



Kartoffelsalat-Blitz

Coupe-pomme de terre éclair

Potato salad maker

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

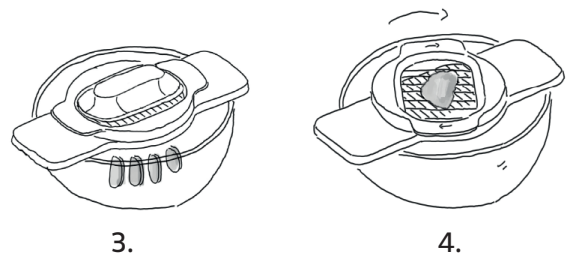
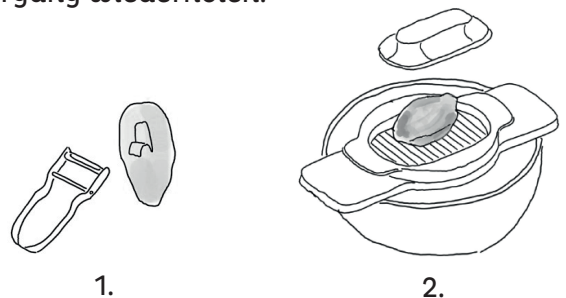


Grüezi

Kartoffelsalat ist eines der beliebtesten Gerichte, und dank mir macht jetzt auch die Zubereitung richtig Spass. Bitte verwenden Sie festkochende Sorten wie Ditta, Annabelle oder Belana. Wir empfehlen, die Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt in der offenen Pfanne ca. 18 Minuten zu kochen (nicht im Dampfkochtopf). Danach sollten die Kartoffeln noch bissfest sein.

Und so gehts:

1. Die rohe Kartoffel mit dem Sparschäler längs anschneiden, Kartoffeln je nach Grösse ca. 18 Min. (siehe oben) kochen.
2. Platziere den Kartoffelsalat-Blitz direkt über die Schüssel. Die heisse Kartoffel mit der angeschalteten Seite auf das Gitter legen.
3. Drücke dann die Kartoffel, mithilfe des grauen Aufsatzes, durch das Gitter. So wird die Kartoffel in einem Schritt geschält und geschnitten.
4. Drehe den oberen Aufsatz im Uhrzeigersinn um die Kartoffel von der Schale zu lösen. Die Schale kann dann mit der Hand entfernt werden. Vorgang wiederholen.



Reinigung

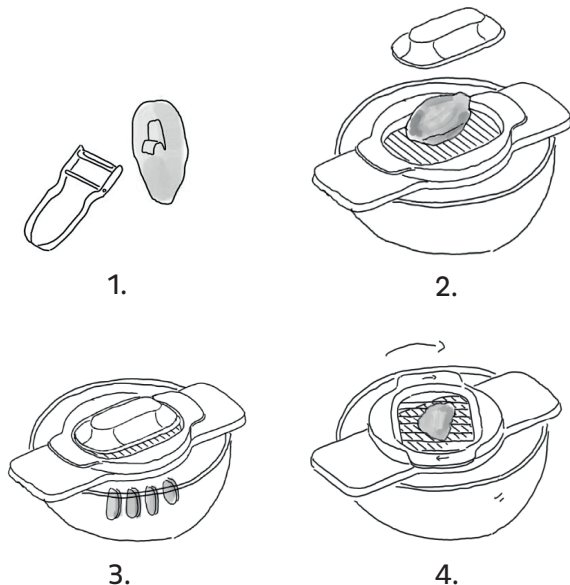
Alle Teile sind Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Bonjour

La salade de pommes de terre est l'un des plats les plus appréciés et, grâce à moi, la préparation est désormais aussi un vrai plaisir. Veuillez utiliser des variétés à chair ferme comme Ditta, Annabelle ou Belana. Nous recommandons de cuire les pommes de terre à peine couvertes d'eau, dans une casserole ouverte pendant environ 18 minutes (pas dans l'autocuiseur). Ensuite, les pommes de terre doivent encore être fermes sous la dent.

Voici comment faire:

1. Entailler la pomme de terre crue dans la longueur avec l'éplucheur, cuire les pommes de terre selon leur taille pendant env. 18 minutes (voir ci-dessus).
2. Placer le coupe-pomme de terre directement sur le saladier. Placer les pommes de terre chaudes avec le côté épluché sur la grille.
3. Presser les pommes de terre à travers la grille à l'aide de l'embout gris. La pomme de terre est ainsi épluchée et coupée en une seule étape.
4. Tourner l'embout du haut dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer la peau des pommes de terre. La peau peut ensuite être



Nettoyage:

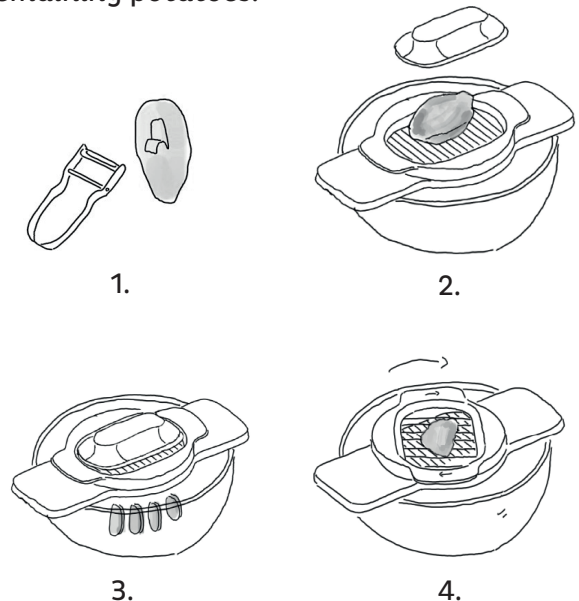
Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Hello

Potato salad is one of the most popular dishes, and thanks to me, the preparation is now also really fun. Please use waxy varieties such as Ditta, Annabelle or Belana. We recommend cooking the potatoes just covered with water, in the open pan for about 18 minutes (not in the pressure cooker). After that, the potatoes should still be firm to the bite.

Here's how it works:

1. Cut the raw potato lengthwise with the vegetable peeler, cook the potatoes depending on their size for about 18 minutes (see above).
2. Place the potato salad slicer directly over the bowl. Place a hot potato peeled side down on the wires.
3. Use the gray attachment to push the potato through the wires. The potato is peeled and cut in one step.
4. Turn the top attachment clockwise to remove the potato from the skin. The peel can then be removed by hand. Repeat the process for the remaining potatoes.



Cleaning:

All parts are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.