

EN

1. Wet the Maki Master before use. This will prevent the rice from sticking to the device.
2. Fill the Maki Master with sushi rice and use the rice presser to create an indentation in the rice. Make sure the rice is evenly distributed throughout the device.
3. Fill each half of the Maki Master with your favorite sushi ingredients. You can add anything you like, such as avocado, cucumber, crab meat, or smoked salmon.
4. Close the Maki Master and use the plunger to push the perfect sushi roll out of the device. Gently press down on the plunger to ensure that the sushi roll is tightly packed.
5. If desired, you can roll the sushi in a sheet of seaweed to give it that classic sushi look. Place the seaweed sheet on a sushi mat, add the rice and filling, and roll the mat tightly to create a perfectly formed sushi roll.
6. And that's it! With the Maki Master, you can easily make delicious and perfectly formed sushi rolls at home. Enjoy!

DE

1. Feuchten Sie den Maki Master vor Gebrauch an. Dadurch wird verhindert, dass der Reis am Gerät kleben bleibt.
2. Füllen Sie den Maki Master mit Sushi-Reis und verwenden Sie den Reispresser, um eine Vertiefung im Reis zu erstellen. Stellen Sie sicher, dass der Reis gleichmäßig im Gerät verteilt ist.
3. Füllen Sie jede Hälfte des Maki Master mit Ihren Lieblings-Sushi-Zutaten. Sie können alles hinzufügen, was Sie möchten, wie z.B. Avocado, Gurke, Krabbenfleisch oder geräuchertem Lachs.
4. Schließen Sie den Maki Master und verwenden Sie den Stößel, um die perfekte Sushirolle aus dem Gerät zu drücken. Drücken Sie vorsichtig auf den Stößel, um sicherzustellen, dass die Sushirolle fest gepackt ist.
5. Wenn gewünscht, können Sie das Sushi in einem Blatt Seetang einrollen, um ihm das klassische Sushi-Aussehen zu verleihen. Legen Sie das Seetang-Blatt auf eine Sushi-Matte, fügen Sie den Reis und die Füllung hinzu und rollen Sie die Matte fest auf, um eine perfekt geformte Sushirolle zu erstellen.
6. Und das ist alles! Mit dem Maki Master können Sie ganz einfach köstliche und perfekt geformte Sushirollen zu Hause herstellen. Viel Spaß dabei!

FR

1. Mouillez le Maki Master avant utilisation. Cela évitera que le riz ne colle au dispositif.
2. Remplissez le Maki Master de riz à sushi et utilisez le presse-riz pour créer une indentation dans le riz. Assurez-vous que le riz est réparti uniformément dans le dispositif.
3. Remplissez chaque moitié du Maki Master avec vos ingrédients de sushi préférés. Vous pouvez ajouter tout ce que vous aimez, comme de l'avocat, du concombre, de la chair de crabe ou du saumon fumé.
4. Fermez le Maki Master et utilisez le piston pour pousser la parfaite rouleau de sushi hors du dispositif. Appuyez doucement sur le piston pour vous assurer que le rouleau de sushi est bien serré.
5. Si désiré, vous pouvez rouler le sushi dans une feuille d'algue pour lui donner l'apparence classique du sushi. Placez la feuille d'algue sur un tapis de sushi, ajoutez le riz et la garniture, et roulez le tapis fermement pour créer un rouleau de sushi parfaitement formé.
6. Et voilà ! Avec le Maki Master, vous pouvez facilement réaliser de délicieux rouleaux de sushi parfaitement formés à la maison. Bon appétit !

ES

1. Humedece el Maki Master antes de usarlo. Esto evitará que el arroz se pegue al dispositivo.
2. Llena el Maki Master con arroz para sushi y usa el prensador de arroz para crear una hendidura en el arroz. Asegúrate de que el arroz esté distribuido uniformemente en el dispositivo.

3. Llena cada mitad del Maki Master con tus ingredientes de sushi favoritos. Puedes agregar cualquier cosa que te guste, como aguacate, pepino, carne de cangrejo o salmón ahumado.
4. Cierra el Maki Master y usa el émbolo para sacar el rollo de sushi perfecto del dispositivo. Presiona suavemente el émbolo para asegurarte de que el rollo de sushi esté bien compactado.
5. Si lo deseas, puedes enrollar el sushi en una hoja de alga para darle ese aspecto clásico de sushi. Coloca la hoja de alga sobre una estera de sushi, agrega el arroz y el relleno, y enrolla la estera firmemente para crear un rollo de sushi perfectamente formado.
6. ¡Y eso es todo! Con el Maki Master, puedes hacer fácilmente deliciosos rollos de sushi perfectamente formados en casa. ¡Que disfrutes tu comida!

CZ

1. Před použitím namočte Maki Master. To zabrání přilnutí rýže k zařízení.
2. Naplňte Maki Master rýží na sushi a použijte lis na rýži, abyste vytvořili prohlubeň v rýži. Ujistěte se, že je rýže rovnoměrně rozložena v celém zařízení.
3. Naplňte každou polovinu Maki Master vašimi oblíbenými ingrediencemi na sushi. Můžete přidat cokoli, co máte rádi, například avokádo, okurku, krabí maso nebo uzený losos.
4. Zavřete Maki Master a použijte píst, abyste vytlačili dokonale zavinovač sushi z zařízení. Jemně stlačte píst, aby se zaručilo, že je sushi těsně zabalené.
5. Pokud si přejete, můžete sushi zabalit do listu mořské řasy, aby získalo ten klasický vzhled sushi. Položte list řasy na podložku na sushi, přidejte rýži a náplň a pevně zatáhněte podložku, abyste vytvořili dokonale tvarovaný zavinovač sushi.
6. A to je vše! S Maki Masterem můžete snadno připravit lahodné a dokonale tvarované zavinovače sushi doma. Dobrou chuť!

DK

1. Fugt Maki Masteren inden brug. Dette vil forhindre, at riset klæber fast til enheden.
2. Fyld Maki Masteren med sushi ris og brug rispresseren til at skabe en fordybning i riset. Sørg for, at riset er jævnt fordelt i enheden.
3. Fyld hver halvdel af Maki Masteren med dine foretrukne sushi-ingredienter. Du kan tilføje alt, hvad du kan lide, som avocado, agurk, krabbekød eller roget laks.
4. Luk Maki Masteren og brug stemplet til at skubbe den perfekte sushi-rulle ud af enheden. Pres forsigtigt ned på stemplet for at sikre, at sushi-rullen er tæt pakket.
5. Hvis ønsket, kan du rulle sushi'en i et stykke tang for at give den det klassiske sushi-look. Placer tangarket på en sushi-matte, tilsæt ris og fyld og rul måtten stramt for at skabe en perfekt formet sushi-rulle.
6. Og det er det! Med Maki Masteren kan du nemt lave lækre og perfekt formede sushi-ruller derhjemme. Velbekomme!

HR

1. Prije korištenja Maki Mastera ga obavezno navlažite kako bi sprječili da se riža zalijepi za uređaj.
2. Napunite Maki Master sushi rižom i koristite prešu za rižu kako bi stvorili udubljenje u riži. Pazite da se riža ravnomjerno rasporedi u uređaju.
3. Napunite svaku polovicu Maki Mastera sa svojim omiljenim sastojcima za sushi. Možete dodati bilo što što volite, poput avokada, krastavaca, mesa rakova ili dimljene lososine.
4. Zatvorite Maki Master i upotrijebite potiskivač kako bi iz uređaja izgurali savršenu rolu sushija. Lagano pritisnite na potiskivač kako bi se rola čvrsto spakirala.
5. Ako želite, možete rotati sushi u list morske trave kako biste mu dali klasični izgled. Stavite list morske trave na podlogu za sushi, dodajte rižu i punjenje te čvrsto zavijte podlogu kako biste stvorili savršeno oblikovanu rolu sushija.
6. I to je to! Uz Maki Master možete lako napraviti ukusne i savršeno oblikovane role sushija kod kuće. Uživajte!

- IT
1. Bagnare il Maki Master prima dell'uso. In questo modo si evita che il riso si attacchi al dispositivo.
 2. Riempire il Maki Master con il riso per sushi e utilizzare il pressore per creare una cavità nel riso. Assicurarsi che il riso sia distribuito uniformemente all'interno del dispositivo.
 3. Riempire ciascuna metà del Maki Master con i propri ingredienti preferiti per il sushi. È possibile aggiungere qualsiasi cosa si desideri, come avocado, cetriolo, carne di granchio o salmone affumicato.
 4. Chiudere il Maki Master e utilizzare il pistone per spingere il perfetto rotolo di sushi fuori dal dispositivo. Premere delicatamente il pistone per assicurarsi che il rotolo di sushi sia ben compresso.
 5. Se si desidera, è possibile arrotolare il sushi in un foglio di alga per dargli un aspetto classico. Posizionare il foglio di alga su un tappetino per sushi, aggiungere il riso e il ripieno e arrotolare il tappetino strettamente per creare un rotolo di sushi perfettamente formato.
 6. E questo è tutto! Con il Maki Master è possibile preparare facilmente rotoli di sushi deliziosi e perfettamente formati a casa propria. Buon appetito!

- NL
1. Maak de Maki Master nat voordat je hem gebruikt. Hiermee voorkom je dat de rijst aan het apparaat blijft plakken.
 2. Vul de Maki Master met sushi-rijst en gebruik de rijstpers om een holte in de rijst te maken. Zorg ervoor dat de rijst gelijkmatig over het apparaat is verdeeld.
 3. Vul elke helft van de Maki Master met je favoriete sushi-ingrediënten. Voeg alles toe wat je lekker vindt, zoals avocado, komkommer, krabvlees of gerookte zalm.
 4. Sluit de Maki Master en gebruik de stamper om de perfecte sushirol uit het apparaat te duwen. Druk voorzichtig op de stamper om ervoor te zorgen dat de sushirol goed samengeperst is.
 5. Als je dat wilt, kun je de sushi oprollen in een vel zeewier voor een klassieke sushi-look. Leg het zeewier op een sushi-matje, voeg de rijst en de vulling toe en rol het matje strak op om een perfect gevormde sushirol te maken.
 6. En dat is het! Met de Maki Master kun je gemakkelijk heerlijke en perfect gevormde sushirollen maken in je eigen keuken. Eet smakelijk!

- PL
1. Przed użyciem zwilż Maki Master. Zapobiegnie to przywieraniu ryżu do urządzenia.
 2. Wypełnij Maki Master sushi ryżem i użyj tłoczka do ryżu, aby stworzyć wcięcie w ryżu. Upewnij się, że ryż jest równomiernie rozłożony w całym urządzeniu.
 3. Wypełnij każdą połowę Maki Master swoimi ulubionymi składnikami sushi. Możesz dodać wszystko, co lubisz, na przykład awokado, ogórek, mięso kraba lub wędzony łosoś.
 4. Zamknij Maki Master i użyj tłoczka, aby wypchnąć idealną rolę sushi z urządzenia. Delikatnie naciskaj na tłoczek, aby upewnić się, że rolka sushi jest ściśle zapakowana.
 5. Jeśli chcesz, możesz zawinąć sushi w arkusz nori, aby nadać mu klasycznego wyglądu sushi. Umieść arkusz nori na matce sushi, dodaj ryż i nadzienie, a następnie dokładnie zawij matę, aby stworzyć idealnie uformowaną rolę sushi.
 6. I to wszystko! Dzięki Maki Master możesz łatwo przygotować pyszne i idealnie uformowane rolki sushi w domu. Smacznego!

- PT
1. Molhe o Maki Master antes de usar. Isso evitará que o arroz grude no dispositivo.
 2. Encha o Maki Master com arroz para sushi e use o prensador de arroz para criar uma indentação no arroz. Certifique-se de que o arroz esteja distribuído uniformemente em todo o dispositivo.
 3. Encha cada metade do Maki Master com seus ingredientes de sushi favoritos. Você pode adicionar o que quiser, como abacate, pepino, carne de caranguejo ou salmão defumado.

4. Feche o Maki Master e use o êmbolo para empurrar o rolo de sushi perfeito para fora do dispositivo. Pressione suavemente o êmbolo para garantir que o rolo de sushi esteja firmemente compactado.
5. Se desejar, você pode enrolar o sushi em uma folha de alga para dar a ele o visual clássico do sushi. Coloque a folha de alga em um tapete de sushi, adicione o arroz e o recheio e enrol o tapete com firmeza para criar um rolo de sushi perfeitamente formado.
6. E é isso! Com o Maki Master, você pode facilmente fazer rolos de sushi deliciosos e perfeitamente formados em casa. Aproveite!

RO

1. Umeziți Maki Master înainte de a utiliza. Acest lucru va preveni lipirea orezului de dispozitiv.
2. Umpleți Maki Master cu orez pentru sushi și utilizați presa de orez pentru a crea o adâncitură în orez. Asigurați-vă că orezul este distribuit uniform în întreg dispozitivul.
3. Umpleți fiecare jumătate a Maki Master cu ingredientele preferate de sushi. Puteți adăuga orice doriți, cum ar fi avocado, castraveți, carne de crab sau somon afumat.
4. Încideți Maki Master și utilizați pistonul pentru a împinge perfectul sushi roll din dispozitiv. Apăsați ușor pe piston pentru a vă asigura că sushi roll este strâns împachetat.
5. Dacă doriți, puteți înfășura sushi-ul într-o foaie de alge pentru a-i oferi acel aspect clasic de sushi. Așezați foaia de alge pe un covor de sushi, adăugați orezul și umplutura și rulați covorul strâns pentru a crea un sushi roll perfect format.
6. Și gata! Cu Maki Master, puteți face ușor și rapid sushi roll-uri delicioase și perfect formate acasă. Bucurați-vă!

SE

1. Fukta Maki Master innan användning. Detta förhindrar att riset fastnar i enheten.
2. Fyll Maki Master med sushiris och använd rispressaren för att skapa en fördjupning i riset. Se till att riset är jämnt fördelat i enheten.
3. Fyll varje halv av Maki Master med dina favoritsushizingredienser. Du kan lägga till vad du vill, som avocado, gurka, krabbbkött eller rökt lax.
4. Stäng Maki Master och använd stöten för att trycka ut den perfekta sushirullen från enheten. Tryck försiktigt ner på stöten för att säkerställa att sushirullen är tätt packad.
5. Om så önskas kan du rulla sushin i en ark av sjögräs för att ge den den klassiska sushiloken. Placera sjögräset på en sushimatta, lägg till ris och fyllning och rulla mattan tätt för att skapa en perfekt formad sushirulle.
6. Och det är det! Med Maki Master kan du enkelt göra läckra och perfekt formade sushirullar hemma. Njut av!

SK

1. Pred použitím navlhčite Maki Master. Týmto zabránite, aby sa ryža prilepila na zariadenie.
2. Naplňte Maki Master sušou ryžou a použite lis na ryžu na vytvorenie hlbšieho priestoru v ryži. Uistite sa, že ryža je rovnomerne rozložená v celej zariadení.
3. Naplňte každú polovicu Maki Master svojimi obľúbenými sušimi ingredienciami. Môžete pridať čokoľvek, čo sa vám páči, ako napríklad avokádo, uhorky, krabie mäso alebo údený losos.
4. Zatvorte Maki Master a použite tlačidlo na vytlačenie dokonalej suši rolky zariadenia. jemne stlačte na tlačidlo, aby sa suši rolka pevne stlačila.
5. Ak chcete, môžete suši zvinúť do plátna zo sušených rias, aby získala klasický vzhľad. Položte plátno zo sušených rias na sušiaci koberec, pridajte ryžu a plnenie a pevne zvinte koberec, aby vznikla dokonalé tvarovaná suši rolka.
6. A to je všetko! S Maki Masterom môžete jednoducho vytvárať chutné a dokonale tvarované suši rolky doma. Dobrú chuť!

