

Овощерезка

Инструкция по эксплуатации

ОПИСАНИЕ

С овощерезкой вы сможете нарезать лук или другие овощи за считанные секунды - и никаких слез.

Комплектация:

1. прозрачный контейнер (рисунок 1/1)
2. верхняя часть (рисунок 1/2) со встроенным лезвием (рисунок 1/3)
3. нижняя часть (1/4) с круглой вкладкой с квадратными выступами (рисунок 1/5)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Поднимите верхнюю часть (2) овощерезки с прозрачным контейнером, поместите очищенный и разрезанный пополам лук на квадратные выступы срезом вниз. Положите одну руку на прозрачный контейнер (1), а вторую - на ровную поверхность верхней части (**см. дополнительную информацию**) и опустите лезвие вниз нажатием. При нажатии лезвие нарезает половинки луковицы на мелкие кубики. Меньшие половинки луковиц можно нарезать одним нажатием. Большие половинки следует разрезать сначала частично, а потом полностью. Чтобы упростить процесс нарезания лука, помните:

Маленькие луковицы нужно разрезать пополам; большие луковицы - на три равных части.

Нарезанный кубиками лук автоматически попадает в прозрачный контейнер (1). Переверните закрытую лукорезку так, чтобы прозрачный контейнер оказался внизу. Снимите контейнер с верхней части, слегка повернув его влево. Вы можете добавить нарезанный лук в салат, не дотрагиваясь непосредственно до кусочков лука. Если вы хотите нарезать несколько луковиц подряд, вам нужно только снова поднять верхнюю часть и положить следующую половинку луковицы. Поскольку нарезанные кусочки лука отделяются друг от друга индивидуальными слоями, они не выпадают через режущие лезвия. Основание лукорезки оборудовано противоскользящими подушечками, гарантирующими его устойчивость на рабочей поверхности.

Дополнительное использование: Нарезка картофеля для жарки картофеля фри (не используйте прозрачный контейнер из-за длинных ломтиков), нарезка моркови, сельдерея, лука-порея, лука-шалота, редиса, цуккини, кольраби (для салатов, супов или запеканок), огурцов, колбас, сыра, хрена (для холодных мясных салатов), яблок, груш, клубники (для фруктовых салатов или мюсли).

УХОД

Перед первым использованием овощерезки вымойте ее. Все детали (включая лезвие), можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Разберите устройство в следующем порядке:

1. Снимите прозрачный контейнер (рисунок 1/1), слегка повернув его влево.
2. Отделите верхнюю часть (3/2) от нижней (рисунок 3/3) (поднимите под углом 90° (3/4) и потяните).
3. Переверните нижнюю часть устройства (рисунок 2/1). Нажмите на **черные** защелки (рисунок 2/2). Снова переверните нижнюю часть и продавите вкладку с квадратными выступами (рисунок 1/5) большими пальцами сквозь решетку до упора. Таким образом круглая вкладка (рисунок 1/5) полностью очищает решетку. Переверните нижнюю часть и полностью извлеките круглую вкладку (рисунок 1/5).

Чтобы собрать овощерезку, следуйте вышеперечисленным инструкциям в обратном порядке.

Дополнительная информация:

Правильная техника облегчает нарезку: положите «ведущую» руку (т.е. правую для правой и левую для левой) на прозрачный контейнер и нажимайте на верхнюю часть другой рукой. Это сэкономит вам время и силы!

В компании Status мы осуществляем весь жизненный цикл наших изделий. Мы берем на себя разработку, производство, маркетинг, связи с общественностью и продажи, а также предоставляем сервисный центр для всех наших пользователей. Мы постоянно дополняем наши изделия, стремясь удовлетворить потребности наших потребителей, которые являются нашей первой и последней точкой контроля.

Мы стремимся сделать **Status - kitchen innovations** маркой высококачественных изделий, которые эффективны и просты в использовании. Наша линейка включает **изделия для вакуумного и обычного хранения пищевых продуктов, кухонные приспособления для приготовления пищи, товары для дома** и прочее.

Производитель: Статус д.о.о. Метлика, Улица Белокранйского одреда 19, 8330 Метлика, Словения +386 (0)7 36 91 130

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Перед использованием смочите лезвия водой. Мокрые лезвия режут быстрее и не требуют дополнительных усилий для нарезки. При нарезке лезвия остаются влажными от соприкосновения с мякотью овоща и т.д.
2. Неочищенные продукты, такие как перец, яблоки или груши, следует класть неоочищенной стороной на круглую вкладку. Так вы потратите меньше усилий.

Рисунок 1

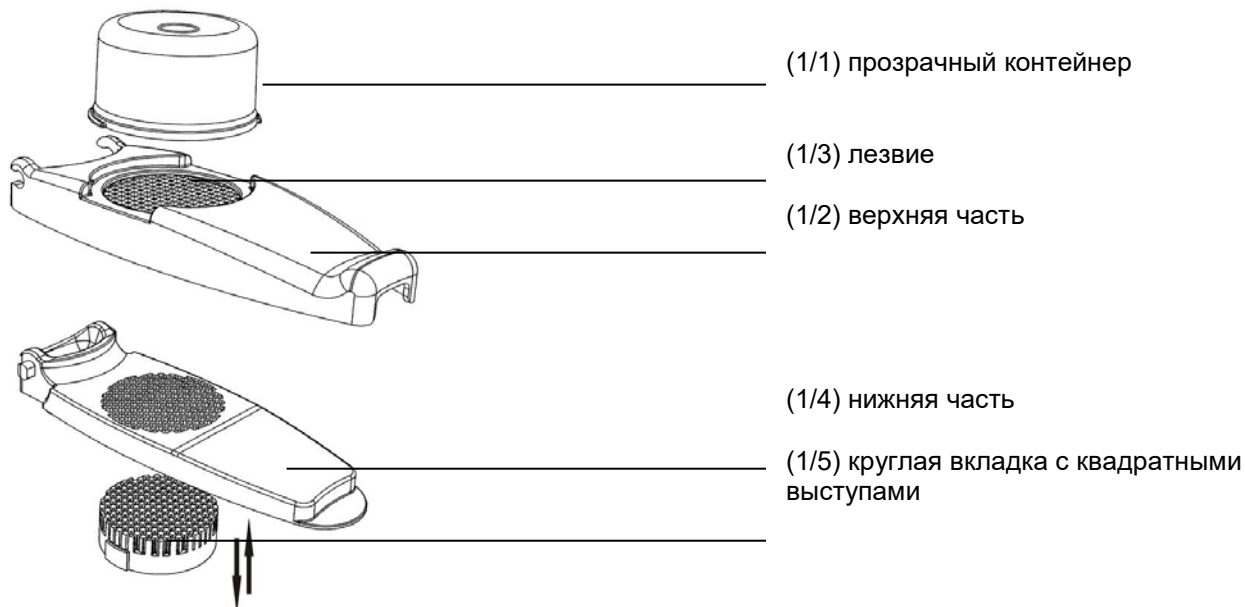


Рисунок 2

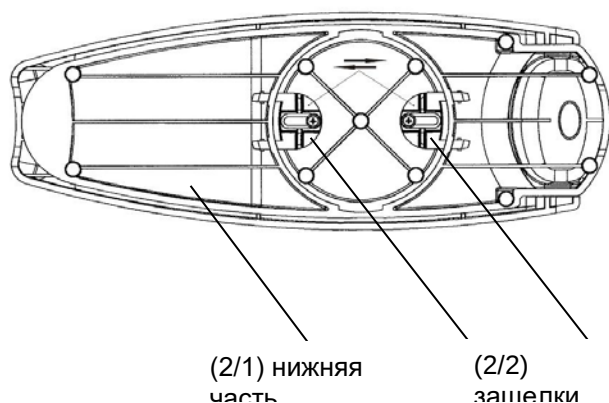
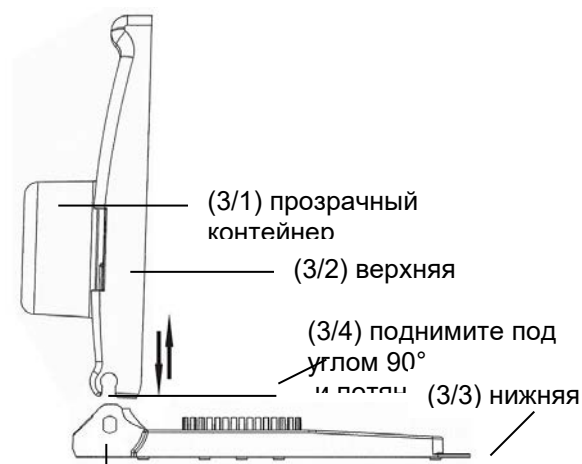


Рисунок 3



В компании Status мы осуществляем весь жизненный цикл наших изделий. Мы берем на себя разработку, производство, маркетинг, связи с общественностью и продажи, а также предоставляем сервисный центр для всех наших пользователей. Мы постоянно дополняем наши изделия, стремясь удовлетворить потребности наших потребителей, которые являются нашей первой и последней точкой контроля.

Мы стремимся сделать **Status - kitchen innovations** маркой высококачественных изделий, которые эффективны и просты в использовании. Наша линейка включает **изделия для вакуумного и обычного хранения пищевых продуктов, кухонные приспособления для приготовления пищи, товары для дома и прочее.**

Производитель: **Статус д.о.о. Метлика, Улица Белокранйского одреда 19, 8330 Метлика, Словения +386 (0)7 36 91 130**

STATUS
innovations