

Használati utasítás

Tasty+ zöldség és gyümölcs szeletelő, gyaluló és reszelő szett, cserélhető pengékkel

 **brabantia**

- Használata:

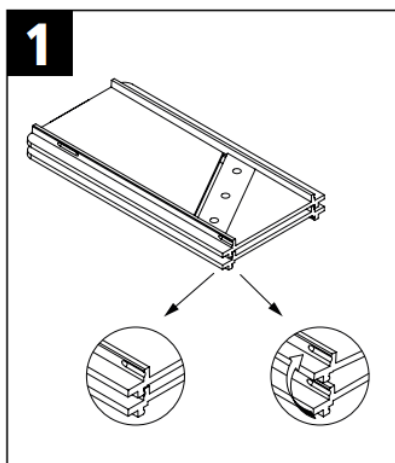
Figyelmeztetés!

A vágó részek rendkívül élesek. Ne érh a pengékhez, és mindig tartsd távol a gyermekektől. Mindig tartsd a pengéket a tartályban.

Ez a termék 7 részből áll. Átlátszó gyűjtőtartály, fedél kivehető betéttel, 2 szeletelő és 2 reszelő és egy ujjvédő.

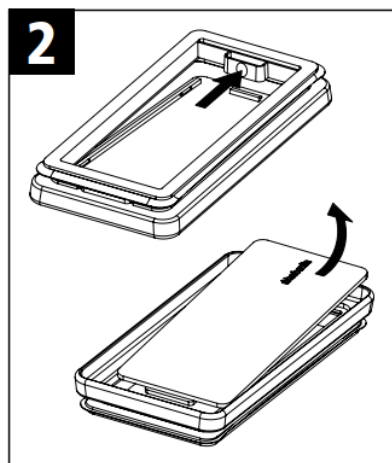
Kezelési útmutató:

A szeletelő a mosogatógép felső rácsán mosható – azonban javasoljuk, hogy kézzel mosogasd, hogy tovább megőrizze állapotát.

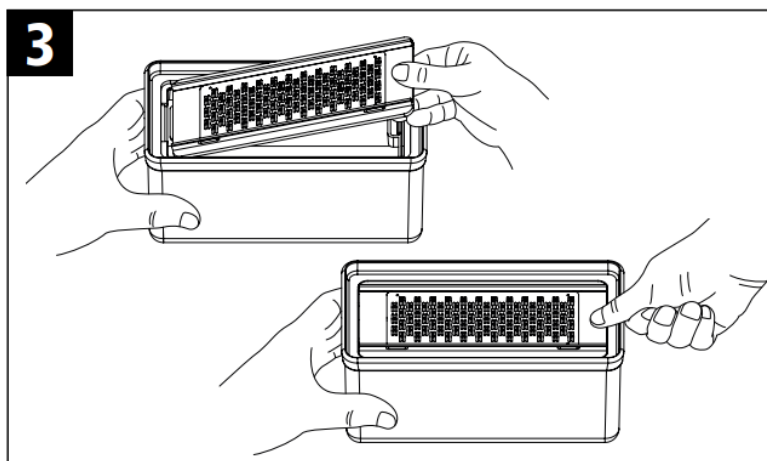


1. Vedd le a termék tetejét és vedd ki az ujjvédőt és a betéteket, majd az ábrán látható módon pattintsd szét azokat

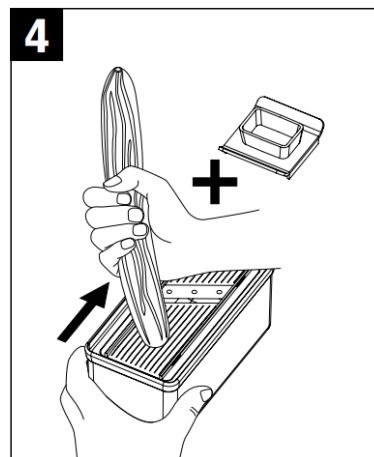
2. Pattintsd ki a tetőből a betétet az ábrán látható módon



3. Pattintsd a kiválasztott szeletelő vagy reszelőbetétet a helyére az ábrán látható módon



4. Használd a terméket megfelelő elővigyázatossággal. Amint az ujjaid a pengék közelébe érnek használd az ujjvédőt



Köszöntünk a Brabantia világában

Készítettünk Neked egy rövid leírást, hogy a Tasty+ zöldség és gyümölcs szeletelő, gyaluló és reszelő szett használata igazán egyszerű legyen és a lehető legnagyobb örömet okozza mindenkinek!

Kicsomagolás után kérlek mosd el termékünket meleg mosószeres vízzel vagy mosogatógépben, oly módon, **hogy kiemelt figyelmet fordítasz a pengeéles vágórészekre, mivel sérülést okozhatnak!**

Lássuk mi van a dobozban:



A fedél záróbetétje könnyedén kipattintható:

1.



2.



Megfordítottam

3.



Megnyomtam
és kipottyant.

4.



Ennyire
egyszerű

Távolítsd el a védőfóliát!



Vigyázz nagyon
éles!

Most mehet a helyére a szeletelő (vagy reszelő) betét!



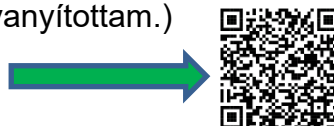
Ez is egykezes művelet



Helyezd a tárolóedényre a tetőt!



Én ezzel a betéttel szeleteltem fel a zöldségeket a svéd uborkához. (Amit a Lékúé házi savanyúság készítő szettel savanyítottam.)

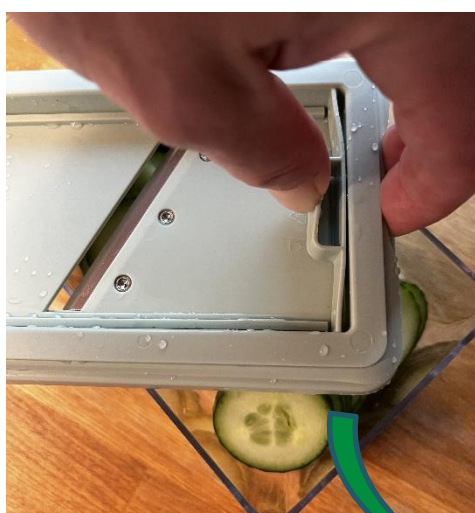


Amikor az zöldség már elég kis méretű, használd az ujjvédőt!



**Könnyen és
gyorsan
használható.**

Ha végeztél, a szeletelő (vagy reszelő) betétet is könnyedén kipattinthatod a fedélből.



Amikor minden szeleteléssel és reszeléssel elkészültél mehetnek az elemek a mosogatógépbe.



+ egy tipp a tisztításhoz:

Ha olyan zöldségek kerültek a tartályba, amelyek elszínezték azt akkor tedd a következőket az elszíneződés csökkentése érdekében:

1. Kend ki a tartály belsejét olajjal (napraforgó vagy oliva) és hagyd állni három órát.
2. Öblítsd ki a tartályt vízzel.
3. Mosogasd el a tartályt kézzel vagy mosogatógépben. (1-3 ciklus után az elszíneződés általában jelentősen csökken)