



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

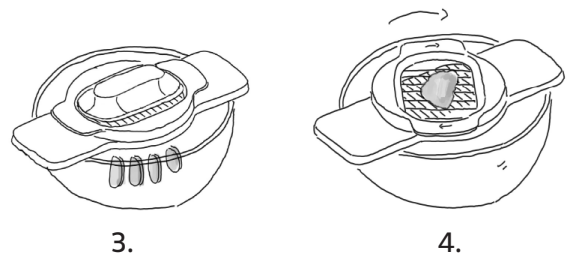
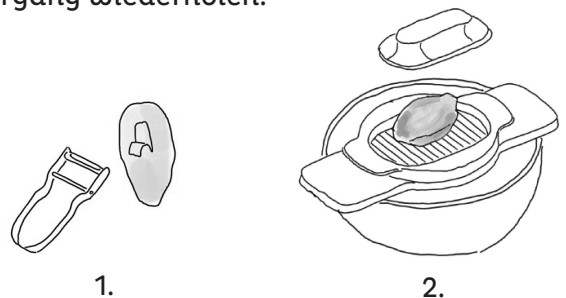


Grüezi

Kartoffelsalat ist eines der beliebtesten Gerichte, und dank mir macht jetzt auch die Zubereitung richtig Spass. Denn ich wurde entwickelt, um dir die mühsame Arbeit abzunehmen: In einem Arbeitsschritt, trenne ich die Schale von der heissen Kartoffel und schneide perfekte Scheiben. So geht dein Kartoffelsalat nicht nur schneller, sondern auch einfacher von der Hand!

Und so gehts:

1. Die rohe Kartoffel mit dem Sparschäler längs anschälen. Kartoffel circa 20-25 min (je nach Grösse) kochen.
2. Platziere den Kartoffelsalat-Blitz direkt über die Schüssel. Die heisse Kartoffel mit der angeschälten 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

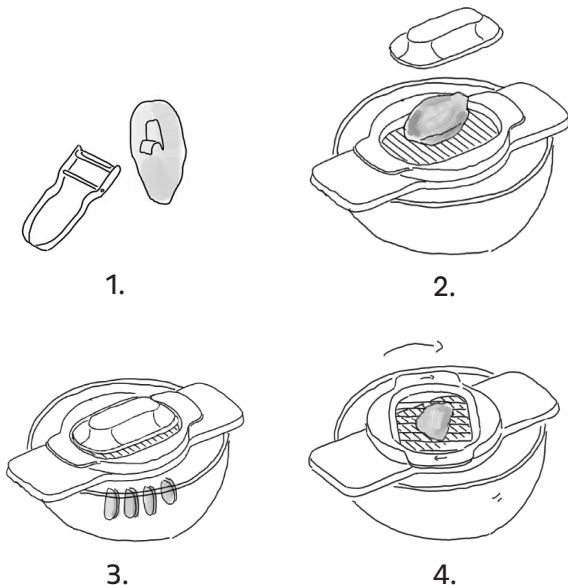
Alle Teile sind Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

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. En effet, j'ai été conçu pour te faciliter la tâche: en une seule étape, je sépare la peau de la pomme de terre chaude et je la coupe en tranches parfaites. Ainsi, ta salade de pommes de terre sera non seulement préparée plus rapidement, mais aussi plus facilement!

Voici comment faire:

1. Prendre les pommes de terre crues et éplucher une bande dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe. Cuire les pommes de terre pendant environ 20 à 25 minutes (selon leur taille).
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 retirée à la main. Répéter l'opération.



Nettoyage:

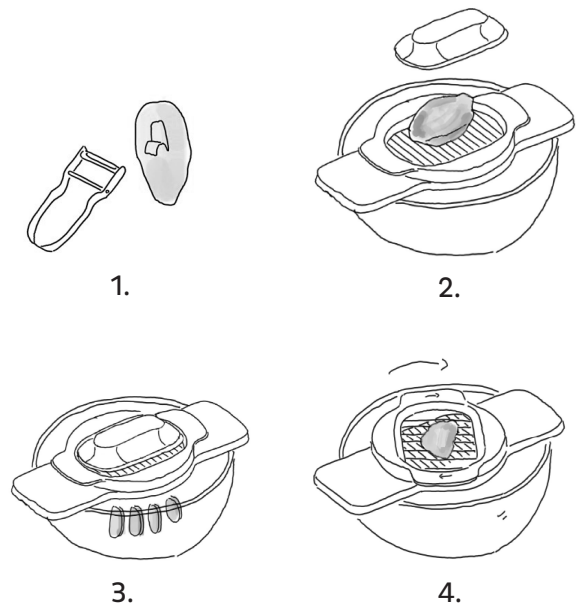
Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Hello

Potato salad is a hugely popular dish, and thanks to me, it's really fun to make. Because I was designed to take the tedious work off your hands: in one step, I peel the hot potato and cut it into perfect slices. Meaning you get to enjoy your potato salad more quickly and more easily!

Here's how it works:

1. Use a peeler to peel a strip the length of the raw potatoes. Boil the potatoes for around 20–25 minutes (depending on their size).
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.