

CURL AND COLLECT SPIRALIZER

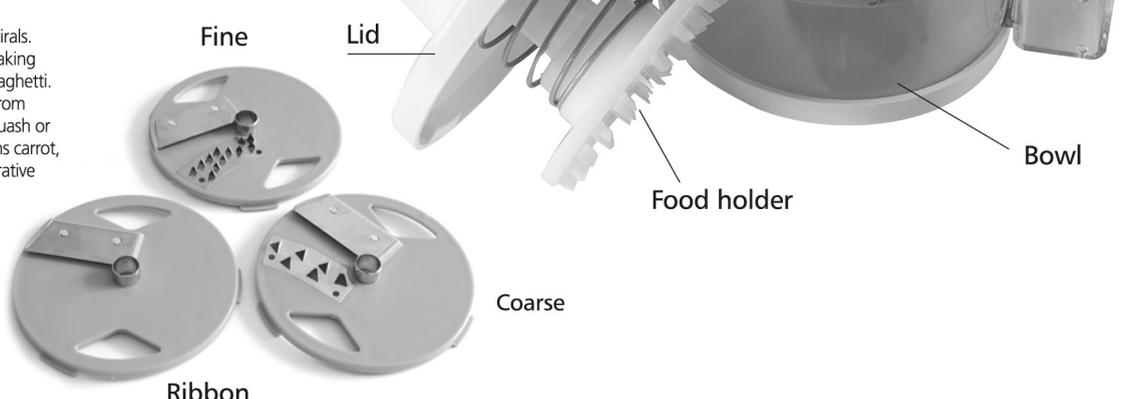
Create fabulous spirals and ribbons, quickly and easily!

Spiral Blades

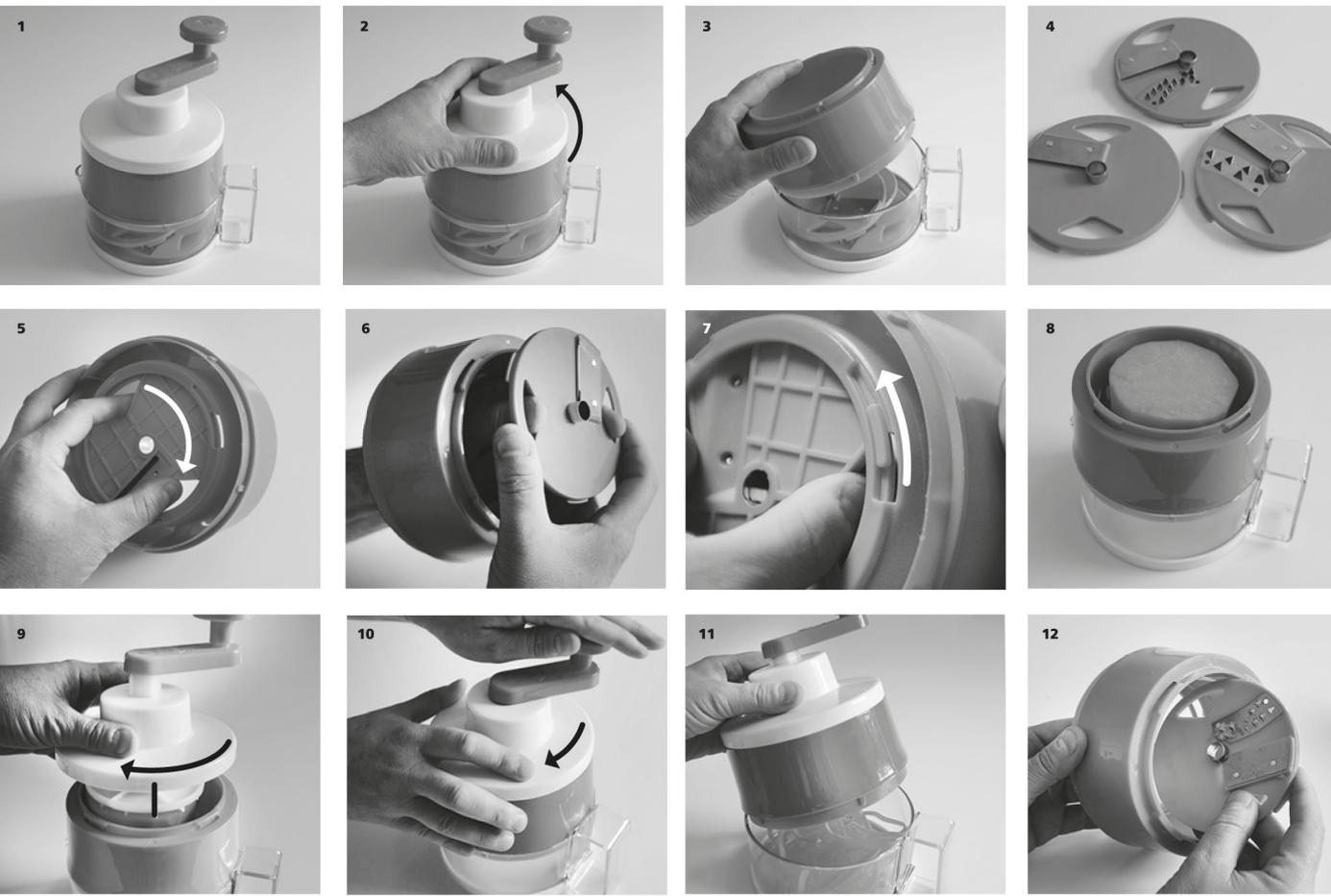
Includes 2 sizes: fine and coarse spirals. The spiral blades are perfect for making everybody's favourite vegetable spaghetti. Create healthier spaghetti dishes from spiralized courgettes, butternut squash or sweet potato. The spiral blade turns carrot, onion, apple or fennel into a decorative salad garnishing.

Ribbon Blade

The flat blade creates wide ribbons, fine slices and sliced or spiral rings. Great for cucumbers, courgettes, potatoes and apples.



Care and Use
Dishwasher safe (we recommend hand washing the blades as harsh detergents can blunt them). Wash before first use in warm soapy water. Sharp blades – keep out of reach of children.



DI SPIRALSCHNEIDER MIT AUFFANGSCHALE

Tolle Spiralen und Streifen schnell und einfach hergestellt!

1. Stellen Sie den Spiralschneider auf einer sauberen, ebenen Fläche auf.
2. Nehmen Sie den Deckel ab: Drehen Sie ihn zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn.
3. Heben Sie die Schneideinheit von der Schale.
4. Wählen Sie die gewünschte Schneide Klinge aus.
5. Entfernen Sie die Klinge, indem Sie Daumen und Zeigefinger vorsichtig in die Buchten auf der Unterseite der Klinge legen. Zum Entriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
6. Schieben Sie die Klinge nach oben durch die Schneideinheit und entfernen Sie sie vorsichtig mit der anderen Hand.
7. Um eine neue Klinge einzusetzen, führen Sie Schritt 6 umgekehrt aus. Ziehen Sie die Klinge nach oben in Position und vergewissern Sie sich, dass sich die Positionierungsschlitzen in den Schlitzen befinden. Drehen Sie die Klinge nun gegen den Uhrzeigersinn, um sie einrasten zu lassen. Setzen Sie die Schneideinheit wieder auf die Schale.
8. Bereiten Sie Ihr Obst oder Gemüse für den Spiralschneider vor. Schneiden Sie es in Stücke von bis zu 6 cm Höhe und 10 cm Breite und setzen Sie diese jeweils auf die Mitte der Schneide Klinge.
(Tipp: Entfernen Sie beide Enden, damit eine flache, stabile Oberfläche entsteht.)
9. Bringen Sie den Deckel an, drücken Sie ihn herunter und lassen Sie ihn einrasten, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
10. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um den Schneidevorgang zu starten. Drehen Sie weiter, bis der Widerstand nachlässt.
11. Entfernen Sie den Deckel und die Schneideinheit. Die Spiralen werden in der Schale aufgefangen.
12. Entfernen Sie jegliche Reste vorsichtig von der Klinge und entnehmen Sie diese zum Reinigen. Die gereinigte Klinge kann in der Schale verstaut werden.

Spiralklingen

Enthält 2 Größen für dünne und grobe Spiralen. Die Spiralklingen eignen sich perfekt für die Herstellung der allseits beliebten Gemüsespaghetti. Zaubern Sie gesündere Nudelgerichte aus spiralförmigen Zucchini, Kürbissen oder Süßkartoffeln. Die Spiralklinge verwandelt Möhren, Zwiebeln, Äpfel oder Fenchel in dekorative Salatgarnituren.

Streifen Klinge

Mit der flachen Klinge erhalten Sie breite Streifen, dünne Scheiben und scheiben- oder spiralförmige Ringe. Perfekt für Gurken, Zucchini, Kartoffeln und Äpfel.

Spülmaschinenfest

(Wir empfehlen, die Klingen von Hand zu reinigen. Durch die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln wie Spülmaschinenreiniger können die Klingen mit der Zeit stumpf werden). Vor dem ersten Gebrauch in warmem Spülwasser reinigen. Die Klingen sind sehr scharf – außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

FOU COUPE-LÉGUMES SPIRALE AVEC BOL COLLECTEUR

Créez de fabuleuses spirales et rubans en toute facilité et rapidité !

1. Placez le coupe-légumes spirale sur une surface propre et lisse.
2. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens anti-horaire pour le déverrouiller.
3. Retirez l'unité de coupe du bol.
4. Choisissez la lame de votre choix.
5. Retirez la lame en insérant avec précaution le pouce et l'index dans les espaces prévus à cet effet en dessous de la lame. Tournez dans le sens horaire pour la déverrouiller.
6. Poussez la lame pour la retirer avec précaution de l'unité de coupe avec l'autre main.
7. Pour insérer une nouvelle lame, répétez l'étape 6 dans le sens inverse. Poussez la lame vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit en position en vérifiant que les pattes de positionnement se trouvent bien dans les encoches. Tournez-la dans le sens anti-horaire pour la verrouiller en place. Remettez l'unité de coupe au dessus du bol.
8. Préparez des fruits ou légumes pour faire des spirales. Coupez-les en sections de 6 cm de haut par 10 cm de large maximum et placez-les au centre de la lame.
(Conseil : Coupez les extrémités pour avoir une surface plate stable.)
9. Attachez le couvercle, appuyez pour le verrouiller en place en tournant dans le sens horaire.
10. Tournez la poignée dans le sens horaire pour commencer à couper. Continuez à la tourner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résistance.
11. Retirez le couvercle et l'unité de coupe. Les spirales sont collectées dans le bol.
12. Retirez avec précaution tout résidu de la lame et retirez-la pour la nettoyer. Une fois propre, les lames peuvent être rangées à l'intérieur du bol.

Lame à spirale

2 tailles fournies : spirales fines et grosses Les lames à spirales sont idéales pour faire les spaghettis de légumes préférés de toute la famille. Vous pouvez ainsi cuisiner des plats plus sains à base de spaghettis de courgette, de courge ou de patate douce. La lame à spirales transforme les carottes, les oignons, les pommes ou le fenouil en de jolies garnitures pour vos salades.

Lame à ruban

La lame plate crée de larges rubans, des tranches fines et des anneaux tranchés ou en spirale. Idéale pour les concombres, les courgettes, les pommes de terre et les pommes.

Entretien et mode d'emploi

Lavable au lave-vaisselle (Il est recommandé de laver les lames à la main afin de ne pas les émousser avec les détergents.) Laver à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation Lames tranchantes - À conserver hors de la portée des enfants.