

Betty Bossi



Apfel-Profi, Raffel und Schneider

Pro des pommes, coupe-pommes avec râpe

Apple grater and slicer

Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecke 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



Nr. 32116

DE

Grüezi

Ob du fein geraffelte Äpfel für ein frisches Müesli oder gleichmässige Schnitze für einen leckeren Apfelkuchen brauchst – mit mir geht das blitzschnell. Ich wurde entwickelt, damit du Äpfel im Handumdrehen raffeln oder schneiden kannst. So bleibt dir mehr Zeit zum Geniessen und weniger Vorbereitungszeit!

Anwendung

Der Apfel-Profi ist für Äpfel mit einem maximalen Durchmesser und Höhe von 7.5 cm geeignet. Die Klinge zum Raffeln oder zum Schneiden von Schnitzen mit der scharfen Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Den grünen Einsatz in die Klinge drücken, dabei die Touchpoints am Einsatz leicht zusammen-drücken. Diese müssen in die entsprechenden Aussparungen einrasten.



Raffeln:

Den Apfelstiel entfernen, den Apfel mit dem Stielansatz nach unten in den weissen Becher legen und kräftig andrücken. Die Klinge zum Raffeln am grünen Einsatz anbringen. Einsatz mit Klinge in den Becher auf den Apfel setzen und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen, bis der Apfel vollständig geraffelt ist. Anschliessend den Einsatz mit der Klinge aus dem Becher nehmen, den geraffelten Apfel in eine Schüssel geben, das Kerngehäuse aus der Klinge entfernen und den Vorgang bei Bedarf wiederholen.

Schnitze schneiden:

Den Apfelstiel entfernen, den Apfel mit dem Stielansatz nach unten in den weissen Becher legen und kräftig andrücken. Die Klinge für Schnitze an dem grünen Einsatz anbringen. Einsatz mit Klinge in den Becher auf den Apfel setzen, mit beiden Händen festhalten und kräftig nach unten drücken. Achte darauf, dass die seitlichen Ausbuchtungen der Klinge genau in die Rillen des weissen Bechers einrasten. Anschliessend den Einsatz mit den Apfelschnitzen aus dem Becher nehmen und kopfüber auf ein Schneidebrett klopfen, damit die Schnitze herausfallen.



Tipp:

- Für mehr Kraft auf einer niedrigen Arbeitsfläche arbeiten, z. B. auf einem Tisch.
- Bleibt die Klinge im Becher stecken, den weissen Becher kopfüber auf ein Schneidebrett klopfen, bis die Klinge herausfällt.
- Verklemmt der Einsatz mit der Klinge im Becher, den Einsatz nach links und rechts drehen, bis er sich löst.

Reinigung: Zum Reinigen den Artikel auseinandernehmen. Alle Teile sind spülmaschinentauglich. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Bonjour,

Que vous ayez besoin de pommes finement râpées pour un bircher frais ou de quartiers réguliers pour un délicieux gâteau aux pommes, avec moi, c'est fait en un éclair. J'ai été développé pour que vous puissiez râper ou couper des pommes en un clin d'œil. Ainsi, vous aurez plus de temps pour profiter et moins de temps de préparation!

Application

Le Pro des pommes est adapté pour des pommes avec un diamètre et une hauteur maximaux de 7,5 cm. Placez la lame pour râper ou pour couper des quartiers avec le côté tranchant vers le bas sur le plan de travail. Appuyez sur le panier intérieur vert dans la lame tout en pressant légèrement les points de contact sur le panier intérieur. Ils doivent s'enclencher dans les ouvertures correspondantes.

**Râper:**

Retirer le pédoncule de la pomme, placer la pomme avec le pédoncule vers le bas dans le gobelet blanc et appuyer fermement. Fixez la lame pour râper sur le panier intérieur vert. Placez le panier intérieur avec la lame dans le gobelet sur la pomme et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre avec une légère pression jusqu'à ce que la pomme soit complètement râpée. Ensuite, retirez le panier intérieur avec la lame du gobelet, mettez la pomme râpée dans un récipient, retirez la bonde de la lame et répétez l'opération si nécessaire.

Couper en quartiers:

Retirer le pédoncule de la pomme, placer la pomme avec le pédoncule vers le bas dans le gobelet blanc et appuyer fermement. Fixez la lame pour quartiers sur le panier intérieur vert. Placez le panier intérieur avec la lame dans le gobelet sur la pomme, le tenir fermement des deux mains et appuyer vigoureusement vers le bas. Veillez à ce que les renflements latéraux de la lame s'enclenchent précisément dans les rainures du gobelet blanc. Ensuite, retirez le panier intérieur contenant les quartiers de pommes du gobelet et tapotez-le à l'envers sur une planche à découper pour que les quartiers tombent.

**Conseil:**

- Pour plus de force, travaillez sur un plan de travail bas, B. sur une table.
- Si la lame reste coincée dans le gobelet, tapez le gobelet blanc à l'envers sur une planche à découper jusqu'à ce que la lame tombe.
- Si le panier intérieur se coince avec la lame dans le gobelet, tournez le panier intérieur vers la gauche et vers la droite jusqu'à ce qu'il se libère.

Nettoyage: Pour nettoyer, démonter l'article. 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,

Whether you need finely grated apples for fresh Bircher muesli or even slices for a delicious apple pie – I make it quick as a flash. I was designed so you can grate or slice apples in no time at all. This leaves you with more time to enjoy and less preparation time!

Application

The Apple grater and slicer is suitable for apples with a maximum diameter and height of 7.5 cm. Place the blade for grating or slicing (sharp side facing down) on the work surface. Press the green insert into the blade, gently squeezing the touchpoints on the insert. They must engage into the corresponding recesses.

**Grating:**

Remove the apple stem, place the apple with the stem end facing down in the white cup, and press down firmly. Attach the grating blade to the green insert. Place the blade attachment in the cup on the apple and rotate it clockwise with gentle pressure until the apple is fully grated. Next, remove the insert with the blade from the cup, place the grated apple into a bowl, remove the core from the blade, and repeat the process if necessary.

Cut into segments:

Remove the apple stem, place the apple with the stem end facing down in the white cup, and press down firmly. Attach the blade for slices to the green insert. Place the insert with the blade into the cup on the apple, hold it firmly with both hands, and press down forcefully. Make sure that the lateral bulges of the blade snap precisely into the grooves of the white cup. Next, remove the insert with the apple slices from the cup and tap it upside down on a chopping board to release the slices.

**Tip:**

- For more power, work on a low work surface, B. on a table.
- If the blade gets stuck in the pot, tap the white pot upside down on a cutting board until the blade falls out.
- If the insert with the blade gets stuck in the cup, twist the insert left and right until it is released.

Cleaning: Disassemble the item for 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.