

SZATKOWNICA Z NIERDZEWNYMI NOŻAMI W KSZTAŁCIE „V”

Instrukcja obsługi

PL

Dziękujemy Państwu za zakup tego wyrobu.

Prosimy o uważną lekturę instrukcji obsługi.

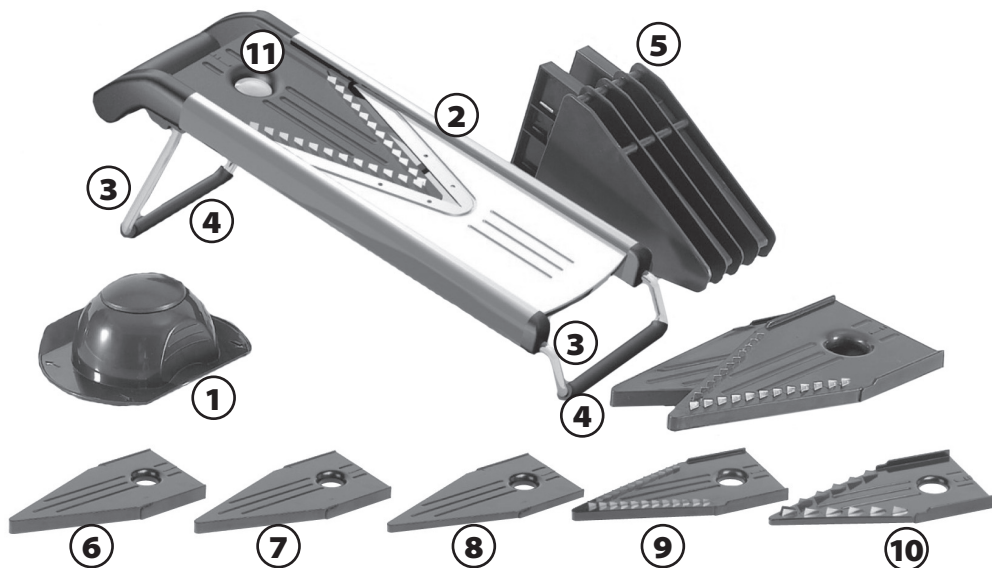
Zachowaj instrukcję, aby móc z niej skorzystać w dowolnym momencie.

Cel wykorzystania

Szatkwonica z nożami w kształcie „V” jest przeznaczona do krojenia owoców i jarzyn.

Nie wolno jej wykorzystywać do innych czynności oraz należy stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Opis elementów



- 1) Kapelusz ochronny z uchwytem do artykułów spożywczych.
- 2) Listwa prowadząca
- 3) Podpórki
- 4) Podkładki antypoślizgowe
- 5) Stojak do przechowywania noży
- 6) Płytki krojąca – do krojenia na cienkie plasterki
- 7) Płytki krojąca – do krojenia na plasterki średniej grubości
- 8) Płytki krojąca – do krojenia na grube plasterki
- 9) Płytki krojąca z nożami – do krojenia na wąskie paski/frytki
- 10) Płytki krojąca z nożami – do krojenia na szerokie paski/frytki
- 11) Zamek zabezpieczający do mocowania płytki krojącej

Wymiana noży

1. Połóż szatkownicę z wysuniętymi podstawkami na płaskiej powierzchni roboczej.
2. Trzymaj palce z dala od noży i zamontuj do szatkownicy wybraną płytkę krojącą.
 - Otwór w płytce powinien być skierowany mniejszą średnicą do dołu, tak aby zamek zabezpieczający zatrzasnął się w otworze płytki.
3. Płytkę krojącą dociśnij do oporu i sprawdź czy jest porządnie zamocowana.
4. Płytki krojące, których nie używasz dla bezpieczeństwa włóż w stojak do przechowywania noży.

Sposób użycia

Podczas krojenia korzystaj zawsze z kapelusza ochronnego!

Przez cały czas trzymaj rękę z dala od noży ponieważ są one bardzo ostre!

Artykuł spożywczy, który chcesz kroić, umieść w kapeluszu ochronnym. Jeżeli artykuł spożywczy jest większy, pokrój go na mniejsze kawałki.

Teraz możesz kroić na szatkownicy przesuwając kapeluszem w przód i w tył. Palce ręki trzymającej kapelusz utrzymuj schowane za kapeluszem.

Drugą ręką przytrzymuj korpus szatkownicy.

Dizajn szatkownicy z nożami w kształcie „V” umożliwia bezpieczne, łatwe i kontrolowane ruchy uchwytu z artykułem spożywczym w przód i w tył.

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu krojenia szatkownicę wyczyść, umyj i pozostaw do wyschnięcia.

Podobnie jak przy konserwacji innych noży wysokiej jakości, producent nie zaleca mycia w zmywarce. Pod wpływem agresywnych środków czyszczących może dojść do skrócenia czasu żywotności produktu i do uszkodzenia powierzchni noża.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Używając szatkownicy bądź ostrożny, wszystkie noże szatkownicy są bardzo ostre.
- Podczas krojenia korzystaj z kapelusza ochronnego. Palce ręki trzymającej kapelusz utrzymuj schowane za kapeluszem.
- Nie wolno kroić mrożonych i bardzo twardych kawałków artykułów spożywczych.
- Przechowuj i kładź poza zasięgiem dzieci.
- Nie wolno dotykać noży.