

Leírás

1. Biztonsági fogantyú
2. Billenőfedél
3. Nyomórúd tisztító rácsbetéttel
4. Szeletelőfelület
5. Reszelőfelület
6. Kockázó és hasáburgonya-készítő pengék
7. Pengék a finom és durva reszeléshez
8. Pengék az egyenes és hullámos szeletekhez
9. Julienne penge
10. Dörzspenge
11. Tároló

Az első használat előtt

Szerelje szét a szeletelőt, mossa el és szárítsa meg, majd állítsa össze újra.

Figyelmeztetés

A szeletelő/reszelő használata során járjon el kiemelt óvatossággal, a rozsdamentes acél pengék élesek!

Szeletelés

A HANDY szeletelő/reszelő gyorsan és könnyedén képes kis vagy nagy kockára, illetve hasábokra vágni az ételeket. Ideális nyers répa, burgonya, hagyma, petrezselyemgyökér, uborka, cékla, alma, körte, nektarin, őszibarack stb. feldolgozásához.

Kockára vágás

Kis kockák készítéséhez helyezze be a szeletelőfelületbe a kis lyukú kockázópengét (1). A zöldséget először hámozza meg, majd vágja kb. 5 mm vastag szeletekre. Nagy kockákhoz helyezze a szeletelőfelületre a nagy lyukú kockázópengét, és a zöldséget vágja kb. 10 mm vastag szeletekre.

A szeletek átmérőjétől függően egy vagy több előkészített szeletet helyezzen a penge rácsára úgy, hogy az étel szélei ne nyúljanak túl a penge szélein (2). Határozott mozdulattal hajtja le a fedelet a nyomórúddal, és nyomja át az alapanyagot a penge lyukain; az így elkészülő kockák a tárolóban gyűlnek össze (3).

Hasábokra vágás

Kisebb vagy nagyobb hasábok elkészítéséhez helyezze be a megfelelő, kis vagy nagy lyukakkal ellátott szeletelőlapot a szeletelőfelületbe. Az alapanyagot először hámozza meg, majd hosszában vágja félbe, és helyezze a rozsdamentes acélból készült pengerácsra úgy, hogy az élelmiszer szélei ne nyúljanak túl a penge fémrészének peremén (4). Határozott mozdulattal hajtja le a fedelet a nyomórúddal, és nyomja át az alapanyagot a penge lyukain; az így elkészülő hasábok a tárolóban gyűlnek össze (5).

Figyelmeztetés

A szívósabb rostokat tartalmazó zöldségeket, például a petrezselymet vagy a zellert, kizárólag kockákra vágja. A szívós húsú zöldségekből ne készítsen hasábokat.

Reszelés, szeletelés és dörzsölés

A HANDY szeletelő/reszelő az összes szokásos alapanyag egyszerű és gyors finom vagy durva reszelését, vékony julienne csíkok készítését, egyenes vagy hullámos szeletek vágását, valamint dörzsöléssel készült ételek előkészítését is lehetővé teszi.

Reszelés, szeletelés vagy dörzsölés előtt vegye le a fedelet a szeletelőről (6). Helyezze a reszelőfelületet a szeletelőfelületbe, és pattintsa be felülről (7). Helyezze be a kiválasztott reszelő-, julienne-, szeletelő- vagy dörzspengét a reszelőfelület nyílásába, ügyelve arra, hogy a penge mindig a tálca végén lévő ütköző felé nézzen (8), kivéve a dörzspengét.

Biztonsági fogantyú

Ez az univerzális fogantyú lehetővé teszi az ételek gyors, kényelmes és biztonságos reszelését. Nagyméretű zöldségek, pl. kígyóuborka, sárgarépa vagy burgonya reszelésekor kezdetben a biztonsági fogantyú használata nélkül reszelje le az alapanyagot (9). A kis méretű zöldségek (fokhagyma, retek stb.) reszelésekor, valamint a nagyobb zöldségek maradékának reszelésekor használja a biztonsági fogantyút (10).

A szeletelés és reszelés befejezése

Ha befejezte a szeletelést vagy a reszelést, vegye le a szeletelő-/reszelőfelületet, és vegye ki a tartóban összegyűjtött ételt.

Tisztítás

A HANDY szeletelő/reszelőt szétszedett állapotban, folyó víz alatt kell elmosni, illetve mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

A HANDY szeletelő/reszelő kis helyen is elfér, minden tartozék a szeletelő belsejében tárolható. Helyezze be bármelyik szeletelőlapot a felszerelt

szeletelfület lyukába, a tálcában pedig tárolja az összes többi tartozékot a (11) ábrán látható séma szerint.