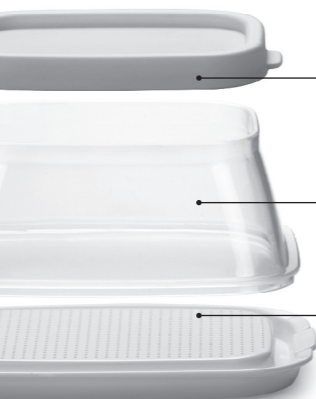


**Butter dish / Máslenka / Butterdose / Beurrier
Stampo burro / Mantequera / Manteigueira
Maselniczka / Dóza na maslo / Масленка**



Flexible cap / Pružné víčko / Biegsamer Deckel
Couvercle souple / Coperchio flessibile
Cubierta flexible / Tampa flexível / Elastyczne
wieczko / Pružné viečko / Гибкая крышка

Lid / Poklop / Haube / Cache
Coperchio / Tapa / Tampa / Pokrywa
Poklop / Крышка

Bottom / Dno / Boden / Fond
Fondo / Fondo / Fundo / Dno
Dno / Дно



en APPLICATION

1. Put fresh homemade butter into the lid with the cap on, press down and level off. 2. Attach the bottom to the lid and put into the refrigerator to set, positioning it bottom up. 3. Turn the butter dish over when set (after approx. 3 hours), press the flexible cap with your fingers and transfer the butter onto the bottom of the butter dish. 4. Use in the same way as a traditional butter dish.

Useful hint: You can prepare homemade butter easily and quickly in Butter maker DELLA CASA (art. 643140) which is available at your retailer.

Notice: A little amount of water and buttermilk may be released from fresh homemade butter when stored in the butter dish; pour these out when needed.

cs POUŽITÍ

1. Poklop s nasazeným víčkem naplňte čerstvě připraveným domácím máslem, upěchujte a zarovnejte. 2. Na poklop nasadíte dno a dejte do lednice ztuhnout dnem vzhůru. 3. Po ztuhnutí (cca za 3 hodiny) máslenku otočte, prsty zatlačte na pružné víčko a máslo přemístěte na dno máslenky. 4. Používejte jako klasickou máslenku.

Dobrý tip: Domácí máslo připravíte snadno a rychle v Nádobě pro přípravu másla DELLA CASA (art. 643140), žádejte u svého prodejce.

Upozornění: Čerstvé domácí máslo může během skladování v máslence vylučovat malé množství vody a podmásli, v případě potřeby je slijte.

de GEBRAUCH

1. Die Haube mit aufgesetztem Deckel mit frischer hergestellter Butter füllen, stampfen, glätten. 2. Den Boden auf die Haube setzen, im Kühlschrank kopfüber stellen, erstarren lassen. 3. Die Butterdose nach dem Erstarren (ca. in 3 Stunden) umdrehen, mit Fingern an den biegsamen Deckel andrücken, die Butter auf den Boden der Butterdose legen. 4. Als klassische Butterdose verwenden.

Guter Tipp: Die hausgemachte Butter kann leicht und schnell im Buttermacher DELLA CASA (art. 643140) hergestellt werden, 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 UTILISATION

1. Remplir le cache avec le couvercle en place avec du beurre frais maison, tasser et égaliser. 2. Placer le fond sur le cache et mettre au réfrigérateur pour solidifier, avec le fond orienté vers le haut. 3. Après la solidification (environ 3 heures), retourner le beurrier, appuyer avec les doigts sur le couvercle souple et transférer le beurre sur le fond du beurrier. 4. Utiliser ensuite comme un beurrier classique.

Bon conseil : Vous préparez le beurre maison facilement et rapidement dans la Baratte à beurre DELLA CASA (art. 643140), 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.

it UTILIZZO

1. Inserire il burro fresco fatto in casa nella parte flessibile con il coperchio applicato, premere e livellare. 2. Agganciare il fondo al coperchio e mettere a rassodare in frigorifero, posizionandolo a testa in giù. 3. Una volta rassodato (dopo circa 3 ore), girare lo stampo, premere con le dita il coperchio flessibile e trasferire il burro sul fondo del contenitore. 4. Utilizzare come un normale portaburro.

Consiglio utile: Il burro fatto in casa può essere preparato facilmente e velocemente con il Montapanna per burro DELLA CASA (art. 643140), 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.

es MODO DE EMPLEO

1. Poner la mantequilla fresca en la tapa con la cubierta puesta, presionar y nivelar. 2. Unir el fondo a la tapa y dejar cuajar en el frigorífico, colocándolo hacia arriba. 3. Girar la mantquera cuando esté cuajada (aprox. 3 horas después), presionar la cubierta flexible con los dedos y poner la mantequilla en el fondo de la mantquera. 4. Utilizar de la misma manera que una mantquera tradicional.

Consejo útil: Puede preparar mantequilla casera fácil y rápidamente con el Utensilio para preparar mantequilla DELLA CASA (art. 643140) el cual está disponible en su distribuidor.

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

pt UTILIZAÇÃO

1. Coloque a manteiga fresca caseira na manteigueira com a tampa, pressione e nivele. 2. Adira o fundo à tampa e coloque no frigorífico para solidificar, posicionando com o fundo para cima. 3. Vire para cima depois de solidificar (aprox. 3 horas), pressione a tampa flexível com os dedos e transfira a manteiga para o fundo da manteigueira. 4. Use como uma manteigueira normal.

Sugestão: Pode preparar manteiga fresca caseira de forma fácil e rápida com o Preparador de manteiga DELLA CASA (art. 643140), o qual está disponível no seu revendedor.

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

pl UŻYCIE

1. Pokrywę z wieczkiem należy napełnić świeżo przygotowanym domowym masłem, docisnąć i wyrównać. 2. Na pokrywę należy nałożyć dno, a następnie maselniczkę włożyć do lodówki obróconą do góry dnem, aby masło stwardniało. 3. Po stwardnieniu (ok. 3 godziny) maselniczkę należy obrócić, palcami nacisnąć na elastyczne wieczko przenosząc w ten sposób masło na dno maselniczki. 4. Można wykorzystać także jako tradycyjną maselniczkę.

Wskazówka: Domowe masło można łatwo i szybko przygotować używając Naczynia do przygotowywania masła DELLA CASA (art. 643140), zapytaj o ten produkt swojego sprzedawcę.

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

sk POUŽITIE

1. Poklop s nasadeným viečkom naplňte čerstvo pripraveným domácim maslom, utlačte a zarovnajte. 2. Na poklop nasadte dno a dajte do chladničky stuhnúť hore dnom. 3. Po stuhnutí (cca za 3 hodiny) dózu na maslo otočte, prsty zatlačte na pružné viečko a maslo premiestnite na dno dózy. 4. Používajte ako klasickú nádobu na maslo.

Dobrý tip: Domáce maslo pripravíte ľahko a rýchlo v Nádobе na prípravu masla DELLA CASA (art. 643140), žiadajte u svojho predajcu.

Upozornenie: Čerstvé domáce maslo môže počas skladovania v dóze na maslo vylučovať malé množstvo vody a smaru, v prípade potreby zlejte.

ru ПРИМЕНЕНИЕ

1. Поместите свежее домашнее масло в крышку с гибкой крышкой, уплотните и выровняйте. 2. Соедините дно с крышкой и поместите в холодильник сверху дном. 3. Примерно через 3 часа переверните масленку дном вниз, нажмите пальцами на гибкую крышку и переместите масло на дно масленки. 4. Используйте так же, как и традиционную масленку.

Полезный совет: Вы можете быстро и легко приготовить домашнее масло в Взбивателе сливочного масла DELLA CASA (артикул 643140), который можно приобрести у вашего продавца.

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



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
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса