

ES

Mini Spiralizer Cortador en espiral para verdura

La Mini Spiralizer se compone de tres piezas: tornillo, caperuza para espirales, caperuza para espaguetis. Las caperuzas tienen cuchillas inoxidable y pueden distinguirse bien por la cara exterior del fondo. La caperuza para espirales tiene dos cuchillas, la de espaguetis tiene una.

Antes de utilizarla:

Limpiar con agua caliente y detergente

Aplicación:

Con la Mini Spiralizer puede cortar pepinos, rábanos, calabacines, zanahorias, patatas pequeñas y boniato, cebolla. Es importante que tenga como mínimo unos 3 cm de diámetro

- Sacar el tornillo de la caperuza
- La verdura cortarla en piezas que sean aprox. 1 cm más cortas que la caperuza, unos 6 cm
- Poner las verduras en los pinchos del tornillo y que queden fijadas
- Girar el tornillo twister con la verdura pinchada en la caperuza que quiera (espaguetis o espirales)
- Girar hasta que haya cortado toda la verdura. El tornillo se bloquea solo
- Quitar el espagueti o la espiral de verdura de la cuchilla, sacar el tornillo de la caperuza y quitar los restos de verdura de los pinchos

Consejo:

Cuando esté girando tenga en cuenta que el tornillo se mueva fácilmente. Si no es así, puede ser que la verdura no se haya pinchado bien en los pinchos del tornillo

Limpieza:

Adecuado para lavavajillas (cuchillas exclusivas)

IT

Mini Spiralizer Tagliaverdure a spirale

Il Mini Spiralizer si compone di tre parti: vite del tagliaverdure, portalame per spirale, portalame per spaghetti. I portalame sono dotati di lame inossidabili e sono distinguibili osservando il lato esterno: il portalame per spirale ha due lame, quello per spaghetti ne ha una.

Prima del primo utilizzo:

Lavare con acqua e detersivo per stoviglie

Uso:

Il Mini Spiralizer è adatto per tagliare cetrioli, rafano, zucchine, diversi tipi di carote, patate piccole e patate dolci, rapanelli, cipolle. Importante è un diametro minimo di ca. 3 cm

- Svitare la vite del tagliaverdure facendola fuoriuscire dal portalame
- Tagliare le verdure già lavate a pezzi lunghi circa 1 cm in meno di un portalame, quindi ca. 6 cm
- Infilzare la verdura sugli aculei della vite del tagliaverdure, in modo che stia ben ferma
- Avvitare la vite del tagliaverdure, con la verdura infilzata, nel portalame desiderato (spaghetti o spirale)
- Ruotare finché il pezzo di verdura non è interamente tagliato. La vite si blocca da sola
- Staccare gli spaghetti o le spirali di verdura dalla lama, svitare la vite del tagliaverdure fuori dal portalame, staccare il residuo di verdura dagli aculei

Consiglio:

Durante il taglio fare attenzione che la vite del tagliaverdure riesca a penetrare. Se non è così è possibile che la verdura non sia stata correttamente fissata sugli aculei della vite

Pulizia:

Adatto al lavaggio in lavastoviglie (Lame escluse)

NL

Mini Spiralizer Spiraalsnijder voor groenten

De Mini Spiralizer bestaat uit drie delen: schroef, opzetstuk voor spiraal, opzetstuk voor spaghetti. De opzetstukken hebben roestvrije messen en kunnen aan de buitenkant van de onderkant gemakkelijk worden onderscheiden: het opzetstuk voor spiraal heeft twee messen en het opzetstuk voor spaghetti heeft één mes.

Vóór het eerste gebruik:

Reinigen met heet water en afwasmiddel

Gebruik:

De Mini Spiralizer is geschikt voor het snijden van komkommer, rettich, courgette, diverse soorten wortelen, kleine aardappelen en zoete aardappelen, radijs, uien. Belangrijk is een minimale doorsnede van ca. 3 cm

- Draai de schroef uit het opzetstuk
- Klaargemaakte groenten in stukken snijden, die ca. 1 cm minder lang zijn dan een deel van het opzetstuk, d.w.z. ca. 6 cm
- Steek de groente op de uitsteeksels van de schroef en zorg ervoor dat ze goed vastzitten
- Draai de schroef met de opgestoken groente in het gewenste opzetstuk (spaghetti of spiraal)
- Draai net zo lang totdat de groente is gesneden. De schroef vergrendelt zichzelf
- Verwijder de groente spaghetti of groente spiralen van het mes, draai de schroef uit het opzetstuk en haal de groenteresten van de uitsteeksels

Tip:

Let op dat bij het draaien de schroef zich er gemakkelijk in laat draaien. Is dit niet het geval, dan is de groente niet stevig genoeg op de uitsteeksels van de schroef aangebracht

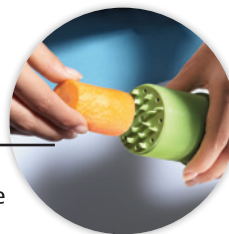
Reiniging:

Geschikt voor de vaatwasser (Exclusief messen)

Step by step

1

Place the vegetable



2

Twist into spaghetti



3

Twist into spirals



4

Enjoy!



Betty Bossi



Mini Spiralizer

Instructions for use
Gebrauchshinweis
Mode d'emploi
Modo de empleo
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing



Clever ideas for clever cooks