Geflügel-Schlachtzange P R A V I

Mit einer einzigen Bewegung schlachtet dieses besonders wohldurchdachte Modell, läßt das Geflügel gut ausbluten und erleichtert gleichzeitig das Rupfen. Durch das Gestell aus Kupfer-Aluminium-Legierung, die Klinge aus rostfreiem Stahl und die mit einer Feder verbundenen Griffe entsteht ein praktisches, stabiles Gerät, das sich leicht handhaben läßt. Diese Zange, die besonders zum schlachten von Hähnchen gebaut wurde, eignet sich ebenfalls für Hühner, Enten, Puten, große Tauben u.s.w.

www.bruja.de

Gebrauchsanleitung

Das Geflügel wird in entsprechender Höhe an den Beinen aufgehangen. Der Schlachter nimmt den Kopf in die linke Hand und drückt gleichzeitig fest mit dem Daumen unterhalb des Kopfes, sodaß sich der Schnabel weit öffnet. Die Klinge der Schlachtzange wird flach so eingeführt, daß sie sich am Ende des Schlundes befindet. Durch eine Vierteldrehung stellt sich die Zange senkrecht, sodaß der ausgehöhlte Zangengriff genau hinter dem Kamm auf dem Schädel liegt und die Spitze der Zange leicht schräg ganz am Ende des Schlundes ist (s. obige Skizze). Nachdem die Zange so richtig plaziert ist, wird sie fest geschlossen. In diesem Augenblick durchtrennt die Klinge die Schlagader, dringt zwischen die Gaumenwölbung und stößt an die Nervenzentren. Das Tier blutet stark aus, die Muskeln erschlaffen, sodaß der Körper schnell und gut gerupft werden kann.