

ОВОЩЕРЕЗКА ДЛЯ ЛУКА, ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, набор из 5 предметов Руководство по эксплуатации

ОПИСАНИЕ

Приготовление салатов, супов и запеканок стало еще легче. Вы можете нарезать фрукты, овощи, сыр, мясо, свежую зелень и другие продукты кубиками или соломкой за считанные минуты.

Овощерезка состоит из следующих деталей:

- 2 прозрачных контейнера
- 1 верхняя часть с встроенным лезвием для нарезки мелкими кубиками/соломкой
- 1 верхняя часть с встроенным лезвием для нарезки крупными кубиками/соломкой
- 1 основание (с диском)

Овощерезка лучше всего подходит для нарезания крупных и маленьких фруктов и овощей, разрезанных пополам. Для наилучшего результата рекомендуется разрезать крупные овощи или фрукты на 3-4 части.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Перед использованием смочите лезвия водой. Мокрые лезвия режут быстрее и не требуют дополнительных усилий для нарезки. Положите продукты на ровную поверхность (например, на кухонную стойку). Основание овощерезки оборудовано противоскользящими подушечками, гарантирующими его устойчивость.

Наденьте прозрачный контейнер на желаемую верхнюю часть. Поверните, чтобы закрепить.



- 1) Поднимите верхнюю часть (с закрепленным контейнером) и поместите продукт для нарезки в центр диска плоской стороной вниз. *Примечание: продукты с кожурой (например, сладкий перец, яблоки, груши, помидоры, огурцы) следует помещать кожурой вниз.* Опустите верхнюю часть (лезвие) на продукт.



- 4) Чтобы снять прозрачный контейнер, возьмите собранное устройство (верхняя часть и основание закрыты) и переверните его так, чтобы контейнер оказался внизу. (Кусочки отделяются друг от друга индивидуальными слоями, таким образом, предотвращая выпадение через режущие лезвия).
- 5) Положите одну руку на контейнер, а другую — на закрытое устройство, и переверните контейнер, чтобы снять его с овощерезки.



- 2) Положите одну руку на прозрачный контейнер, а вторую — на ровную поверхность верхней части. Нажмите на ровную поверхность так, чтобы лезвия разрежали продукт.



- 3) Нарезанные кубиками или соломкой продукты автоматически попадают в прозрачный контейнер. Если вы хотите нарезать дополнительные ингредиенты, откройте верхнюю часть и повторите процесс.

Вы нарезали свежие фрукты и овощи кубиками или соломкой!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 2 РАЗНЫХ ЛЕЗВИЙ:

С двумя лезвиями вы можете нарезать овощи и фрукты крупными или мелкими кубиками/соломкой, например, для картофеля фри, резать лук для салатов или гуляша, нарезать овощи для супа или жарки в воке, делать фруктовые салаты и т.д. Возможности обоих лезвий не ограничены. Выберите размер кубиков или соломки, необходимый для приготовления вашего блюда.

УХОД

Перед первым использованием овощерезки вымойте ее. Все части можно мыть в горячей воде или в посудомоечной машине.



- 1) Снимите прозрачный контейнер (если он прикреплен), повернув его.
- 2) Разъедините верхнюю и нижнюю части, подняв верхнюю часть вверх под углом 90° и потянув.



- 4) Переверните нижнюю часть и нажмите большими пальцами на диск через решетку. Таким образом вы лучше помоее диск и решетку.



- 3) Переверните нижнюю часть устройства. Нажмите на 2 черные защелки (вы услышите щелчок).



- 5) Выньте круглую вкладку.
- 6) Вымойте в посудомоечной машине или в горячей воде с моющим средством.

ПОВТОРНАЯ СБОРКА

- 1) Переверните нижнюю часть и вставьте диск в решетку. Протолкните его полностью внутрь.
- 2) Нажмите на черные защелки, пока не услышите щелчок (щелчок означает, что диск надежно закреплен на своем месте).
- 3) Переверните нижнюю часть и поместите ее на ровную поверхность. С одной стороны основания есть 2 выступа. Здесь верхняя часть присоединяется к нижней.
- 4) Поднимите верхнюю часть под углом 90° к основанию. На верхней части с обеих сторон есть отверстия. Поместите отверстия над выступами и нажмите. Крышка овощерезки должна легко двигаться.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Правильная техника облегчает нарезку: положите «ведущую» руку (т.е. правую для правой и левую для левой) на прозрачный контейнер и нажимайте на верхнюю часть другой рукой. Это сэкономит вам время и силы!

РЕКОМЕНДАЦИЯ

1. Перед использованием смочите лезвия водой. Мокрые лезвия режут быстрее и не требуют дополнительных усилий для нарезки. При нарезке лезвия остаются влажными от соприкосновения с мякотью овоща и т.д.
2. Неочищенные продукты, такие как паприка, яблоки или груши, следует класть неочищенной стороной на круглую вкладку. Так вы потратите меньше усилий.