



Kartoffelschneider Muschel

Coupe-pommes de terre Coquillage

Potato cutter, Shell

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren
Produkte und entdecken
Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées
ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de

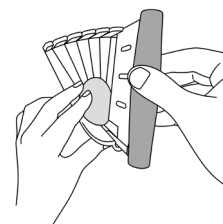


Grüezi

Schön servierte Kartoffeln leicht gemacht! Der
Kartoffelschneider Muschel sorgt dank optimaler
Führung für einen perfekt gleichmässigen Schnitt.

Und so gehts:

1. **Kartoffel mit einem Messer längs halbieren.**
2. **Mit der Schnittfläche nach unten** in die
Halterung drücken, **bis sie ganz unten und an
der hinteren Wand anliegt.**



3. Klinge in die Führung einhängen und **Rille für
Rille nach unten drücken**, bis die Kartoffel
vollständig eingeschnitten ist.
4. Kartoffel herausnehmen, **Schnittseite nach
oben** hinlegen und **leicht flachdrücken**, damit
der Muschel-Effekt entsteht.



Tipp

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Öl, gehackte Kräuter
und Salz verrühren, die Kartoffel-Muscheln mit
wenig davon bestreichen. Backen: ca. 50 Min.
(ganze) / ca. 35 Min. (halbe) in der Mitte des Ofens.
Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit dem restlichen Öl
beträufeln.

Reinigung

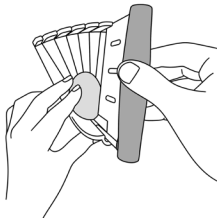
Klinge mit Kunststoffgriff von Hand spülen.
Kartoffelhalterung ist spülmaschinentauglich.
Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser
und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel,
starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte
verwenden.

Bonjour

Le coupe-pommes de terre en forme de coquillage garantit une coupe parfaitement régulière grâce à son guidage optimal, pour des pommes de terre joliment présentées et faciles à préparer!

Voici comment faire:

1. Couper la pomme de terre en deux dans le sens de la longueur.
2. La placer **face coupée vers le bas** dans le support, jusqu'à ce qu'elle soit **complètement en bas et appuyée contre la paroi arrière**.



3. Accrocher la lame dans le guide et **appuyer vers le bas rainure par rainure**, jusqu'à ce que la pomme de terre soit entièrement entaillée.
4. Retirer la pomme de terre, la poser **face coupée vers le haut** et **l'aplatir légèrement** pour obtenir l'effet «coquillage».



Tip

Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger de l'huile, du sel et des fines herbes ciselées, puis en badigeonner légèrement les pommes de terre en forme de coquillage. Faire cuire env. 50 min (pour des pommes de terre entières) / env. 35 min (pour des demi-pommes de terre) au milieu du four. Arroser régulièrement avec le reste de l'huile.

Nettoyage

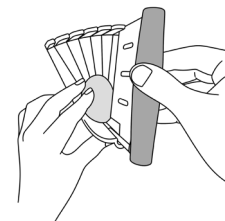
Laver la lame à la main. Le support est lavable au lave-vaisselle. Laver à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utiliser ni produit à récurer, ni détergent trop puissant, ni éponge métallique.

Hello

Beautifully presented potatoes made easy! The Potato Cutter, Shell ensures a perfectly uniform cut thanks to optimal guidance.

Here's how it works:

1. Cut the potato lengthwise in half.
2. Place it cut side down in the holder, pressing it down until it is fully at the bottom and resting against the back wall.



3. Hook the blade into the guide and **press down ridge by ridge** until the potato is completely sliced.
4. Remove the potato, **place it cut side up**, and **gently press it flat** to create the shell effect.



Tip

Preheat the oven to 200 °C. Mix the oil, chopped herbs and salt, then brush the fanned potatoes with a little of the mixture. Bake: approx. 50 mins. (whole) / approx. 35 mins. (half) in the centre of the oven. Drizzle the potatoes with the remainder of the oil from time to time.

Cleaning

Wash blade with plastic handle by hand. Potato holder is dishwasher-safe. Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive or strong cleaning agents or steel wool.

Nr. 32371