

Schoggi-Raffel



Grüezi

Ich bin die neue Schoggi-Raffel und mit den 2 Aufsätzen raffle ich Schokolade in feine und grobe Späne. Dank mir schmilzt die Schokolade beim Raffeln nicht in den Händen, diese bleiben sauber und die Späne fallen genau dahin wo Sie es wünschen. Mit mir gelingt das süsse Dekorieren von kleinen Backwaren und Desserts im Handumdrehen.



1 Schokolade in Stücke brechen und in den Behälter geben.



2 Gewünschte Klinge auf den Raffeleinsatz schrauben.



3 Raffeleinsatz aufsetzen, mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen und Schokolade raffeln.



4 Schokoladen-Späne direkt aus der Schoggi-Raffel streuen.

TIPP

Die Grösse der Schokoladen-Späne ist abhängig von der Schokolade, der Temperatur und dem Druck mit dem geraffelt wird.

Keine, unschöne oder zu kleine Späne: Schokolade im Becher neu anordnen.

Schokoladenreste aus dem Becher entfernen: Becher mit der Öffnung nach unten kräftig auf ein Schneidebrett klopfen.

Für besonders schöne Effekte, dunkle und weisse Schokoladenstücke mischen.

Feste Schokolade verwenden, weiche Füllungen, Rosinen und Nüsse etc. eignen sich nicht.

REINIGUNG

Behälter und Raffeleinsatz: spülmaschineneignet. Klingen: nicht spülmaschineneignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.