade butter. 250 ml cream makes up to 100 g fresh butter. With a straining hole for easily pouring out buttermilk and with a scale. Made of high-quality plastic and high-grade stainless steel. Dishwasher safe. Instructions for use enclosed. 3-year warranty.

**cs** Vynikající pro rychlou přípravu domácího másla, z 250 ml smetany vyrobíte až 100 g čerstvého másla. S cedičím otvorem pro snadné slévání podmáslí a odměrkou. Vyrobeno z kvalitního plastu a prvotřídní nerezavějící oceli, vhodné do myčky. Návod k použití uvnitř balení. 3 roky záruka.

**de** Hervorragend für schnelle Zubereitung von hausgemachter Butter, aus 250 ml Sahne kann bis 100 g frischer Butter hergestellt werden. Mit dem Trennsieb zum leichten Abgießen von getrennter Buttermilch und mit Messkala. Aus hochwertigem Kunststoff und erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, spülmaschinenfest. Gebrauchsanleitung in der Verpackung beiliegende. 3 Jahre Garantie.

**fr** Excellent pour la préparation rapide du beurre maison, 250 ml de crème permettent d'obtenir jusqu'à 100 g de beurre frais. Equipé d'un trou passoire pour évacuer facilement le babeurre, et d'un doseur. Fabriqué en plastique résistant et en acier inoxydable de première qualité, peut être nettoyé au lave-vaisselle. Mode d'emploi à l'intérieur de l'emballage. 3 ans de garantie.

**it** Ideale per preparare velocemente il burro fatto in casa. Con 250 ml di panna si ottengono fino a 100 g di burro fresco. Provvisto di scala graduata e di fori per scolare il siero. Prodotto in plastica resistente e acciaio inossidabile di alta qualità. Lavabile in lavastoviglie. Istruzioni per l'uso all'interno. Garanzia 3 anni.

**es** Excelente para preparar rápidamente mantequilla casera fresca. Con 250 ml de nata se puede preparar hasta 100 g de mantequilla fresca. Con un orificio escurridor para verter fácilmente la crema de leche y con escala medidora. Fabricado de plástico y acero inoxidable de alta calidad. Apto para lavavajillas. Instrucciones de uso incluidas. Garantía de 3 años.

**pt** Excelente para facilmente preparar manteiga em casa. Com 250 ml de natas faz cerca de 100 g de manteiga fresca. Com uma abertura coadora e escala para facilmente colocar o soro de leite. Fabricado em plástico e aço inoxidável de elevada qualidade. Pode ir à máquina de lavar louça. Instruções de utilização no interior. 3 anos de garantia.

**pl** Doskonałe do szybkiego przygotowywania domowego masła. Z 250 ml śmietany można przygotować aż 100 g świeżego masła. Z otworem cedzącym ułatwiającym odlewanie maślanki oraz z miarką. Naczynie zostało wykonane z wysokiej jakości plastiku oraz stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce. Instrukcja użytkowania znajduje się wewnątrz opakowania. Gwarancja 3-letnia.

**sk** Vynikajúca na rýchlu prípravu domáceho masla, z 250 ml smotany vyrobíte až 100 g čerstvého másla. S cedičím otvorem pre ľahké zlievanie cmaru a odmerkou. Vyrobená z kvalitného plastu a prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, vhodná do umývačky. Návod na použitie vo vnútri balenia. 3 roky záruka.

**ru** Отлично подходит для приготовления домашнего масла. Из 250 мл сливок можно приготовить до 100 г свежего сливочного масла. С перфорированным отверстием для выливания пахты и со шкалой. Изготовлено из высококачественного пластика и высококачественной нержавеющей стали. Можно мыть в посудомоечной машине. Инструкция по применению прилагается. 3-летняя гарантия.

## en Instructions for preparing butter

**Ingredients:** 250 ml whipping cream at room temperature (33 % fat), 1 tbsp. sour cream at room temperature, pinch of salt, herbs to taste

1. Intensely whip whipping cream with a tablespoon of sour cream for approx. 2 minutes. Butter is formed in the vessel once the disc begins to put resistance. 2. Pour out the buttermilk through the straining hole. Buttermilk is excellent as a healthy drink or cooking ingredient. 3. Open the vessel, pour in approx. 100 ml cold water and add a pinch of salt or herbs to taste. 4. Close the vessel and blend again by whipping briefly. 5. Pour out water with the remaining buttermilk through the straining hole. 6. Open the vessel, gather the butter with a spoon or a small spatula and store in a butter dish or some other suitable vessel. 7. Butter prepared following this recipe remains fresh in the refrigerator for at least 7 days.

**Useful hint:** Contact your retailer for Butter dish DELLA CASA (art. 643142) which is excellent for storing up to 200 g fresh homemade butter.

**Notice:** A little amount of water and buttermilk may be released from fresh homemade butter during storage; pour these out as necessary.

## de Zubereitung der Butter

**Zutaten:** 250 ml zimmerwarme Sahne zum Schlagen (33 % Fett), 1 EL zimmerwarmer Sauerrahm, Prise Salz, Kräuter nach eigenem Geschmack

1. Die Sahne mit EL Sauerrahm heftig ca. 2 Minuten schlagen. Beginnt die Schlag-Scheibe Widerstand zu leisten, ist die Butter im Behälter entstanden. 2. Die getrennte Buttermilch durch das Trennsieb abgießen; die Buttermilch ist hervorragendes gesundes Getränk, bzw. eine Zutat für Gerichte. 3. Das Gefäß öffnen, ca. 100 kaltes Wasser zugeießen, Prise Salz, bzw. Kräuter nach eigenem Geschmack zugeben. 4. Das Gefäß schließen, kurz schütteln. 5. Das Gefäß öffnen, die fertige Butter mit einem Löffel oder kleinem Spachtel herausnehmen, in die Butterdose, bzw. in einen geeigneten Behälter aufbewahren. 6. Das Gefäß öffnen, die fertige Butter mit einem Löffel oder kleinem Spachtel herausnehmen, in die Butterdose, bzw. in einen geeigneten Behälter aufbewahren. 7. Die hergestellte Butter kann im Kühlschrank mind. 7 Tage halten, sie bleibt frisch.

**Guter Tipp:** Die Butterdose DELLA CASA (art. 643142) ist zur Aufbewahrung bis 200 g frischer selbstgemachter Butter hervorragend, bei Ihrem Händler erhältlich.

**Hinweis:** Bei der frischen hausgemachten Butter kann sich beim Aufbewahren eine kleine Menge Wasser und Buttermilch trennen, dies ist ggf. abzugießen.

## fr Préparation du beurre

**Ingredients :** 250 ml de crème à fouetter à température ambiante (33 % de matières grasses), 1 cuillère à soupe de crème fraîche à température ambiante, 1 pincée de sel et des herbes aromatiques selon le goût

1. Batta vivement la crème à fouetter avec une cuillère de crème fraîche pendant 2 minutes environ. Dès que le disque de battage commence à résister, le beurre s'est formé dans la baratte. 2. Evacuer le babeurre par le trou passoire ; celui-ci est excellente comme boisson saine ou en tant qu'ingrédient dans les plats. 3. Ouvrir le récipient, verser environ 100 ml d'eau froide et ajouter selon le goût une pincée de sel ou des herbes vertes. 4. Refermer le récipient et mélanger en fouettant brièvement à nouveau. 5. Evacuer l'eau et les restes de babeurre du récipient par le trou passoire. 6. Ouvrir le récipient, prélever le beurre à l'aide d'une petite cuillère ou d'une petite spatule et le récupérer dans un beurrier ou un autre récipient approprié. 7. Le beurre ainsi préparé peut être stocké frais et savoureux au réfrigérateur pendant au moins 7 jours.

**Bon conseil :** le beurrier DELLA CASA (art. 643142) est excellent pour stocker jusqu'à 200 g de beurre frais maison, demandez auprès de votre revendeur.

**Avvertissement :** le beurre frais maison peut éliminer une petite quantité d'eau et de babeurre lors du stockage, déverser en cas de besoin.

## es Instrucciones de uso

**Ingredientes:** 250 ml de nata a temperatura ambiente (33 % M.G), 1 cucharada de crema agria a temperatura ambiente, una pizca de sal, hierbas al gusto

1. Batir intensamente la nata con una cucharada de crema agria aproximadamente 2 minutos. La mantequilla se forma en el recipiente una vez que el disco comienza a oponer resistencia. 2. Verter la crema de leche a través del orificio escurridor. La crema de leche es excelente como una bebida saludable o como un ingrediente para cocinar. 3. Abrir el recipiente, verter aproximadamente 100 ml de agua fría y añadir una pizca de sal o hierbas al gusto. 4. Cerrar el recipiente y mezclar de nuevo batiendo brevemente. 5. Colar el agua con los restos de crema de leche a través del orificio escurridor. 6. Abrir el recipiente, recoger la mantequilla con una cuchara o una espátula pequeña y guardar en una mantiguera o en cualquier otro recipiente adecuado. 7. La mantequilla preparada siguiendo esta receta se mantiene fresca en el frigorífico por lo menos 7 días.

**Consejo útil:** Contacte con su distribuidor para la mantiguera DELLA CASSA (art. 643142) que es excelente para conservar hasta 200 gr de mantequilla casera fresca.

**Aviso:** Una pequeña cantidad de agua y suero de leche puede liberarse de la mantequilla casera fresca cuando se guarda en la mantiguera; verterlo fuera cuando sea necesario.

## pt Instruções para preparar manteiga

**Ingredientes:** 250 ml natas à temperatura ambiente (33 % gordura), 1 colher de sopa de creme azedo à temperatura ambiente, 1 pitada de sal, ervas aromáticas a gosto

1. Bater as natas intensamente com o creme azedo por aproximadamente 2 minutos. A manteiga é formada no recipiente assim que o disco comece a ganhar resistência. 2. Retire o soro de leite da manteiga através da abertura coadora. O soro de leite é ótimo enquanto bebida saudável ou ingrediente culinário. 3. Abra o recipiente, adicione aproximadamente 100 ml de água fria e acrescente uma pitada de sal ou ervas a gosto. 4. Feche o recipiente e misture novamente batendo brevemente. 5. Retire a água e o restante soro de leite pela abertura coadora. 6. Abra o recipiente, junte a manteiga com uma colher ou uma espátula e guarde-a numa manteigreira ou num recipiente adequado. 7. A manteiga preparada desta forma permanece fresca no frigorífico por pelo menos 7 dias.

**Conselho útil:** Contacte o seu revendedor para obter a Manteigreira DELLA CASA (art. 643142) a qual é excelente para guardar até 200 g de manteiga fresca caseira.

**Aviso:** A manteiga caseira guardada pode libertar uma pequena quantidade de água e soro de leite. Se necessário eliminar o líquido em excesso.

## pl Przygotowanie masła

**Składniki:** 250 ml śmietany kremówki (33 % tłuszczu) w temperaturze pokojowej, 1 łyżka kwaśnej śmietany w temperaturze pokojowej, szczypta soli, zioła do smaku

1. Śmietankę kremówkę z łyżką kwaśnej śmietany należy intensywnie ubijać przez około 2 minuty. Opór trzepaka oznacza, że masło jest gotowe. 2. Powstałą maślankę – pyszny i zdrowy napój stosowany również jako dodatek do potraw – odlej otworem cedzącym. 3. Otwórz naczynie, dolej około 100 ml zimnej wody, dodaj szczyptę soli lub zioła do smaku. 4. Zamknij naczynie i ponownie wymieszaj. 5. Odlej wodę oraz resztę maślanki przez otwór cedzący. 6. Otwórz naczynie, łyżeczką lub małą łopatką, wyłóż masło do maselniczki lub innego naczynia. 7. Przygotowane w ten sposób masło, przechowywane w lodówce, zachowa swoją świeżość co najmniej 7 dni.

**Wskazówka:** Maselniczka DELLA CASA (art. 643142) jest doskonała do formowania i przechowywania aż 200 g świeżego domowego masła, zapytaj o ten produkt swojego sprzedawcę.

**Ostrzeżenie:** Świeże domowe masło, podczas przechowywania w maselniczce, może wytrącać niewielką ilość wody i maślanki, które w razie potrzeby należy odlać.

## sk Příprava masla

**Ingredienty:** 250 ml smotany na šľahanie o izbovej teplote (33 % tuku), 1 lyžica kyslej smotany o izbovej teplote, štipka soli a bylínky podľa chuti

1. Smotanu na šľahanie s lyžicou kyslej smotany šľahajte intenzívne cca 2 minúty. Akonáhle šľahací disk začne klást odpor, v nádobe vzniklo maslo. 2. Cedičím otvorom zlejte cmar, ktorý je vynikajúci ako zdravý nápoj alebo ako prísada do pokrmov. 3. Nádobu otvorte, dolejte cca 100 ml studenej vody a podľa chuti pridajte štipku soli alebo bylínky. 4. Nádobu uzavrite a krátkym šľahaním znovu premie-

šajte. 5. Cedičím otvorom zlejte z nádoby vodu so zvyškom cmaru. 6. Nádobu otvorte, maslo zoberte lyžičkou alebo malou stierkou a uložte do nádoby na maslo alebo inej vhodnej nádoby. 7. Takto pripravené maslo vydrží v chladničke čerstvé a svieže najmenej 7 dní.

**Dobrý tip:** Dóza na maslo DELLA CASA (art. 643142) je vynikajúca na uloženie až 200 g čerstvého domáceho masla, žiadajte u svojho predajcu.

**Upozornenie:** Čerstvé domáce maslo môže počas skladovania vylučovať malé množstvo vody a cmaru, v prípade potreby ho zlejte.

## ru Инструкция по приготовлению масла

**Ингредиенты:** 250 мл сливок комнатной температуры (33 % жирности), 1 ст.л. сметаны комнатной температуры, щепотка соли, зелень по вкусу

1. Взбейте сливки со столовой ложкой сметаны ок. 2 минут. Масло образуется в емкости, как только диск начинает оказывать сопротивление. 2. Вылейте пахту через отверстие. Пахта-это превосходная в качестве здорового питья или приготовления пищи ингредиент. 3. Откройте емкость, влейте ок. 100 мл холодной воды, добавьте щепотку соли или зелень по вкусу. 4. Закройте емкость и снова взбейте. 5. Вылейте воду оставшуюся от пахты через отверстие. 6. Откройте емкость, соберите масло с помощью ложки или маленькой лопаточки и храните сливочное масло в масленке или в другой подходящей емкости. 7. Масло сделанное по этому рецепту остается свежим в холодильнике в течение по крайней мере 7 дней.

**Полезный совет:** Вы можете хранить домашнее масло в Масленке DELLA CASA (артикул 643142), которое можно приобрести у Вашего продавца.

**Внимание:** В процессе хранения из свежего домашнего масла может выделиться небольшое количество воды или кефира, которое при необходимости слейте.

## cs Příprava másla

**Ingredienty:** 250 ml smetany ke šľahání o pokojové teplotě (33 % tuku), 1 lyžice zakysané smetany o pokojové teplotě, špetka soli a bylinky podle chuti

1. Smetanu ke šľahání se lžiči zakysané smetany šlehejte intenzívne cca 2 minúty. Jakmile šľahací disk začne klást odpor, v nádobe vzniklo maslo. 2. Cedičím otvorom slijte podmáslí, ktoré je vynikajúci ako zdravý nápoj nebo jako přísada do pokrmů. 3. Nádobu otvorte, dolijte cca 100 ml studené vody a podle chuti pridajte špetku soli nebo bylínky. 4. Nádobu uzavrite a krátkym šľahaním znovu promiechajte. 5. Cedičím otvorom slijte z nádoby vodu se zbytkem podmáslí. 6. Nádobu otvorte, maslo seberte lžičkou nebo malou stěrkou a uložte do maslenky nebo jiné vhodné nádoby. 7. Takto připravené maslo vydrží v lednici čerstvé a svěží nejméně 7 dní.

**Dobrý tip:** Máslenka DELLA CASA (art. 643142) je vynikající pro uložení až 200 g čerstvého domácího másla, žádejte u svého prodejce.

**Upozornění:** Čerstvé domácí maslo může během skladování vylučovat malé množství vody a podmáslí, v případě potřeby je slijte.

## it Istruzioni per preparare il burro

**Ingredienti:** 250 ml di panna da montare a temperatura ambiente (33 % di grassi), 1 cucchiaio di panna acida a temperatura ambiente, un pizzico di sale, erbe aromatiche a piacere

1. Montare energicamente la panna da cucina con un cucchiaio di panna acida per circa 2 minuti. Quando il disco inizia a trovare resistenza significa che il burro è formato. 2. Scolare il siero attraverso gli appositi fori. Il siero è ideale come bevanda genuina o come ingrediente per cucinare. 3. Aprire il recipiente, versare circa 100 ml di acqua fredda e aggiungere un pizzico di sale ed erbe aromatiche a piacere. 4. Chiudere il recipiente e amalgamare il composto all'interno montandolo ancora brevemente. 5. Scolare l'acqua e il siero in eccesso attraverso gli appositi fori. 6. Aprire il recipiente, raccogliere il burro con un cucchiaio o una piccola spatola e trasferire in un portaburro o in un recipiente adatto. 7. Il burro preparato seguendo questa ricetta si conserva in frigorifero per almeno 7 giorni.

**Consiglio utile:** Il burro fatto in casa può essere preparato facilmente e velocemente con lo Stampo burro DELLA CASA (art. 643142), disponibile presso il suo punto vendita di fiducia.

**Avvertenza:** Il burro conservato nello stampo potrebbe rilasciare una piccola quantità d'acqua e di siero; se necessario eliminare il liquido in eccesso.



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystry: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszawa 14, Katowice, Polska / Dovezta: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.L.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ "Тескома" - Україна - Одеса

designed by **tescoma** design protected