

Reinigung

EN - Cleaning // FR - Nettoyage
ES - Limpieza // IT - Pulizia

DE - Nur von Hand mit Seife reinigen (auch vor Erstgebrauch) und trocknen lassen. Nicht spülmaschinenfest.

EN - Only clean by hand with soapy water (also before first use) and let it dry. Not dishwasher-safe.

FR - Lavez uniquement à la main avec de l'eau savonneuse (aussi avant le premier usage) et laissez sécher. N'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

ES - Limpiar sólo a mano con agua y jabón (también antes del primer uso) y secarlo. No es apto para el lavavajillas.

IT - Pulire solo a mano con acqua e sapone (anche prima del primo utilizzo) e asciugarlo. Non lavabile in lavastoviglie.



DE - Für optimale Schneidfähigkeit schleife die Klinge regelmäßig (z.B. mit Wetzstab oder Schleifstein).

EN - For optimum cutting performance, sharpen the blade regularly (e.g. with a sharpening rod or whetstone).

FR - Pour une performance de coupe optimale, affûtez la lame régulièrement (par exemple avec une tige d'affûtage ou une pierre à aiguiser).

ES - Para obtener un resultado de corte ideal, afila la cuchilla con regularidad (por ejemplo, con una varilla o una piedra de afilar).

IT - Per risultati di taglio ottimali, affilare regolarmente la lama (ad esempio con un'asta di affilatura o una cote affilacoltelli).

Pizzaschneider Wiegemesser

EN - Pizza cutter // FR - Coupe-pizza
ES - Cortador de pizza // IT - Tagliapizza

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi

DE - Elegantes Wiegemesser zum Schneiden von Pizza mit Edelstahlklinge und Griff aus Akazienholz.

EN - Elegant pizza cutter with stainless steel blade and handle made of acacia wood.

FR - Élégant coupe-pizza avec lame en acier inoxydable et manche en bois d'acacia.

ES - Elegante cortador de pizza con cuchilla de acero inoxidable y mango de madera de acacia.

IT - Elegante tagliapizza con lama in acciaio inox e manico in legno di acacia.



DE - Müheloses Zerteilen von kleinen und großen Pizzen dank 32cm langer, scharfer Klinge.

EN - Effortless cutting of small- and large-sized pizza thanks to 32cm sharp blade.

FR - Découpe sans effort des petites et grandes pizzas grâce à la lame tranchante de 32cm.

ES - Corta sin esfuerzo pizzas pequeñas y grandes gracias a su afilada cuchilla de 32cm.

IT - Taglia senza sforzo pizze piccole e grandi grazie alla sua lama affilata di 32cm.



32 cm

DE - Vielseitig: zum Schneiden von Kräutern, Gemüse und Nüssen.

EN - Versatile: for chopping herbs, vegetables and nuts due to sharp blade.

FR - Polyvalent: pour hâcher des herbes, légumes ou noix grâce à la lame tranchante.

ES - Versátil: para picar hierbas, verduras y frutos secos debido a su afilada cuchilla.

IT - Versatile: per tritare erbe, verdure e noci grazie alla lama affilata.



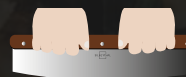
DE - Präzise Handhabung dank ergonomisch geformten Holzgriff und robuster 1,2mm dicker Klinge.

EN - Precise handling thanks to ergonomically shaped wooden handle and sturdy 1,2mm thick blade.

FR - Manipulation précise grâce au manche en bois de forme ergonomique et à la lame robuste de 1,2 mm d'épaisseur.

ES - Manejo preciso gracias al mango de madera ergonómico y a la cuchilla resistente de 1,2mm de grosor.

IT - Manipolazione precisa grazie all'impugnatura ergonomica in legno e alla robusta lama di 1,2mm di spessore.



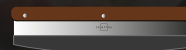
DE - Klingenschutz für sicheres Verstauen und langanhaltende Klingenschärfe.

EN - Blade protector for safe storage and long-lasting sharpness.

FR - Protecteur de lame pour un stockage sûr et un tranchant durable.

ES - Protector de la cuchilla para un almacenamiento seguro y un afilado duradero.

IT - Protezione della lama per uno stoccaggio sicuro e un'affilatura duratura.



Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



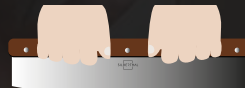
1.

DE - Nehme den Klingenschutz ab.
EN - Remove the protector from the blade.
FR - Retirez le protecteur de lame.
ES - Retira el protector de la cuchilla.
IT - Rimuovere la protezione della lama.



2.

DE - Für guten Halt platziere die Pizza auf ein Schneidebrett.
EN - For good grip place the pizza onto a cutting board.
FR - Pour une bonne prise en main, placez la pizza sur une planche à découper.
ES - Coloca la pizza sobre una tabla de cortar para que quede bien apoyada.
IT - Posizionare la pizza su un tagliere in modo che sia ben sostenuta.



3.

DE - Greife den Pizzaschneider mit beiden Händen für eine sichere Handhabung.
EN - Hold the pizza cutter with both hands for safe handling.
FR - Tenez le coupe-pizza à deux mains pour une manipulation sûre.
ES - Sujeta el cortador de pizza con ambas manos para un agarre seguro.
IT - Prendi il tagliapizza con entrambe le mani per una buona presa.



4.

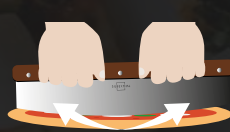
DE - Lege die eine Seite des Pizzaschneiders an der gewünschten Seite der Pizza an.
EN - Place one side of the pizza cutter at the desired position of the pizza.
FR - Placez un côté du coupe-pizza à l'endroit désiré de la pizza.
ES - Coloca un lado del cortador de pizza en la posición deseada para el corte de la pizza.
IT - Posizionare un lato del tagliapizza nella posizione desiderata per tagliare la pizza.



5.1.

DE - Zum Schneiden drücke die Klinge entlang der abgerundeten Klingenform nach unten, indem du das Gewicht auf die andere Seite verlagerst.

EN - To cut the Pizza, press the blade down along the rounded blade shape by shifting the weight to the other side.
FR - Pour couper la pizza, appuyez sur la lame en suivant la forme arrondie de la lame en déplaçant le poids de l'autre côté.
ES - Para cortar la pizza, presiona el cortador hacia abajo a lo largo de la forma redondeada de la cuchilla desplazando el peso hacia el otro lado.
IT - Per tagliare la pizza, premere il tagliapizza in basso lungo la forma arrotondata della lama spostando il peso sull'altro lato.



5.2.

DE - Alternativ; platziere den Pizzaschneider mittig und verlagere das Gewicht von links nach rechts.

EN - Alternative: place the pizza cutter in the middle and shift the weight from left to right.
FR - Alternative : placer le coupe-pizza au centre et déplacer le poids de gauche à droite.
ES - Alternativa: coloca el cortador de pizza en el centro y desplaza el peso de izquierda a derecha.
IT - Alternativa: posizionare il tagliapizza al centro e muovere il peso da sinistra a destra.



6.

DE - Für eine einfachere Handhabung schneide idealerweise immer parallel zum Körper und drehe die Pizza mit.
EN - For easier handling ideally always cut parallel to your body and turn the pizza appropriately.
FR - Pour faciliter la manipulation, coupez toujours la pizza parallèlement à votre corps et tournez-la de manière appropriée.
ES - Para facilitar su uso, lo ideal es cortar siempre en paralelo al cuerpo e ir girando la pizza.
IT - Per facilità d'uso, l'ideale è tagliare sempre parallelamente al corpo e ruotare la pizza.



7.

DE - Für sicheres Verstauen stecke den Klingenschutz nach der Reinigung wieder auf.
EN - For safe storage reattach the blade protector after cleaning.
FR - Pour un stockage sûr, remettez le protège-lame en place après le nettoyage.
ES - Para un almacenamiento seguro, vuelve a colocar el protector de la cuchilla después de haberla limpiado.
IT - Per una conservazione sicura, rimettere la protezione della lama dopo averla pulita.