

TECHNIK – SO GEHT'S

BEIM FASCHIEREN wird Fleisch (Wildbret), Fisch oder Gemüse in den Einfülltrichter gegeben und über eine Schnecke in Richtung Lochscheibe transportiert. Angetrieben wird das System über eine Handkurbel und Muskelkraft oder von einem Elektromotor. An der Lochscheibe angekommen, wird das Fleisch durch die Lochscheibe gedrückt. Wie fein das Hackfleisch wird, hängt von der Größe der Löcher in der Lochscheibe ab. Damit Bänder oder Sehnen die Lochscheibe nicht verstopfen, rotiert vor dieser ein Kreuzmesser, das mit der Schnecke verbunden (aufgesteckt) ist. Bei professionellen Fleischwölfen befinden sich oft Vorschneider im System, um die großen Mengen Fleisch bewältigen zu können.

CS



Foto: Askari

ASKARI FLEISCHWOLF

SCHARFES SCHNÄPPCHEN: Sparfüchse sollten sich den Elektrofleischwolf von Askari einmal näher anschauen, denn der kostet weniger als 50 Euro. Zu viel sollte man dem kleinen Wolf jedoch nicht zumuten. Schnecke und Füllschale sind aus Leichtmetall gefertigt. Der Korpus besteht aus Kunststoff. Doch die Ausstattung stimmt: Neben drei Lochscheiben (3, 5 und 7 mm) werden Kreuzmesser, Füllstutzen und Füllblech mitgeliefert. Mit etwas über drei Kilogramm Gesamtgewicht gehört der Askari-Fleischwolf eher zu den Leichtgewichten. Preis: 49,99 Euro.

➤ www.angelsport.de