

OBOLJJEŠKA BORK HOME
GT HCN 0205 SI

VPRO

ОВОЩЕРЕЗКА BORK HOME VPRO
GT HCN 0205 SI

Опорная пластина

Винт для фиксации
рабочей ручки

Рукоятка для регулировки
высоты реза

Задняя ножка
(переставляется на другую
сторону для левшей)

Рабочая ручка

Рамка овощерезки

Пазы для блокировки
горизонтального лезвия

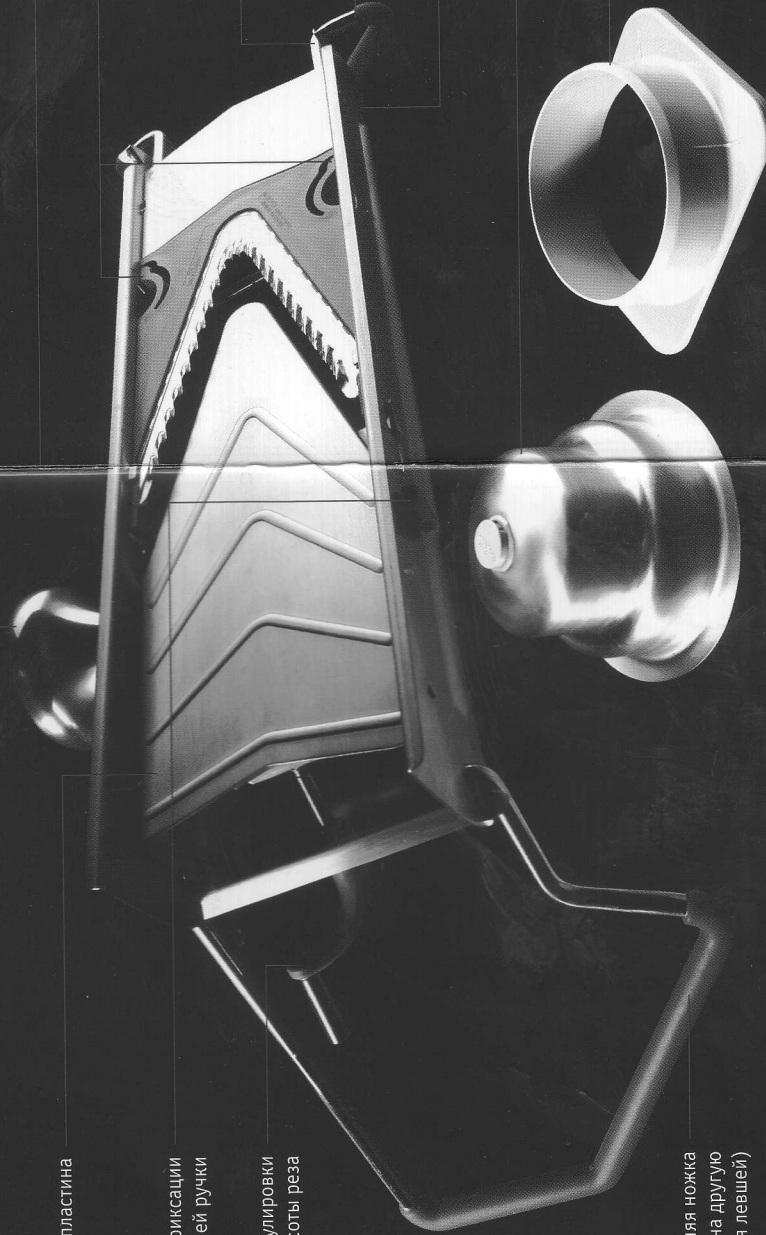
Стопорный вырез

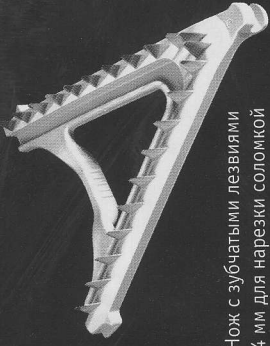
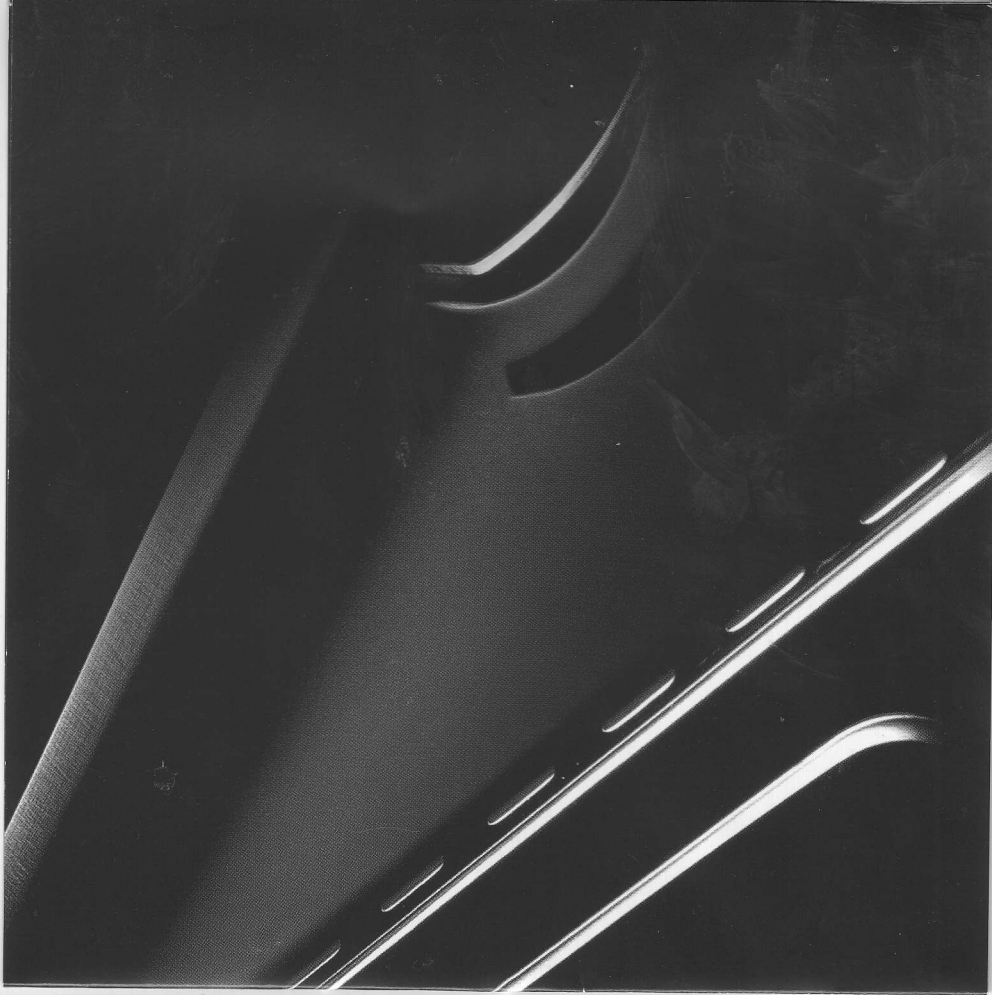
Передняя ножка

Выемка для установки
над посудой

Толкатель

Коретка

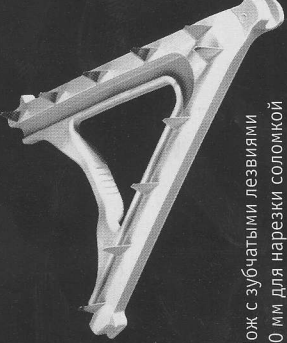




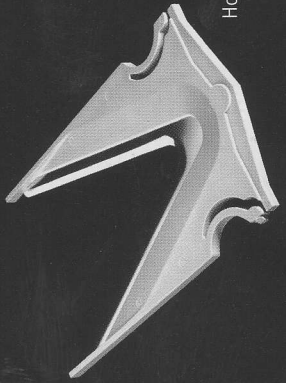
Нож с зубчатыми лезвиями
4 мм для нарезки соломки



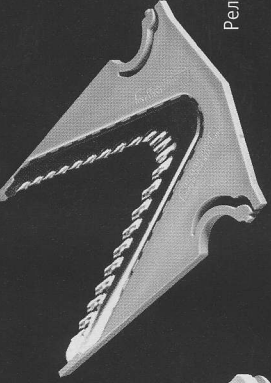
Нож с зубчатыми лезвиями
7 мм для нарезки соломки



Нож с зубчатыми лезвиями
10 мм для нарезки соломки



Нож с гладким
лезвием



Рельефный нож



Нож с волнистым
лезвием,
приобретается дополнительно

ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ УРРО**
GT HCN 0205 SI

УНИКАЛЬНОСТЬ

Наклон в 45° для естественного, удобного и неугнетительного использования.

Треугольные лезвия V-образной формы для одинаково легкой нарезки и твердых, и таких мягких фруктов / овощей, как помидоры, груши и т. д.

Съемная ручка, приспособленная для использования и правшами, и левшами.

ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

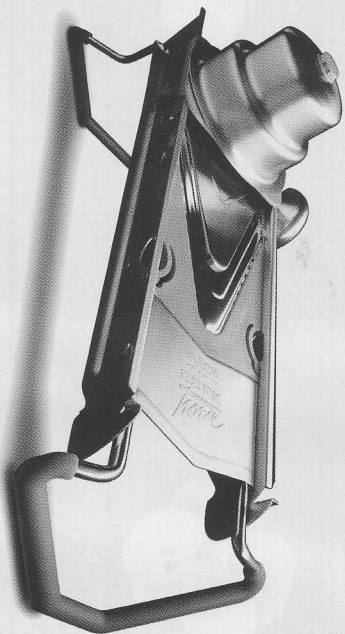
Простота установки горизонтальных и зубчатых лезвий.
Точность регулировки высоты нарезки благодаря рукоятке.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Эргономичный толкатель для максимальной безопасности.

ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

Профессиональная овощерезка **ВОРК НОМЕ УРРО** с кареткой и толкателем является самой безопасной из профессиональных овощерезок: она прочна, ибо выполнена из нержавеющей стали. Сочетая и/или чередуя горизонтальные гладкое, волнистое лезвия и зубчатые лезвия, а также регулируя толщину нарезки, можно без усилий, быстро и в полной безопасности осуществлять приготовление различных высококачественных блюд.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

НОЖКИ

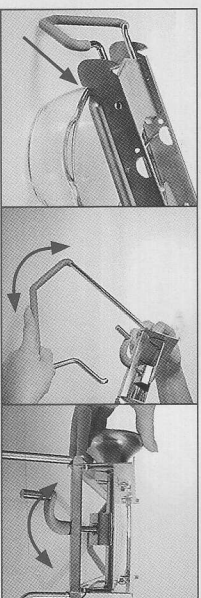
Профессиональная овощерезка **ВОРК НОМЕ УРРО** располагается двумя складными ножками на обеих оконечностях, при этом большая задняя ножка является выдвижной и съемной. При убранных ножках **ВОРК НОМЕ УРРО** занимает мало места, что облегчает ее хранение. Основание ножек снабжено противоскользящим покрытием для обеспечения устойчивости и легкого и безопасного использования.

При применении **ВОРК НОМЕ УРРО** непосредственно на рабочем столе должны использоваться те ножки, которые выдвинуты обе ножки. Выдвинутые ножки блокируются предохранителем и не могут сложиться. Наклон в 45 градусов благоприятствует естественности и удобству применения.

При применении овощерезки непосредственно над сосудом (миской, кастрюлей) ножки должны быть убраны. **ВОРК НОМЕ УРРО** во время процесса нарезки должна лежать на сосуде плашмя. В этом положении устойчивость **ВОРК НОМЕ УРРО** обеспечивают выемки на рамке.

ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ УРРО** GT HCN 0205 SI

Поскольку задняя ножка является съемной, вы можете, если вы левша, установить профессиональную овощерезку **ВОРК НОМЕ УРРО** на ее противоположное ребро. Для этой операции необходима также перестановка рабочей ручки, которую достаточно отвинтить.



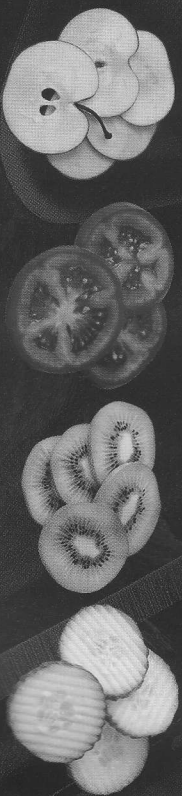
ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ УРРО**
GT HCN 0205 SI

- 3 зубчатых лезвия из нержавеющей стали (10 мм, 7 мм и 4 мм) для профессиональной овощерезки **ВОРК НОМЕ УРРО**.
- Приемная каретка для овощей / фруктов, устанавливаемая на рамку овощерезки.
- Эргономичный толкатель для подталкивания и прижатия фруктов / овощей в каретке к лезвию.



**НАРЕЗКА СОЛОМКОЙ, ГЛАДКИЕ
ИЛИ ВОЛНИСТЫЕ КРУЖЖКИ,
ГОФРИРОВАННАЯ НАРЕЗКА**
Профессиональная овощерезка **ВОРК НОМЕ УРРО** состоит из следующих элементов:

- Рамка из нержавеющей стали с двумя откидными ножками.
- Гладкое лезвие из нержавеющей ножевой стали, позволяющее нарезать плоские ломтики.
- Волнистое лезвие из нержавеющей ножевой стали, позволяющее осуществлять кружевную или гофрированную нарезку.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

УСТАВКА ГОРИЗОНТАЛЬНЫХ ЛЕЗВИЙ

Профессиональная овощерезка **ВОЯК HOME UPPO** снабжена двумя лезвиями – одним гладким и одним волнистым – для выполнения нарезки ломтиками и кружочками. Треугольные лезвия обеспечивают возможность наилучшей нарезки: лезвие легко проникает во фрукты и овощи и без труда нарезает даже такие мягкие продукты, как помидоры.

Лезвие устанавливается на верхнюю часть рамки. Возьмите лезвие, придерживая его с двух сторон. Протолкните его до упора за 2 блокирующие выступа рамки, держа его слегка наклоненным к низу. Как только лезвие заблокируется спереди, опустите его и вставьте его в 2 паза.

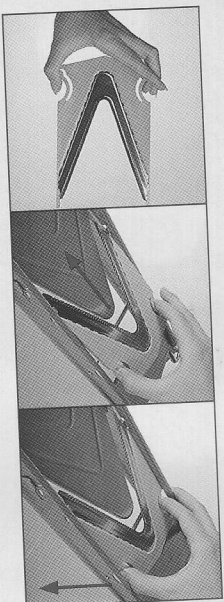
ОВОЩЕРЕЗКА **ВОЯК HOME UPPO**
GT HCN 0205 S1

ВНИМАНИЕ!

Убедитесь в правильном расположении лезвия: оно должно быть установлено видимыми сварными точками кверху.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не прикладывайте лезвие, держащее непосредственно за режущий край или используя металлический предмет.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

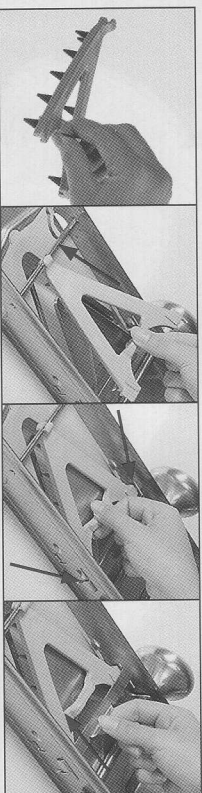
ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ ВРРО**
GT HCN 0205 SI

ВСТАВКА ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

Зубчатые лезвия устанавливаются на нижнюю часть рамки. При установке соблюдайте осторожность, лезвия очень острые. Брать зубчатые лезвия следует только за зону захвата у основания треугольника.

Установите вершину треугольника в паз поперечной перемычки рамки профессиональной овощерезки **ВОРК НОМЕ ВРРО**. Прижмите другую сторону зубчатого лезвия к двум блокировочным выступам рамки и заблокируйте с помощью блокирующей.

ВНИМАНИЕ!
Блокирующая перемычка выполнена из гибкого металла, для вставки зубчатого лезвия следует мягко нажать на нее.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

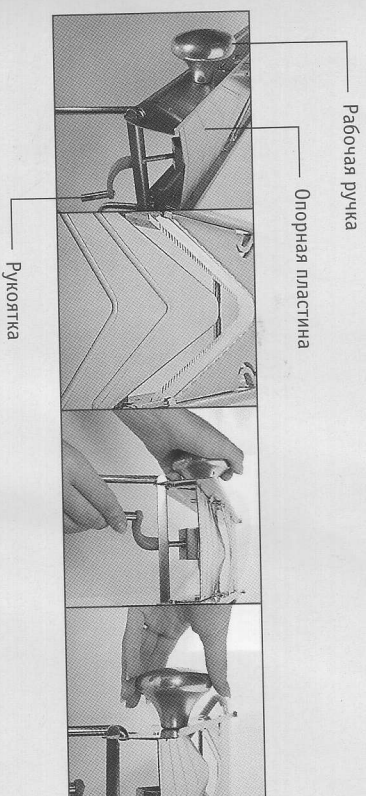
РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ НАРЕЗКИ

Опорная пластина позволяет регулировать толщину нарезки. Максимально возможная толщина равняется приблизительно 10 мм. Опорная пластина может свободно передвигаться сверху вниз и таким образом увеличивать или уменьшать толщину ломтиков. Отметки от 1 до 5 на внутренней стороне стойки позволяют устанавливать выбранную высоту нарезки и показывают пользователю уровень желаемой толщины.

Это уникальная регулирующая система. Опорная пластина всегда остается параллельной лезвию, а зазор между опорной пластиной и лезвием — неизменным. Вращающаяся рукоятка обеспечивает большую точность регулировки.

ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК HOME UPRO**
GT HCN 0205 SI

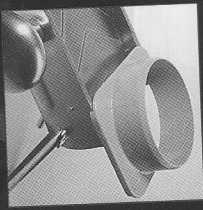
Разблокировав опорную пластину путем отвинчивания рабочей ручки, используйте вращающуюся рукоятку для установления высоты опорной пластины и толщины нарезки. После установления нужной толщины нарезки рабочая ручка должна быть снова привинчена.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

КАРЕТКА

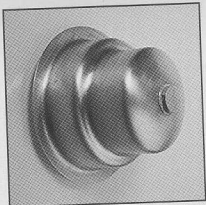
Продукты для нарезки помещаются в каретку профессиональной овощерезки BORK HOME UPRO из пищевого поликарбоната. Каретка и толкатель защищают пальцы от острых лезвий и должны использоваться при каждом применении. Каретка не может соскочить с направляющих колеи. Слишком крупные овощи и фрукты должны быть предварительно разрезаны на части.



ОВОЩЕРЕЗКА BORK HOME UPRO
GT HSN 0205 S1

ТОЛКАТЕЛЬ

Эргономичный толкатель из нержавеющей стали защищает пальцы от заточенных лезвий во время нарезки. Толкатель подталкивает продукты к лезвию. Установите толкатель в центре каретки. Опустите толкатель на овощи/фрукты для нарезки, при этом иглы внутри толкателя будут удерживать продукты. Толкатель состоит из пружины, осуществляющей постоянное давление на продукты и поперечному выдвигающей их после каждого движения нарезки, по мере уменьшения размера фруктов или овощей.



ЛЕЗВИЯ

СОВЕТ

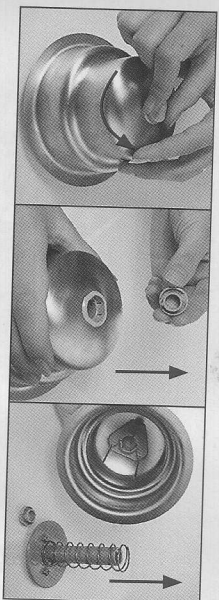
Для наилучших результатов перед использованием профессиональной овощерезки BORK HOME VPRO следует сложить водой опорную тарелку.

СОВЕТ

Во избежание раздавливания мягких фруктов и овощей (помидоров, груш, персиков и т.д.) перед началом нарезки следует извлечь пружину из внутренней части толкателя.

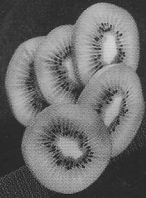
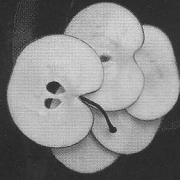
ОВОЩЕРЕЗКА BORK HOME VPRO
GT HSN 0205 SI

Поверните наконечник на верхней части толкателя, чтобы высвободить центральный внутренний стержень и таким образом снять пружину. Проведите обратную операцию, чтобы воссоединить все части толкателя, за исключением пружины.



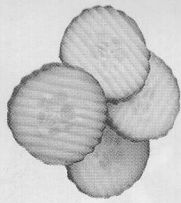
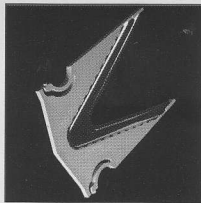
ЛЕЗВИЯ

ГЛАДКОЕ ЛЕЗВИЕ
нарезка кружками



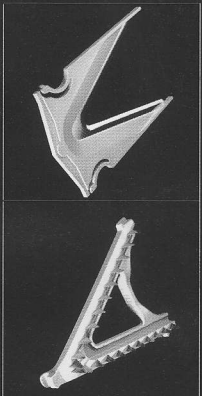
ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ УПРО**
GT HCN 0205 S1

ВОЛНИСТОЕ ЛЕЗВИЕ
рельефная нарезка



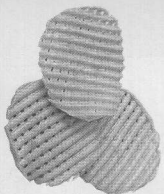
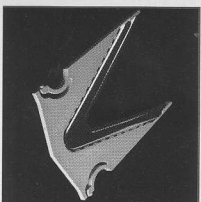
ЛЕЗВИЯ

ГЛАДКОЕ ЛЕЗВИЕ + ЛЕЗВИЕ
ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОВОКЪЙ
нарезка брусочками и соловкой



ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ УПРО**
GT HCN 0205 S1

ВОЛНИСТОЕ ЛЕЗВИЕ
гофрированная нарезка

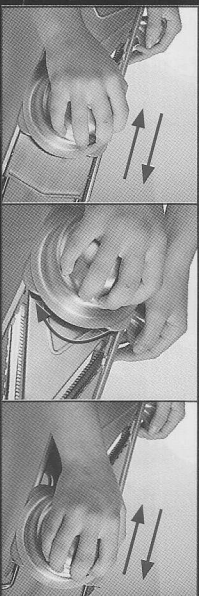


ЛЕЗВИЯ

ОВОЩЕРЕЗКА **ВОРК НОМЕ VPRO**
GT HCN 0205 SI

ГОФРИРОВАННАЯ НАРЕЗКА

ВОРК НОМЕ VPRO обеспечивает безопасное выполнение гофрированной нарезки. Для такой нарезки следует использовать волнистое лезвие и устанавливать высоту нарезки с помощью рукоятки так, чтобы получались очень тонкие кружки. Эффект гофрированной нарезки достигается при повороте толкателя примерно на 1/4 оборота при каждом движении нарезки. Единственное движение не может обеспечить данный эффект, для его достижения необходимы два движения подряд, осуществленные под противоположными углами. Абсолютную безопасность процесса обеспечивает толкатель, ибо в отличие от других овощерезок, присутствующих на рынке, он может быть использован и при выполнении гофрированной нарезки.



УХОД И ХРАНЕНИЕ

Лезвия: горизонтальные и зубчатые лезвия выполнены из нержавеющей стали и могут быть положены в посудомоечную машину, но ручное мытье продлит срок их службы. Для прочистки зубцов лезвия может быть использована щетка. Для полной прочистки толкателя возможна его разборка. Наконечники на верхушке разблокирует толкатель, отделяя эргономичный купол от внутренней части и высвобождая пружину. Для снятия наконечника необходимо его разблокировать, осуществив вращение налево. Игры снятию не подлежат.

Для сборки всех элементов толкателя следует проделать обратную операцию. Тщательно осушите профессиональную овощерезку **ВОРК НОМЕ VPRO** после мытья и уберите в место, защищенное от влаги.

При убранных ножках овощерезку легко хранить. Рамка с кареткой могут быть подвешены за ручку.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Профессиональная овощерезка BORK HOME VPRO обеспечивает наибольшую безопасность при приготовлении ваших блюд. В то же время это орудие требует применения хорошо заточенных лезвий, маневрировать которыми следует с величайшей осторожностью. Поэтому мы просим вас соблюдать при ее использовании следующие правила:

- при использовании профессиональной овощерезки BORK HOME VPRO следует обязательно устанавливать каретку с толкателем, поскольку именно они обеспечивают вашу безопасность.
- рамку и лезвия профессиональной овощерезки BORK HOME VPRO следует держать только за специально предусмотренные для этого зоны.
- не следует производить регулировку высоты нарезки, опираясь на подпятные лезвия.
- хранить овощерезку в месте, недоступном для детей.

