

PRESTO®

Smashula™

Prensa y Espátula de Acero Inoxidable para Hamburguesas

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2026 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

CÓMO HACER LA HAMBURGUESA APLASTADA PERFECTA

1. Para mejores resultados, use carne molida 80/20 o 85/15 (80-85 por ciento carne molida magra con 15-20 por ciento de grasa) para hamburguesas aplastadas jugosas y llenas de sabor.
Nota: Hamburguesas aplastadas hechas con carne que contiene más de 20% de grasa pueden desmoronarse durante la cocción. Carne con menos del 15% de grasa puede adherirse a la superficie de cocción y producir hamburguesas más secas y con menos sabor.
2. Forme bolas con la carne molida (aproximadamente de 3 onzas cada una o 1/3 de taza). Refrigere hasta el momento de cocinar.
3. La Smashula™ prensa y espátula de acero inoxidable para hamburguesas es recomendada en el uso de parrillas/ planchas de superficie plana, sartenes de hierro fundido o acero inoxidable con paredes bajas. Superficies antiadherentes no son recomendables para hacer hamburguesas aplastadas. Para obtener un borde crujiente y dorado, las hamburguesas deben adherirse a la superficie de cocción.

Siempre precaliente la superficie de cocción con alta temperatura para asegurar una cocción uniforme y dorada. Agregue unas gotas de agua a la superficie de cocción. Cuando el agua chisporrotea, la superficie está caliente.

4. Coloque una bola de carne molida en la superficie de cocción precalentada. Inmediatamente, presione la bola de carne uniformemente con la parte redonda de la Smashula™ hasta crear un círculo de aproximadamente 1/4 de pulgada de grosor. Continúe presionando el círculo de carne molida por 5 - 6 segundos. Deslice la Smashula™ hacia adelante y levante para retirar de la carne. Esto previene que la carne cruda se adhiera a la superficie de prensa para hamburguesas.

Dorar la carne a fuego vivo sella los jugos, resultando en un exterior dorado con un interior lleno de sabor.

5. Sazone la carne a su gusto. Cocine el primer lado de por 60 a 90 segundos o hasta que las orillas del exterior estén doradas.
6. Use la parte de la espátula de la Smashula™ para raspar y aflojar las orillas de la superficie de cocción. Voltee la carne con cuidado.

Importante: Para mantener los jugos de la carne, no presione la carne después de voltear.

7. Cocine la carne por 60 segundos adicionales, deslice la parte de la espátula de la Smashula™ debajo de la carne y levante con cuidado de la superficie de cocción.
8. Antes de hacer hamburguesas aplanadas adicionales, raspe la superficie de cocción con la Smashula™ para remover los residuos de comida.

CÓMO USAR EL ABREBOTELLAS

Sostenga el asa de la Smashula™ hacia usted, sostenga la botella con la otra mano. Inserte la tapa de la botella en el abrebotellas ubicado en el asa de la Smashula™ jale para retirar la tapa. El imán sostiene la tapa.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

Lave la Smashula™ con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

Aviso: Si almacena al aire libre, con luz solar directa, el rojo del asa se desvanecerá.