

Zwiebel- und Kräuter-Schneider «Speedy»



Grüezi

Ich bin der Speedy, das schnellste Messer in Ihrem Haushalt und helfe Ihnen einfach, schnell und sicher Kräuter und Zwiebeln zu schneiden. Von grob bis fein und alles ohne Tränen.

Geeignet für: Petersilie glatt und kraus, Dill, Koriander, Zwiebeln und Knoblauch.

- 1** Deckel abnehmen, Klingeneinsatz aus der Schutzhülle nehmen.
- 2** Zum Zwiebeln schneiden, grünen Clip vom grauen Klingeneinsatz entfernen. Kräuter werden mit aufgesetztem grünem Clip geschnitten.
- 3** Klingeneinsatz auf den Dorn in der Mitte des Behälterbodens stecken.
- 4** Max. 1/2 Bund gewaschene, trocken getupft und gezupfte Kräuter ohne Stiele oder eine halbe Zwiebel max. 60g in den Behälter geben.
- 5** Deckel aufsetzen.
- 6** Deckel und Behälter schwungvoll gegeneinander hin und her verdrehen bis das Schnittgut wunschgemäss fein geschnitten ist. Wenn schwergängig oder stockend: mit kleinen Bewegungen beginnen und dann steigern. Mit jeder Nutzung wird der Speedy leichtgängiger.
- 7** Deckel abnehmen und Klingeneinsatz entnehmen (Vorsicht: scharfe Klingen) Kräuter, Zwiebel oder Knoblauch aus dem Behälter nehmen.

REINIGUNG

Bis auf den Klingeneinsatz sind alle Teile spülmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden. Zum Spülen kann das weisse Oberteil des Deckels vom grauen Unterteil getrennt werden. Jetzt sehen Sie auch die Zahnräder, die für die hohe Geschwindigkeit des Speedy sorgen.

Aufbewahren

Klingeneinsatz in die Schutzhülle stecken und so im Behälter aufbewahren.