

Clever frischhalten

Idealer Behälter zum Frischhalten und Servieren von länglichen Wurstsorten, wie Salami, Fleisch-, Leber-, Gelb- und Mettwurst, Landjäger und Wiener Würstchen.



- 1 Haube
- 2 Breiter Rand zum einfachen Abnehmen der Haube
- 3 Öffnungen für optimale Belüftung bestimmter Wurstsorten
- 4 Griffe
- 5 Gewölbter Bereich verhindert ein „Wegrollen“ der Wurst
- 6 Servierplatte (perfekt für Wurstsorten mit einem Durchmesser von maximal 6 cm und einer Länge von maximal 20 cm)

Welche Wurst wird wie gelagert?

Verschiedene Wurstsorten haben unterschiedliche Ansprüche an die Aufbewahrung.

1 Rohwurstsorten lieben einen Luftaustausch während der Lagerung, **2** Brüh- und Kochwürste benötigen kaum einen Luftaustausch während der Aufbewahrung im Kühlschrank. Deshalb ist die Haube in zwei Positionen auf der Platte positionierbar:

1 Offene Position

Die Haube mit den Öffnungen auf die gestrichelte Seite der Servierplatte aufsetzen. Jetzt ist ein Luftaustausch zwischen Behälter und Umgebung möglich.

Für Rohwürste

Chorizo, Salami, Mettwurst, Landjäger, Teewurst, Cervelatwurst, rohe Bratwurstsorten (wie z.B. Thüringer)



2 Geschlossene Position

Die Haube mit den Öffnungen auf die glatte Seite der Servierplatte aufsetzen.

Für Brüh- und Kochwürste

Wiener Würstchen, Krakauer, Blutwurst, Fleischwurst, Gelbwurst, Leberwurst, Jagdwurst, Gebrühte Bratwurstsorten (wie z.B. Nürnberger Rostbratwürstchen)



Tipps



A



B



C

A Dank der Erhebungen an der Haube und den Rillen auf der Unterseite der Servierplatte lassen sich zwei Behälter im Kühlschrank **platzsparend stapeln**.

B Zum Transportieren oder beim Herausnehmen aus dem Kühlschrank den Behälter entweder von unten an der Servierplatte **einfach greifen** oder den Haubendeckel in der Mitte fest zusammendrücken und die Wurst-Theke anheben. Die Servierplatte ist **kein Schneidbrett**. Deshalb die Wurst vor dem Schneiden bitte auf ein Schneidbrett umsetzen.

C Zur kurzzeitigen **Aufbewahrung** von kleineren Würsten, z.B. Wiener Würstchen, die Haube als Behälter und die Servierplatte als Deckel verwenden. So können bis zu 3 Paar Würstchen appetitlich im Kühlschrank frischgehalten werden.