

Gebrauchsanleitung



1
Gemüsehalter und Spieß aus dem Gemüseblatt-Schneider ziehen.



2
Schneideklappe hochklappen, bis sie einrastet.



3
Gemüse unten und oben möglichst gerade abschneiden (max. Länge 11 cm), Gemüseblatt-Schneider mit der Standfläche auf eine ebene Oberfläche stellen (zentrales Loch nach oben). Gemüse in den Gemüseblatt-Schneider stellen.



4
Spieß von oben in den Gemüseblatt-Schneider stecken und mittig durch das Gemüse bis ganz nach unten drücken.

Gemüseblatt-Schneider vor dem ersten Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Reinigung: Gemüseblatt-Schneider mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt wird.



Gemüseblatt-Schneider in die Hände nehmen, Gemüsehalter bei der Standfläche einsetzen und bis zum Einrasten in das Gemüse stecken. Dabei das Gemüse gehalten und darauf achten, dass es ohne Abstand auf dem Gemüsehalter steckt.



Klingenschutz abnehmen. Schneideklappe leicht anheben, Verriegelung (grüner Schiebeknopf links) entriegeln und Schneideklappe auf das Gemüse absenken.



Zum Schneiden des Gemüses Gemüsehalter im Uhrzeigersinn drehen.



Nach dem Schneiden Schneideklappe bis zum Einrasten hochklappen, **Klingenschutz aufsetzen**, dann Gemüsehalter und Spieß aus dem Gemüseblatt-Schneider ziehen. Tipp: Bei festem Gemüse Rest der Länge nach einschneiden.

Schritt 3 bis 8 wiederholen.

Achtung: Die Klinge ist sehr scharf. Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, dass der Klingenschutz immer aufgesetzt ist und nur zum Schneiden (Schritt 7) abgenommen wird.