



EN Soaking instructions

NL Weekinstructies

DE Einweichanweisungen

FR Instructions de trempage

+31 180330100

info@vanhessen.com

vanhessen.com

**VAN
HESSEN**

Soaking instructions

Weekinstructies

Einweichenanweisungen

Instructions de trempage

EN For maximum satisfaction, we advise you to carefully follow the (soaking) instructions below. Only then can we guarantee the best results. The only other things these quality casings need is the addition of delicious meat, the best spices, and, of course, your craft. The combination of all these factors can only result in a delicious quality sausage.

If you do have questions, you can always contact one of our colleagues.

NL Voor een optimaal resultaat adviseren we de (week)instructies uit te voeren. Alleen dan kunnen we instaan voor het beste resultaat. Het enige wat de kwaliteitsdarm nog nodig heeft, is de toevoeging van heerlijk vlees, de mooiste kruiden en specerijen en uiteraard vakmanschap. Die combinatie kan alleen maar resulteren in een smakelijke kwaliteitsworst.

Mochten er vragen zijn dan kun je altijd contact met ons opnemen

Scan QR-code voor instructievideo
Scan QR code for instructional video
QR-Code scannen für Anleitungsvideo
Scannez le code QR pour la vidéo d'instruction



DE Für maximale Zufriedenheit empfehlen wir Ihnen, die nachstehenden (Einweich) - Anweisungen zu befolgen. Nur dann können wir optimale Ergebnisse garantieren. Das Einzige, was diese Qualitätsdärme noch benötigen, ist das Füllen mit leckerem Brät, den besten Gewürzen und natürlich die Anwendung Ihrer Handwerkskunst. Die Kombination all dieser Faktoren wird zu einer köstlichen Qualitätswurst führen.

Falls Sie Fragen haben, können Sie sich jederzeit mit einem unserer Kollegen in Verbindung setzen.

FR Pour une satisfaction maximale, nous vous recommandons de suivre attentivement les instructions (de trempage) ci-dessous. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons garantir les meilleurs résultats. Tout ce dont ces boyaux de qualité ont besoin est l'ajout d'une viande délicieuse, les meilleures épices et, bien sûr, votre savoir-faire. La combinaison de tous ces facteurs ne peut qu'aboutir en une délicieuse saucisse de qualité.

Si vous avez des questions, vous pouvez toujours prendre contact avec l'un de nos collègues.



EN Gently rinse the nets in fresh, ambient water to remove all brine and salt. Change the rinsing water frequently.

NL Spoel de netten voorzichtig met zoet water op omgevingstemperatuur om alle pekel en zout te verwijderen. Ververs het spoelwater regelmatig.

DE Spülen Sie die Netze vorsichtig in Frischwasser aus, um Lake und Salz vollständig zu entfernen. Wechseln Sie das Wasser regelmäßig. Lockern sie dabei die Netze so auf, dass keine Tubes aneinander kleben und das Wasser überall hinkommt.

FR Rincez délicatement les filets dans de l'eau douce à température ambiante pour éliminer toute la saumure et le sel. Changez fréquemment l'eau de rinçage.



EN Fill a container with cold water. Make sure that the temperature is no higher than 15°C / 59°F. Submerge the rinsed nets in water for a minimum of 8 and a maximum of 16 hours in a chilled environment. Use a minimum of 1 liter water per hank.

NL Vul een container met koud water. Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger is dan 15°C. Plaats de gespoelde netten minimaal 8 en maximaal 16 uur onder water in een koele omgeving. Gebruik minimaal 1 liter water per bos.

DE Füllen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur nicht mehr als 15 °C (59 °F) beträgt. Weichen Sie die gespülten Netze mindestens 8 und höchstens 16 Stunden in gekühlter Umgebung in Wasser ein. Verwenden Sie mindestens 1 Liter Wasser pro Hank.

FR Remplissez un récipient d'eau froide. Assurez-vous que la température ne dépasse pas 15 °C / 59 °F. Submergez les filets rincés dans l'eau pendant un minimum de 8 heures et un maximum de 16 heures dans un environnement réfrigéré. Utilisez au minimum 1 litre d'eau par masse..

3



EN For the final soak, fill a container with warm water. This water has an ideal temperature of 37°C / 98°F but never higher than 40°C / 104°F. Place the nets in this water 30-45 minutes prior to filling. At this stage we advise to remove the nets.

NL Voor de laatste fase, vul je een container met warm water met een ideale temperatuur van 37°C maar nooit warmer dan 40°C. Plaats de netten zo'n 30 tot 45 minuten voordat je gaat vullen in het water. We adviseren om in dit stadium de netten te verwijderen.

DE Für den abschließenden Einweichvorgang füllen Sie einen Behälter mit warmem Wasser. Dieses Wasser hat eine ideale Temperatur von 37 °C (98 °F), jedoch niemals über 40 °C (104 °F). Legen Sie die Netze vor dem Füllen 30-45 Minuten in dieses Wasser. Wir empfehlen, bei diesem Schritt die Netze zu entfernen.

FR Pour le trempage final, remplissez un récipient d'eau chaude. Cette eau a une température idéale de 37 °C / 98 °F, mais jamais supérieure à 40 °C / 104 °F. Placez les filets dans cette eau 30 à 45 minutes avant le remplissage. À ce stade, nous conseillons d'enlever les filets.

4



EN Place the index finger of your right hand in the hole at the folded end of the Proline tube. Hold the casing at the other end with your left hand. Make sure that the rail (zip lock) is facing away from you.

NL Plaats de wijsvinger van je rechterhand in het gat van de gevouwen kant van de Proline tube. Hou met je linkerhand de darm bij de andere zijde. Zorg dat de rails (zip lock) van jou vandaan gericht is.

DE Stecken Sie den Zeigefinger Ihrer rechten Hand in das Loch am gefalteten Ende des Proline tube. Halten Sie den Darm mit der linken Hand am anderen Ende. Vergewissern Sie sich, dass die Schiene (zip lock) von Ihnen weg weist.

FR Placez l'index de votre main droite dans le trou situé à l'extrémité pliée du tube Proline. Tenez le boyau à l'autre extrémité avec votre main gauche. Veillez à ce que le rail du zip soit tourné à l'opposé de vous.

5



EN Pull the Proline tube and casing over the filling nozzle, beginning with the folded end of the tube. Hold the Proline tube in both hands, at a slight angle (10-15 degrees) to start with. Pull the tube and the casing over the filling nozzle allowing the angle to become parallel with the filling nozzle.

NL Trek de Proline tube en darm over de vulhoorn te beginnen met de gevouwen zijde van de tube. Hou, om te beginnen, de Proline tube met beide handen vast in een flauwe hoek (10 tot 15 graden). Trek nu de tube en de darm over de vulhoorn heen zodat de hoek parallel is aan de vulhoorn.

DE Ziehen Sie Proline tube und Darm über das Füllrohr, zunächst mit dem gefalteten Tube-Ende. Halten Sie den Proline tube mit beiden Händen, zunächst in einem geringen Winkel (10-15 Grad). Ziehen Sie Tube und Darm über das Füllrohr, sodass der Winkel parallel zum Füllrohr ist.

FR Tirez le tube Proline et le boyau sur la buse de remplissage, en commençant par l'extrémité pliée du tube. Tenez le tube Proline à deux mains, en formant un léger angle (10-15 degrés) pour commencer. Tirez le tube et le boyau sur la buse de remplissage en laissant l'angle devenir parallèle à la buse de remplissage.

6



EN Pull the Proline tube from underneath the casing in one smooth and swift motion. The motion will be partially towards you and partially towards the filling machine as the rail opens up. You can use your left hand to make sure the casing stays in position. Spread the casing out over the filling nozzle as required. Start filling!

NL Trek vervolgens de Proline tube onder de darm uit in één soepele en snelle beweging. Terwijl de rails open gaat, is deze beweging deels naar jou toe en deels in de richting van de vulmachine. Je kunt je linkerhand gebruiken om er zeker van te zijn dat de darm op z'n plek blijft zitten. Spreid de darm nu uit over de vulmachine. En vullen maar!

DE Ziehen Sie den Proline tube in einer gleichmäßigen und zügigen Bewegung unter dem Darm heraus. Während sich die Schiene öffnet, verläuft die Bewegung teilweise in Ihrer Richtung und teilweise in Richtung der Füllmaschine. Mit der linken Hand können Sie sicherstellen, dass der Darm an seinem Platz bleibt. Breiten Sie den Darm je nach Bedarf über das Füllrohr aus. Beginnen Sie mit dem Füllen!

FR Tirez le tube Proline de dessous le boyau en un seul mouvement souple et rapide. Le mouvement se fera en partie vers vous et en partie vers la machine de remplissage lorsque le rail s'ouvrira. Vous pouvez utiliser votre main gauche pour vous assurer que le boyau reste en place. Répartissez le boyau sur la buse de remplissage selon les besoins. Commencez le remplissage!