

## Dekoschneider Fächer mit Wellenmesser

Entaille-vite avec coupe-légumes à lame ondulée

Decorative Hasselback tool with crinkle cutter

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:

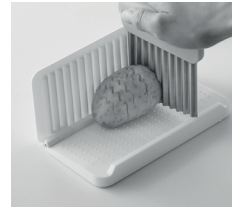
Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)

## Grüezi

Ich bin der neue Dekoschneider Fächer mit Wellenmesser, dein dekorativer Helfer beim gleichmässigen Einschneiden von Kartoffeln. Dank meiner Stoppfunktion wird die Kartoffel nicht komplett durchgeschnitten, sodass du die gewünschte «Fächer»-Optik perfekt erzielen kannst.

Mein Wellenmesser lässt sich mühelos im zugeklappten Fächer verstauen, was nicht nur wertvollen Platz in deiner Küche spart, sondern auch die Klinge schützt.

Egal, ob du die Kartoffel auf dem Grill oder im Backofen zubereitest, mariniert mit Olivenöl und Gewürzen oder gefüllt mit Zwiebeln oder Käse - mit meiner Hilfe erzielst du eine Fülle köstlicher und ansprechender kulinarischer Ergebnisse, immer getreu dem Motto: Das Auge isst mit.



## Anwendung

- Fächer aufklappen und auf einer ebenen Arbeitsfläche platzieren
- Kartoffel in den Fächer legen
- das Wellenmesser am Kunststoffgriff halten und mit der längeren Seite des Messers bis zum Anschlag an der Führung der Rillen herunterdrücken
- Dank der integrierten Stoppfunktion wird die Kartoffel nicht vollständig durchgeschnitten

## Reinigung

Das Wellenmesser mit Kunststoffgriff von Hand spülen. Alle anderen Komponenten sind spülmaschinen-tauglich.

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



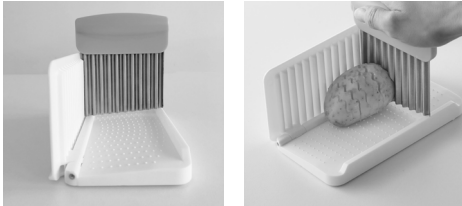
**BPA free** **PRC**

## Bonjour

Je suis le nouvel entaille-vite à lame ondulée, un accessoire décoratif pour une découpe régulière des pommes de terre. Grâce à mon butoir, la pomme de terre n'est pas entièrement tranchée, ce qui permet d'obtenir l'effet d'«éventail» parfait souhaité.

Mon couteau à lame ondulée se range facilement dans le compartiment fermé, afin non seulement de gagner de la place dans la cuisine, mais aussi de protéger la lame.

Pommes de terre sur le grill ou au four, marinées dans l'huile d'olive et les épices ou garnies d'oignons et de fromage: grâce à moi, il est possible de réaliser une multitude de plats à la fois délicieux et attrayants. Comme le dit l'adage, «On mange aussi avec les yeux».



## Utilisation

- Déplier l'entaille-vite et le poser sur une surface plane
- Placer une pomme de terre dans l'appareil
- Saisir le couteau à lame ondulée par le manche en plastique et appuyer avec le côté le plus long du couteau jusqu'à la butée, en suivant le guide-lame
- Grâce au butoir intégré, la pomme de terre n'est pas entièrement tranchée

## Nettoyage

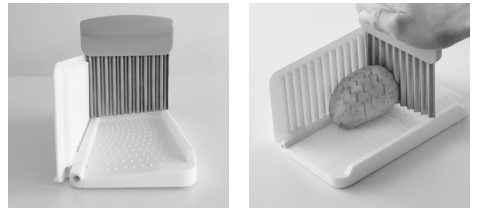
Nettoyer le couteau à lame ondulée et son manche en plastique à la main. Tous les autres composants passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

## Hello

I'm the new Decorative Hasselback tool with crinkle cutter, and I help you evenly cut potatoes. Thanks to the length of my grooves, you won't slice right through the potato, allowing you to achieve the perfect fanned look.

My crinkle cutter can be easily stored in the collapsed slits, which not only saves space in the kitchen, but also protects the blade.

Whether you grill or bake your potatoes, marinate them in olive oil and herbs or stuff them with onions or cheese, I help you create all sorts of delicious dishes that look just as good as they taste.



## Instructions

- Unfold the slits and place the cutter on an even worktop
- Place the potato into the slits
- Grip the serrated blade by the plastic handle and press down into the grooves using the longer edge of the blade until it stops
- Thanks to the length of the grooves, you won't slice all the way through the potato

## Cleaning

Wash the serrated blade and its plastic handle by hand. All other parts are dishwasher-safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents or steel wool.