

Die Funktionsweise des Schnitzelmaster

1. Gewünschte Fleischdicke auf der Skala einstellen



2. Fleisch von oben einführen und zügig vorwärtskurbeln



3. Fleisch ganz durch die Mürbewalzen drehen – aber nicht durchdrehen



4. Rückwärtsdrehen der Kurbel – gemastertes Fleisch oben entnehmen



- Die gewünschte Fleischdicke auf der Skala einstellen
- Der Arbeitsvorgang schließt eine Vorwärts- und Rückwärtsbewegung mit der Handkurbel ein. Das Fleisch wird bei der Vorwärtsbewegung nur so weit in den Walzenspalt eingedreht, bis es gänzlich von beiden Mürbewalzen erfasst worden ist

Kontakt :
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431
EMAIL:

Schnitzelmaster GmbH
Fraundorf 9
84335 Mitterskirchen
info@schnitzelmaster.de

- Die Zellstruktur des Fleisches wird bei der Vorwärtsbewegung der Kurbel durch den Walk- und Überspannungsvorgang der speziellen Walzen gemürbt.
- Die Zellstruktur des Fleisches wird bei der Rückwärtsbewegung der Kurbel wieder geglättet.
- Nach der Rückwärtsbewegung der Kurbel wird das Fleisch wieder oben entnommen (kein durchdrehen des Fleisches).
- **Verwendung der Schnitzelmastertüten:** Über beide Mürbewalzen wird je ein Folienschlauch gestülpt. Es handelt sich dabei um eine Spezialfolie, die auch einer starken Beanspruchung standhält. Mit diesen Folien erzielen Sie eine noch schonendere Behandlung des Fleisches (speziell bei Puten- und Hähnchenfleisch). **Vor** dem Überstülpen die Innenseites des Folienschlauches etwasdehnen und erst dann locker über beide Mürbwalzen ziehen.

Tipps aus der Praxis

- Bei der Vorbereitung das Fleisch großflächig zuschneiden (z.B. Schmetterlingsschnitt)
- Beste Ergebnisse erzielt man, wenn man nur gut abgelagertes Fleisch verarbeitet
- Die dünnere Seite des Fleisches zuerst in den Walzenspalt einführen.
- Beim Kurbeln nicht mit Kraft abrbeiten
- Falls Bindegewebe und Sehnen beim Arbeiten spannen, kurz mit einem kleinen Schnitt durchtrennen (besonders wichtig, falls man das Fleisch besonders dünn machen möchte). Ein Einscheiden verhindert das Reißen.



Kontakt :
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431
EMAIL:

Schnitzelmaster GmbH
Fraundorf 9
84335 Mitterskirchen
info@schnitzelmaster.de