

Mandoline multifonction, tranches et bâtonnets

Bonjour,

Je suis la nouvelle mandoline pour tranches et bâtonnets. Avec moi, tout est un peu différent, parce qu'avec moi, vous faites bouger mes lames et non pas le légume à émincer. Comme je suis verticale, l'aliment glisse sans effort et tout atterrit ensuite dans le bac de récupération. Vous pouvez sélectionner l'épaisseur des tranches de 0,5 à 8 mm, et choisir entre des bâtonnets minces ou épais. Avec moi, vous travaillez vite et obtenez facilement des tranches et des bâtonnets parfaits de légumes et de fruits fermes (p. ex. pommes de terre, courgettes, carottes, concombre, pommes, poires...)

Attention: mes lames sont très tranchantes!

Descriptif:

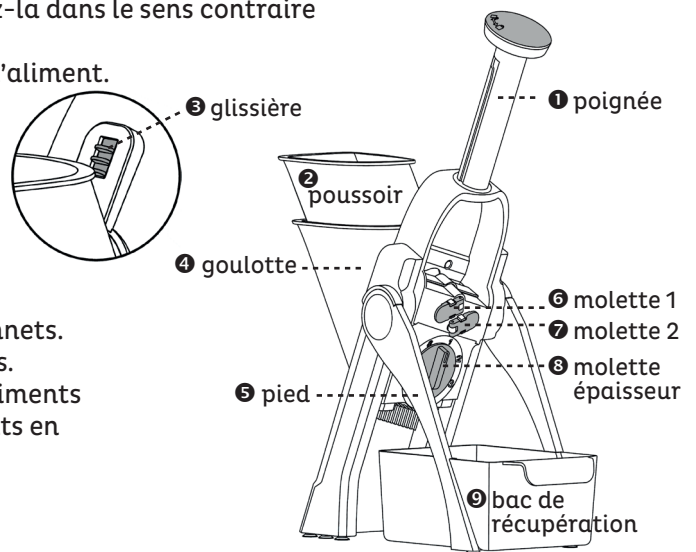
❶ Poignée avec verrouillage de sécurité:

Déverrouiller: appuyez sur la poignée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se libère.

Verrouiller: appuyez sur la poignée et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Couper: presser sur le bouton pour découper l'aliment.

- ❺ Pied: pour sécuriser la stabilité en cours d'utilisation, dépliez le pied jusqu'à la butée.
- ❸ Verrouillage: tirez la glissière vers le haut pour retirer le couvercle de sécurité et installer la goulotte d'alimentation.
- ❹ Bac de récupération: s'enclenche en appuyant sur le pied.
- ❻+❼ Molettes de réglage pour la découpe en bâtonnets.
- ❸ Molette de réglage pour l'épaisseur des tranches.
- ❹ Goulotte de remplissage: introduisez ici les aliments à découper. Conseil: découpez les gros aliments en morceaux adéquats.
- ❷ Poussoir pour protéger le doigt.



Utilisation

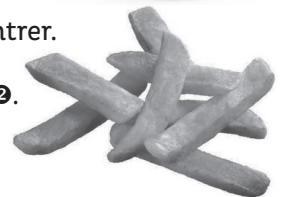
Découpage en tranches (0,5 à 8 mm):

1. Régler l'épaisseur voulue au moyen de la molette ❸.
2. Introduire l'aliment dans la goulotte de remplissage ❹ et tasser un peu avec le poussoir ❷.
3. Appuyer sur la poignée ❶ pour couper.



Découpage en bâtonnets épais:

1. Débloquer la molette de réglage ❹ la tourner vers la droite jusqu'à la butée et la rentrer.
2. Régler l'épaisseur voulue au moyen de la molette ❸.
3. Introduire l'aliment dans la goulotte de remplissage ❹ et tasser un peu avec le poussoir ❷.
4. Appuyer sur la poignée ❶ pour couper.



Découpage de minces bâtonnets:

1. Débloquer les deux molettes de réglage ❹+❼, les tourner vers la droite jusqu'à la butée et les rentrer.
2. Régler l'épaisseur voulue au moyen de la molette ❸.
3. Introduire l'aliment dans la goulotte de remplissage ❹ et tasser un peu avec le poussoir ❷.
4. Appuyer sur la poignée ❶ pour couper.



Nettoyage

Lave-vaisselle interdit. Nettoyer à l'eau tiède additionnée de liquide-vaisselle à l'aide de la brosse/grattoir livrée avec la mandoline. **Attention: après nettoyage, remettre le couvercle de sécurité!**

Et maintenant, réussissez des tranches et des bâtonnets parfaits!!