

Nudelpresse / Spätzlepresse 1. Prototyp



Vorteile / Nutzen

1. Mit der **innovativen Nudelpresse** lassen sich kinderleicht und schnell leckere Nudeln bzw. Spätzle herstellen.
2. Durch den kompakten Teigbehälter lässt sich mühelos und sauber den Nudelteig einfüllen. Aufgrund der Drehbewegung im Teigbecher wird der Teig vollständig durch die Presse verwertet.
Das einfache Herunterdrehen des Stempels im vorgesehenen Becher ist für jede Person händelbar und erleichtert das Arbeiten über den Kochtopf.
Das gefährliche Hantieren über den Kochtopf ist passe. Saubere Verarbeitung am Kochfeld.
3. Selbstverständlich können mit der Nudelpresse / Spätzlepresse beliebig viele einfache Variationen von Speisen zubereitet werden. Auch vorgekochtes Gemüse kann leicht zu Brei verarbeitet werden .
4. Einfache und gründliche Reinigung aller Teile durch problemlose Zerlegung.
5. Alle Teile sind absolut Spülmaschinen-Resistenz und Lebensmittelecht.
6. Alle Teile können praktisch in einer Küchenschublade aufbewahrt werden.
7. Durch das Austauschen der Schiebepatte können kreative und einzigartige Nudeln / Spätzle hergestellt werden.
8. Für die Serienfertigung sind verstellbare Aufsätze für unterschiedliche Kochtopf-durchmesser geplant.

Empfehlung für ein gutes Gelingen:

Rezept für echt schwäbische Spätzle:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 175 ml Wasser
- 1 Teelöffel Salz

Erfinderclub Allgäu-Oberschwaben e. V Ravensburg

Erfinder: D. Holder Kontakt: bodenseinsel@freenet.de