

Gebrauchsanleitung

Gemüse-Hobel «Ruckzuck»

Material: Edelstahl, Kunststoff

Farbe: silber. grün

Masse (LxBxH):

Hobel: 35 x 9 x 2 cm

Restehalter: 10.5 x 9 x 6 cm



Artikel-Nr.:

25362

Achtung:

- **Sehr scharfe Klingen → Verletzungsgefahr!**
- Der Gemüse-Hobel Ruckzuck ist mit 4 Pendelklingen ausgestattet, Lebensmittel werden dementsprechend viel schneller geschnitten als bei einem herkömmlichen Hobel.
- Hobel immer mit Restehalter anwenden.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Alle Verpackungsteile entfernen, Gemüse-Hobel VORSICHTIG mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Anwendung:

- Gewünschtes Lebensmittel auf den Fingerschutz stecken und mit leichtem Druck, über die Klingen hin und her bewegen.



Reinigung:

- Von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. **Vorsicht:** Sehr scharfe Klingen.
- Nicht Spülmaschinengeeignet

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter +41 (0) 44 209 19 29
PDF-Name: 25362_d11_171114

Mode d'emploi

Râpe à légumes «vit'fait»

Matériau: acier inox, matière synthétique

Couleur: argent, vert

Dimensions (LxlxH):

Râpe: 35 x 9 x 2 cm

Protège-doigts: 10,5 x 9 x 6 cm



N° d'article:

25362

Mise en garde:

- Lames très coupantes → Risque de blessure!
- La râpe à légumes «vit'fait» est équipée de quatre lames pendulaires permettant de couper les aliments beaucoup plus vite qu'avec une mandoline ordinaire.
- Toujours utiliser la râpe avec le protège-doigts.

Avant la première utilisation:

- Retirer tous les éléments de l'emballage, nettoyer la râpe à légumes AVEC PRÉCAUTION à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Utilisation:

- Placer le protège-doigts sur l'aliment souhaité et effectuer un mouvement de va-et-vient sur les lames en appuyant légèrement.



Nettoyage:

- À la main, à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. **Attention:** lames très coupantes.
- Lave-vaisselle interdit

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **+41 (0) 44 209 19 29**. Nom du PDF: 25362_f11_171114