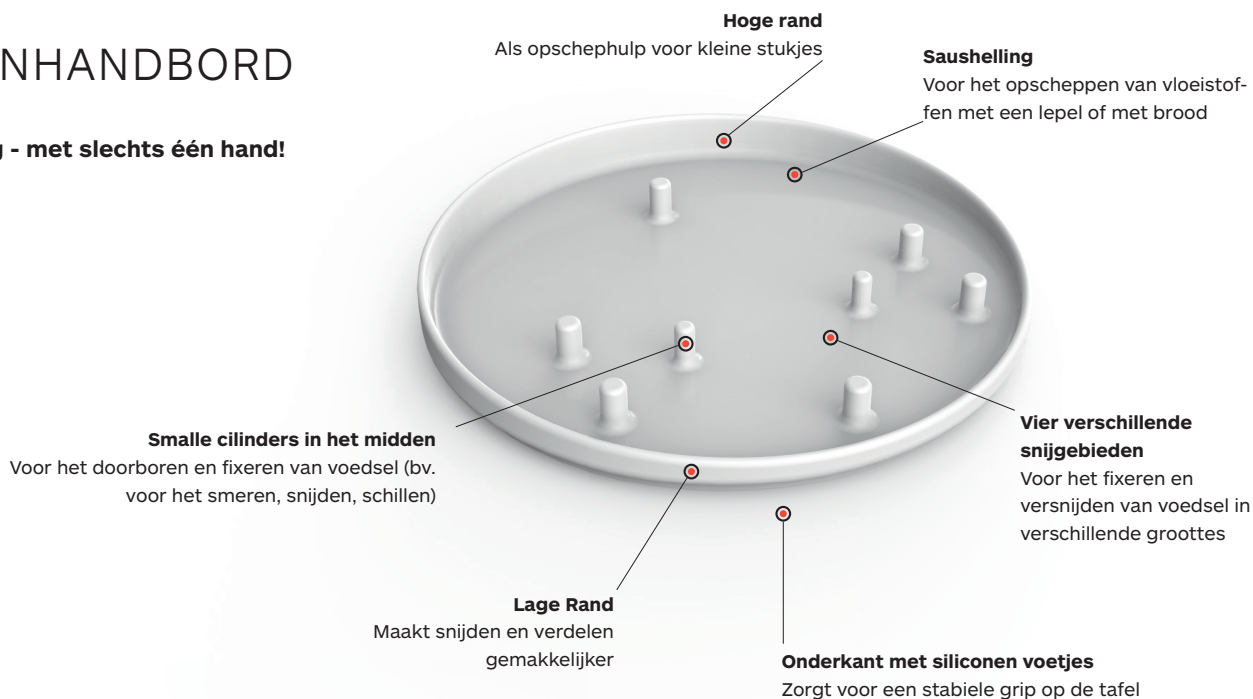




FRAU KETTNER

# JOUW EENHANDBORD

Eet nu zelfstandig - met slechts één hand!



## DETAILS



Functie en geschiktheid	Afmeting en gewicht	Materiaal	Goedkeuringen
Het eenhandbord compenseert de beperkte mobiliteit, functie of gebrek aan grip van de tweede hand bij het snijden en opscheppen van voedsel.	Diameter: 255 mm Maximale hoogte: 31,5 mm Gewicht: 730 gram	Gemaakt van melaminekunststof. Melaminekunststof is: - breukvast - vaatwasmachinebestendig - duurzaam - voedselveilig	Gecontroleerd volgens: - (EG) 1935/2004 - (EG) 284/2011, 10/2011, de Europese Commissie  Deze richtlijnen/voorschriften bevatten speciale bepalingen voor materialen en voorwerpen van kunststof die bedoeld zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen.
		  Vaatwasser	  Oven
		  Microgolfoven	<p>Geproduceerd in Duitsland</p>

# GEBRUIKSAANWIJZING

## A Oriëntatie



## B Vier verschillende snij- en eetruimtes



### Gebied 1 GROTE STUKKEN

- fixeren, snijden, smeren



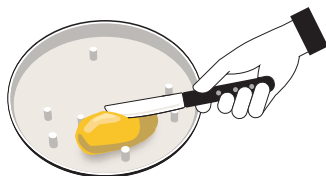
Een groot stuk voedsel, bv. een sneetje brood of een stuk vlees kan worden gefixeerd en versneden in het centrale, grote snijgebied 1. Daarna kunnen de stukken gefixeerd worden in gebied 2 en 3 om ze in hapklare stukken te snijden.

Dit gebied is ook geschikt voor het smeren van sneetjes brood of helpen van broodjes.

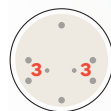


### Gebied 2 MIDDELGROTE STUKKEN

- Fixeren, snijden

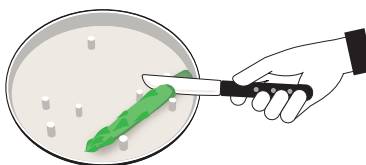


Middelgrote stukken van een maaltijd, zoals aardappelen of komkommer kunnen in het snijgebied 2 onderaan het bord worden geplaatst en versneden.



### Gebied 3 KLEINE STUKKEN

- fixeren, snijden, doorboren



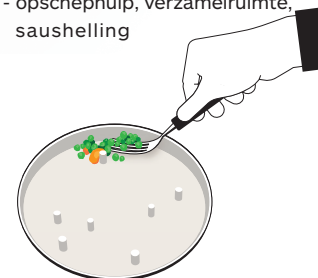
Het 3e snijgebied kan gebruikt worden voor de kleinere stukken van een maaltijd.

Voedsel kan ook doorboord worden op de smalle cilinders, bv. voor het snijden van broodjes of het schillen van fruit zoals mandarijnen.



### Gebied 4 MULTIFUNCTIONEEL GEBIED

- opschephulp, verzamelruimte, saushelling



Gebied 4 biedt ruimte om voedsel te verzamelen.

De hoge rand in dit gebied dient ook als opschephulp voor kleine stukjes met een vork.

Vloeistof stroomt via de saushelling naar de hoge rand en kan daardoor beter worden opgeschapt.