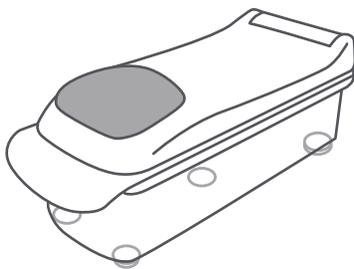




24546

Master Cut Spiral

Cortador multiusos



Conoce más del producto **AQUÍ**



Ver instructivo para su uso adecuado.

1 Identifica

Ralladores



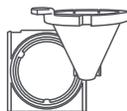
Juliana



Rebanada



Tiras



Espiral

Cortadores



Cubos grandes



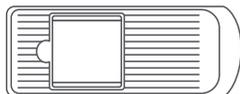
Cubos chicos

Limpiador



Sujetador

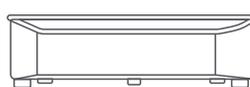
Base para rallar



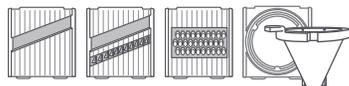
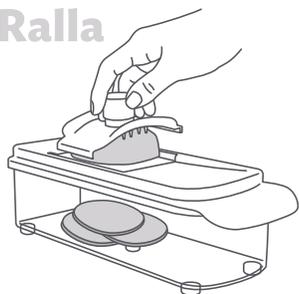
Base para cortar



Contenedor

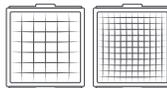


2 Ralla



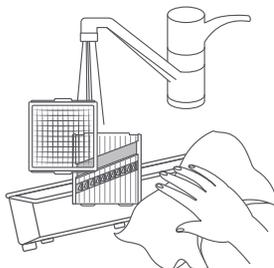
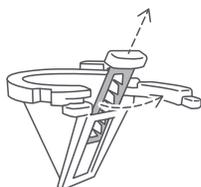
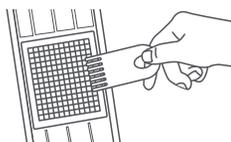
- Se recomienda lavar antes del primer uso.
- Ensambla cualquiera de los 4 ralladores a la base para rallar. Revisa que las pestañas de los ralladores coincidan con la base para un correcto ensamblado.
- Utiliza el sujetador para asegurar la verdura o fruta y rallarla.

3 Corta



- Ensambla cualquiera de los 2 cortadores a la base para cortar.
- Corta previamente en trozos o rodajas de aproximadamente 2 cm las frutas o verduras, ya que de lo contrario podrían atorarse y dañar el producto.
- Se recomienda pelar las frutas y verduras con piel o cáscara gruesa y retirar los extremos para facilitar los cortes.

4 Limpia



- Con el limpiador retira el alimento que pueda quedar atorado.
- Retira la navaja del rallador en espiral para una mejor limpieza.
- Lava las piezas por separado y seca por completo antes de guardar.
- Precaución: Este producto contiene partes punzocortantes que pueden provocar heridas, no dejar al alcance de los niños. Manéjese con cuidado.