

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

f) Kartoffelschälmaschine

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)

Die Kartoffelschälmaschine kann nur in Verbindung mit dem kompletten Rührwerk verwendet werden. Den Behälter in gleicher Weise wie die Rührschüssel bei hochgeklapptem Rührarm auf der Bodenplatte verriegeln. Die Ausprägungen am oberen Rand des Behälters müssen dabei quer zur Bodenplatte stehen. Anschließend die Reibscheibe mit dem Korundbelag nach oben auf den Zapfen im Behälterboden und die Sechskantwelle in die Sechskantbohrung der Reibscheibe setzen.

Nun die gründlich gereinigten Kartoffeln in den Behälter (Fassungsvermögen 1,5 bis 2 kg) legen und je nach Menge 1 bis 1,5 l Wasser hinzufügen und den Deckelring aufsetzen, um während des Betriebes ein Herausspritzen zu vermeiden. Nun den Rührarm herunterklappen und dabei die Welle der Kartoffelschälmaschine in die mittlere Antriebsöffnung am Rührarm eingreifen lassen. Den Motor über Stufen I und II auf III schalten. Die Kartoffeln geraten in Bewegung, die Schalen reiben sich an der rauhen Innenfläche des Behälters und der Reibscheibe ab. Die Schälzeit beträgt 4 bis 7 Minuten. Augen und schlechte Stellen in den Kartoffeln anschließend von Hand entfernen. Sind größere Mengen nacheinander zu schälen, das Wasser nach 2 bis 3 Füllungen erneuern. Auch Möhren und andere Wurzelgewächse können geschält werden, wenn sie vorher in kurze Stücke (Länge = Durchmesser) geschnitten werden.

Die Maschine besteht aus rostfreiem Material.

Zur Reinigung des Korundbelages eignet sich am besten eine weiche Bürste (keine Metallbürste) und viel Wasser. Eine Säuberung mit der Bürste ist nicht nach jedem Gebrauch notwendig. Normaler Weise genügt es, wenn der Be-

Kartoffelschälmaschine



hälter unter einem kräftigen Wasserstrahl ausgeschwenkt wird. Zum Trocknen nicht auf die heiße Herdplatte stellen oder über offene Flammen halten. Ihre BBC-Küchenmaschine wird Ihnen von Tag zu Tag eine wertvollere Hilfe sein und Ihnen das Leben leichter machen. Auch die anderen BBC-Haushaltsgeräte sind dazu bestimmt, Ihnen Arbeit abzunehmen und Zeit für Ihre Familie zu gewinnen. Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler doch einmal unverbindlich die verschiedenen Geräte vorführen, – Sie werden gleich feststellen, daß BBC an alles gedacht hat, was der Hausfrau dient.

BBC **Kühlschränke**

mit 4 Kühlzonen, schrankbreiter Kontaktfläche des Verdampfers, viel Platz im Tiefkühlfach, voll ausgenutzter Türinnenfläche und Thermoluftreinigung lösen Einkaufsprobleme und Vorratssorgen.

BBC **Elektroherde**

mit REGLA-Blitzkochplatte, Backofenthermostat, Infrarot-Grilleinrichtung, Abschaltautomatik, Signal- und Bereitschaftslampen lassen das Zubereiten der täglichen Mahlzeiten zur reinen Freude werden.

BBC **Wasch-Trocken-Automat**

wäscht blütenweiß im Laugestrahler, spült, schleudert und trocknet 4½ kg Wäsche vollautomatisch in einem Arbeitsgang; bedarf keiner Verankerung.

BBC **Rührflügelwaschmaschine R 1**

wäscht, spült und reinigt in jeder Füllung 3½ kg Wäsche.

Leichter
leben mit
BBC-Geräten