



## PRESSOIRS MANUELS À CLIQUETS

### Mode d'emploi

- 1) Après déballage, laver soigneusement toutes les parties du pressoir avec un mélange d'eau de javel ou de métrasulfite de potassium ou de sodium (12 grammes par litre d'eau).
- 2) Huiler toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 3) Introduire les fruits à presser dans la claie. Poser les demi-lunes sur les fruits puis, les cales. Visser le mécanisme en fonte jusqu'à ce qu'il bute contre les cales. Introduire les butées métalliques pointues dans les encoches appropriées (celle face à soi: la pointe en bas à gauche, celle derrière la vis: la pointe en bas à droite et inverser le sens de butées pour dévisser)  
Introduire le levier dans le mécanisme et actionner celui-ci par un mouvement de va et vient. Il est possible d'utiliser une étamine (toile à placer à l'intérieur contre les parois de la claie) afin de filtrer le jus lors du pressage. Utiliser des scourtins (succession de fruits et de toiles drainantes) lorsque les fruits n'ont pas de fibres suffisantes pour drainer le jus vers les fentes de la claie. Lorsqu'il est trop dur d'actionner le levier, laisser exprimer le jus quelques minutes et vous pourrez à nouveau gagner quelques crans. Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.
- 4) À la fin de l'utilisation, laver à nouveau soigneusement toutes les parties nécessaires, nous vous conseillons d'appliquer avec un chiffon ou un pinceau de l'huile de cuisine sur toutes les parties métalliques avant stockage. Laver avec de l'eau chaude et un détergent vaisselle les parties métalliques avant de vous en servir à nouveau.

Pressoirs à cliquet manuels, vis centrale en acier, maie en acier avec renforcement radiaux, fermeture de la claie par baionnettes extractibles, claie et sellettes de pressage en hêtre, mouvement en fonte.

Matériaux utilisés :

- hêtre,
- acier,
- fonte,
- peinture alimentaire.

Diam. (en cm.)	Hauteur de la claie (en cm.)	Capacité de la claie (en litres)
20	30	9
30	40	28
35	45	43
40	55	69
45	60	96
50	65	128
55	70	166
60	75	212
65	80	265
70	85	327
80	95	477