Virtasenkauppa.fi
Hämeentie 37, 24100 Salo
www.virtasenkauppa.fi

Pihviprässi valualumiinia, Maku

Koodi: 275681 - EAN: 6410412756817



9,70 €

7,73 € (ALV 0%)

Tulostettu: 21.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- Kaksiosainen prässi pihvien muotoiluun
- Valmiin pihvin koko n. 11 × 1,5 cm
- Näppärä apuri kotitekoisiin hampurilaisiin

Maku Kitchen Life -pihviprässi tekee kotitekoisten hampurilaispihvien valmistuksesta helppoa ja siistiä. Kaksiosaisella puristimella muotoilet tasaiset ja sopivan kokoiset pihvit lihasta, kalasta tai kasviksista.

Kotitekoiset pihvit ovat parhaita, ja pihviprässillä niistä saa tasaisia ja näyttäviä ilman turhaa säätöä. Tämä Maku Kitchen Life -prässi on valmistettu kestävästä valualumiinista, ja siinä on tarttumaton pinnoite, joka helpottaa pihvien irrottamista. Näin massa ei jämähdä kiinni ja muotoilu käy vaivatta.

Kaksiosainen rakenne tekee käytöstä yksinkertaista: täytä prässi jauhelihalla, kalamassalla tai kasvisseoksella ja purista – tuloksena on kauniisti muotoiltu pihvi. Lopputulos on noin 11 cm halkaisijaltaan ja 1,5 cm paksu, juuri sopiva kotiburgeriin. Puinen kädensija tekee otteesta mukavan ja tuo välineeseen perinteisen ilmeen. Tämä pieni mutta näppärä työkalu on loistava lisä kotikeittiöön, kun haluat valmistaa hampurilaisia, kalapihvejä tai kasvispihvejä omilla mausteillasi.

Ominaisuudet:
- Materiaali: valualumiini, puinen kahva
- 2-osainen puristin
- Tarttumaton pinnoite
- Valmiin pihvin koko: noin 11 × 1,5 cm
- Soveltuu liha-, kala- ja kasvispihvien valmistukseen

Reseptivinkki: Feta-juustolla täytetyt jauhelihapihvit
- Ainekset (4 annosta):
- 400 g naudan jauhelihaa

- ½ dl korppujauhoja
- 1 dl vettä
- 1 kananmuna
- 1 tl suolaa
- maustepippuria
- 100 g fetajuustoa (täytteeksi)

Valmistus:
_ Sekoita korppujauhot ja vesi, anna turvota noin 10 minuuttia.
_ Lisää jauheliha, muna ja mausteet. Sekoita taikina tasaiseksi.
_ Jaa taikina kahdeksaan osaan. Muotoile pihviprässillä neljä pohjaa, aseta jokaisen päälle fetajuustoa ja paina toinen pihvi kanneksi.
_ Paista pannulla noin 5 minuuttia per puoli, kunnes pihvit ovat kypsiä ja saaneet kauniin pinnan.

Tuloksena meheviä ja maukkaita pihvejä, jotka sopivat täydellisesti hampurilaisiin!