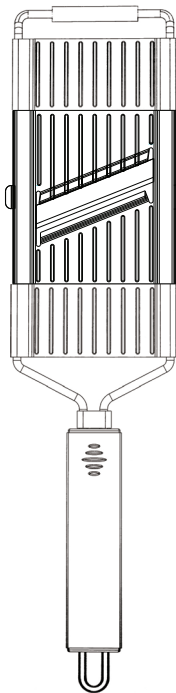


onyx cookware



MULTI SLICER
USER MANUAL

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Instructions	5
Care and maintenance	5
Cautions	6
Technical specifications	6

IT SOMMARIO

Schema del prodotto	16
Istruzioni	17
Cura e manutenzione	17
Avvertenze	18
Specifiche tecniche	18

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktets opbygning	7
Instruktioner	8
Rengøring og vedligeholdelse	8
Advarsler	9
Tekniske specifikationer	9

NL INHOUDSTAFEL

Structuurschema van het product	19
Instructies	20
Reiniging en onderhoud	20
Voorzorgsmaatregelen	21
Technische specificaties	21

DE INHALTSVERZEICHNIS

Abbildung des Produktaufbaus	10
Anleitung	11
Pflege und Wartung	11
Vorsichtsmaßnahmen	12
Technische Daten	12

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktstrukturschema	22
Anvisningar	23
Vård och underhåll	23
Varningar	24
Tekniska specifikationer	24

FR TABLE DES MATIÈRES

Schéma de la structure du produit	13
Instructions	14
Entretien et maintenance	14
Avertissement	15
Particularités techniques	15

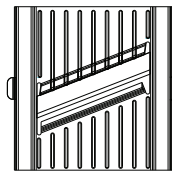
NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	25
Instruksjoner	26
Stell og vedlikehold	26
Forsiktig	27
Tekniske spesifikasjoner	27

EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM

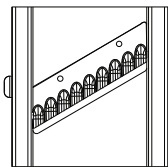
THE MULTIFUNCTIONAL ONYXCOOKWARE™ MULTI SLICER

Blade included

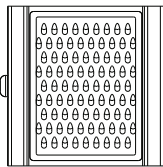


SLICER

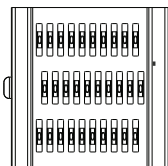
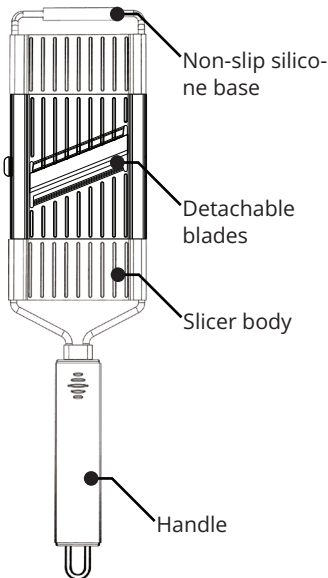
Optional blades



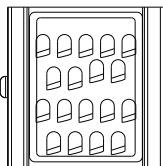
CRINKLE CUTTER



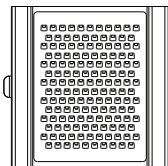
GRATER



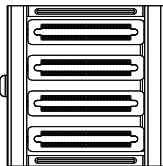
JULIENNE



LARGE GRATER



PARMESAN



SERRATED PEELER

EN INSTRUCTIONS

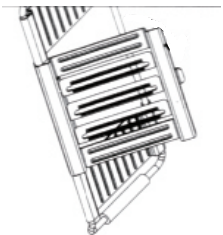
Choose your blade:

Decide which blade you need for the job. There are seven blades available.

- 1 Each blade is designed for specific types of food, so choose the appropriate blade accordingly.

Attach the blade:

2 Align the detachable blade into the blade holder with the flip on the left side. Make sure the blade clicks into place securely.



Prepare your food:

- 3 Wash and dry the food you want to slice, grate, julienne or serrate. Cut the food to fit the width of the slicer.

4 Hold the multislicer by grasping the handle with one hand and support the food you are slicing with the other hand. You can either slice your food over a container or place the non-slip silicone base on a table for added stability.

- 5 Slice, Grate, Julienne or serrate the food by sliding the food back and forth over the blade. Be sure to use even pressure for consistent results.

CARE AND MAINTENANCE

- ✓ Clean the multislicer after use, disassemble the detachable plate and wash the parts with warm, soapy water. Dry thoroughly before storing.

- ✓ Do you can put the Multislicer and plates in the dishwasher.

- ✓ Do not use steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids for cleaning.

NOTE:

Be careful when cleaning the detachable plates. The blades are very sharp.

EN CAUTIONS



Use caution when handling the sharp blades, as they can cause serious injury if not used properly. Always handle the blades with care and avoid touching them directly.



Take your time when slicing, grating, julienning or serrating your food to ensure you get the desired results.



Make sure the blade is securely attached before using the multislicer to avoid the blade dislodging during use.



Avoid using the multislicer on hard or dense foods that may damage the blade or cause the slicer to become stuck.



It is not recommended that children use the multislicer without proper safety equipment.



It is recommended to use a cut proof glove when using the multislicer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

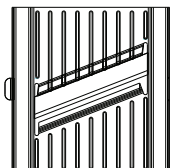
- Dimensions: 35 x 8,5 x 2 cm
- Material: Stainless steel
- Weight: 210g

If you have any questions or need help with your Multislicer, please contact service@onyxcookware.eu



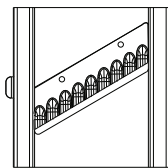
DEN MULTIFUNKTIONELLE ONYXCOOKWARE™ MULTI SLICER

Knive inkluderet

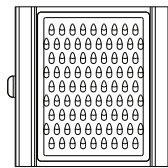


SKIVER

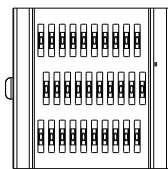
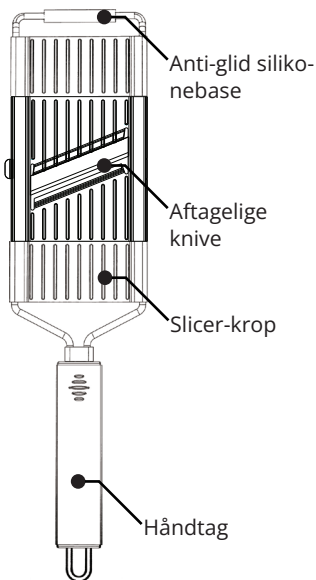
Valgfrie knive



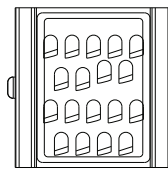
BØLGESKÆRER



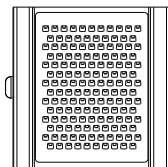
RIVJERN



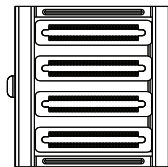
JULIENNE



STORT RIVJERN



PARMESAN



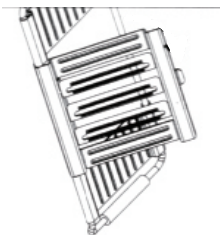
BØLGET SKRÆLLEKNIV

Vælg din kniv:

1 Vælg hvilket blad du har brug for til opgaven. Der er syv blade til rådighed. Hvert blad er designet til specifikke typer af mad, så vælg det passende blad derefter.

Fastgør kniven:

2 Placer den aftagelige kniv i knivholderen med flippen på venstre side. Sørg for, at kniven klikker sikkert på plads.



Forbered din mad:

3 Vask og tør den mad, du vil skære, rive, julienneskære eller bølgeskære. Skær maden, så den passer til slicerens bredde.

Hold multislicer ved at gribe om håndtaget med den ene hånd og støtte maden, du skærer, med den anden hånd. Du kan enten skære din mad over en beholder eller placere den anti-glid silikonebase på et bord for øget stabilitet.

4 Skive, riv, julienneskær eller bølgeskær maden ved at skubbe maden frem og tilbage over bladet. Sørg for at bruge jævnt tryk for ensartede resultater.

5

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

✓ Rengør multislicer efter brug, adskil den aftagelige plade og vask delene med varmt, sæbevand. Tør grundigt, før opbevaring.

✓ Du kan sætte Multislicer og plader i opvaskemaskinen.

✓ Brug ikke ståluld, skurende rengøringsmidler eller ætsende væsker til rengøring.

BEMÆRK:

Vær forsigtig, når du rengør de aftagelige plader. Knivene er meget skarpe.



Brug forsigtighed, når du håndterer de skarpe knive, da de kan forårsage alvorlige skader, hvis de ikke bruges korrekt. Håndter altid knivene med omhu og undgå at røre ved dem direkte.



Tag dig tid, når du skiver, river, julienneskærer eller bølgeskærer din mad, for at sikre at du får de ønskede resultater.



Sørg for, at kniven er sikkert fastgjort, før du bruger multislicer for at undgå, at kniven løsnes under brug.



Undgå at bruge multislicer på hårde eller tætte fødevarer, der kan beskadige kniven eller få sliceren til at sidde fast.



Det anbefales ikke, at børn bruger multislicer uden passende sikkerhedsudstyr.



Det anbefales at bruge en skærefast handske, når du bruger multislicer.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Dimensioner: 35 x 8,5 x 2 cm
- Materiale: Rustfrit stål
- Vægt: 210g

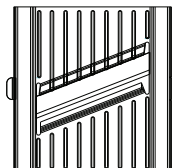
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din Multislicer, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



DE ABBILDUNG DES PRODUKTAUFBAUS

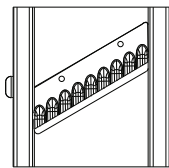
DER MULTIFUNKTIONALE ONYXCOOKWARE™ MULTISCHNEIDER

Messer enthalten

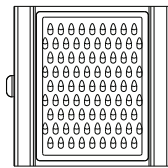


SCHNEIDER

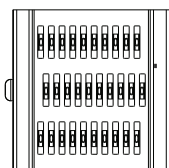
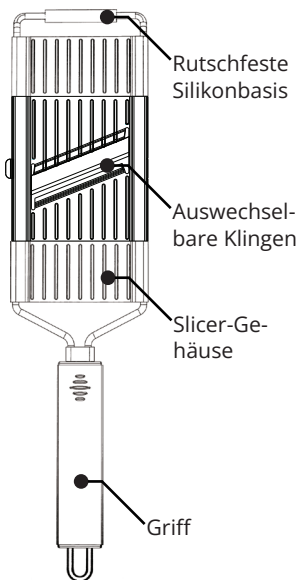
Optional Messer



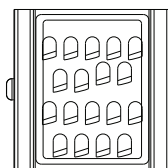
WELLENSCHNEIDER



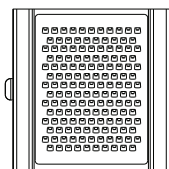
REIBE



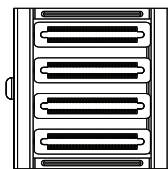
JULIENNE



GROSSE REIBE



PARMESAN



GEZACKTER SCHÄLER

Wählen Sie Ihre Klinge:

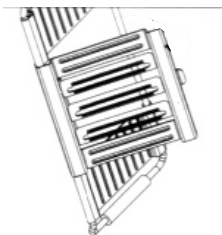
Entscheiden Sie, welches Messer Sie für den Job benötigen. Es stehen sieben Messer zur Verfügung. Jedes Messer ist für bestimmte Arten von Lebensmitteln konzipiert, wählen Sie also das entsprechende Messer aus.

1

Befestigen Sie die Klinge:

Richten Sie die abnehmbare Klinge im Klingenhalter mit dem Flip auf der linken Seite aus. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher einrastet.

2



Bereiten Sie Ihr Essen vor:

Waschen und trocknen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden, reiben, in Julienne schneiden oder sägen möchten. Schneiden Sie die Lebensmittel so zurecht, dass sie zur Breite des Schneiders passen.

3

Halten Sie den Multislicer, indem Sie den Griff mit einer Hand greifen und das Schneidgut mit der anderen Hand halten. Sie können Ihre Lebensmittel entweder über einem Behälter schneiden oder die rutschfeste Silikonbasis auf einem Tisch für zusätzliche Stabilität platzieren.

4

Schneiden, reiben, in Julienne schneiden oder sägen Sie die Lebensmittel, indem Sie sie hin und her über das Messer schieben. Achten Sie darauf, gleichmäßigen Druck auszuüben, um gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen.

5

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie den Multislicer nach Gebrauch, zerlegen Sie die abnehmbare Platte und waschen Sie die Teile mit warmem Seifenwasser. Vor dem Verstauen gründlich trocknen.



Verwenden Sie keine Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel oder ätzende Flüssigkeiten zum Reinigen.



Sie können den Multislicer und die Platten in den Geschirrspüler geben.



HINWEIS:

Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der abnehmbaren Platten. Die Klingen sind sehr scharf.

DE VORSICHTSMAßNAHMEN

Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen, da sie bei unsachgemäßer Verwendung zu schweren Verletzungen führen können. Gehen Sie immer sorgfältig mit den Klingen um und vermeiden Sie direkten Kontakt.



Nehmen Sie sich Zeit, wenn Sie Ihre Lebensmittel schneiden, reiben, in Julienne schneiden oder sägen, um sicherzustellen, dass Sie die gewünschten Ergebnisse erzielen.



Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher befestigt ist, bevor Sie den Multislicer verwenden, um ein Herauslösen der Klinge während des Gebrauchs zu vermeiden.



Vermeiden Sie die Verwendung des Multislicers bei harten oder dichten Lebensmitteln, die die Klinge beschädigen oder den Slicer blockieren könnten.



Es wird nicht empfohlen, dass Kinder den Multislicer ohne angemessene Schutzausrüstung verwenden.



Es wird empfohlen, beim Gebrauch des Multislicers einen schnittfesten Handschuh zu tragen.



TECHNISCHE DATEN

- Abmessungen: 35 x 8,5 x 2 cm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 210g

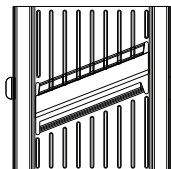
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe bei Ihrem Multislicer benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyxcookware.de



FR SCHÉMA DE LA STRUCTURE DU PRODUIT

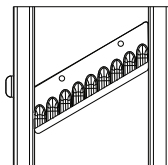
LA TRANCHEUSE MULTIFONCTIONNELLE ONYXCOOKWARE

Lames incluses

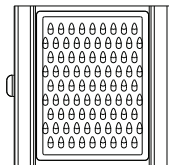


TRANCHEUR

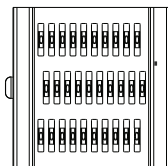
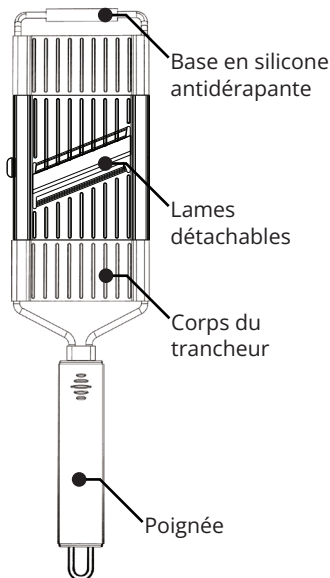
Lames optionnelles



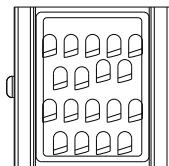
COUPES GOUR-
MANDES



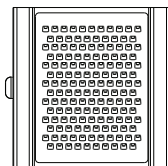
RÂPE



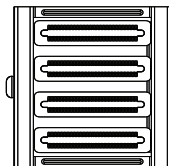
JULIENNE



RÂPE GRANDE
TAILLE



PARMESAN



ÉPLUCHEUR
DENTÉLÉ

Choisissez votre lame :

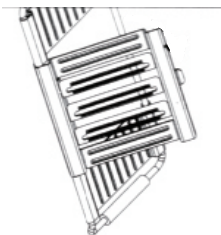
Décidez quelle lame vous avez besoin pour le travail. Il y a sept lames disponibles. Chaque lame est conçue pour des types spécifiques de nourriture, donc choisissez la lame appropriée en conséquence.

1

Fixez la lame :

Alignez la lame détachable dans le porte-lame avec le basculement sur le côté gauche. Assurez-vous que la lame s'enclenche fermement en place.

2



Préparez vos aliments :

Lavez et séchez les aliments que vous souhaitez trancher, râper, découper en julienne ou denteler. Coupez les aliments pour les adapter à la largeur du trancheur.

3

Tenez le multislicer en saisissant la poignée d'une main et en soutenant les aliments que vous coupez de l'autre main. Vous pouvez trancher vos aliments au-dessus d'un récipient ou placer la base en silicone antidérapante sur une table pour plus de stabilité.

4

Tranchez, râpez, découpez en julienne ou dentelez les aliments en faisant glisser les aliments d'avant en arrière sur la lame. Assurez-vous d'appliquer une pression uniforme pour des résultats cohérents.

5

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyez le multislicer après utilisation, démontez la plaque détachable et lavez les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement avant de ranger.



Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de liquides corrosifs pour le nettoyage.



Vous pouvez mettre le Multislicer et les plaques dans le lave-vaisselle.



NOTE :

Faites attention lors du nettoyage des plaques détachables. Les lames sont très tranchantes.

Manipulez les lames tranchantes avec précaution, car elles peuvent provoquer des blessures graves si elles ne sont pas utilisées correctement. Manipulez toujours les lames avec soin et évitez de les toucher directement.



Prenez votre temps lorsque vous tranchez, râpez, découpez en julienne ou dentelez vos aliments pour vous assurer d'obtenir les résultats souhaités.



Assurez-vous que la lame est solidement fixée avant d'utiliser le multislicer pour éviter que la lame ne se détache pendant l'utilisation.



Évitez d'utiliser le multislicer sur des aliments durs ou denses qui pourraient endommager la lame ou bloquer le trancheur.



Il n'est pas recommandé que les enfants utilisent le multislicer sans équipement de sécurité approprié.



Il est recommandé d'utiliser un gant résistant aux coupures lors de l'utilisation du multislicer.



PARTICULARITÉS TECHNIQUES

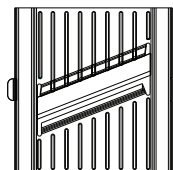
- Dimensions : 35 x 8,5 x 2 cm
- Matière : Acier inoxydable
- Poids : 210g

Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide avec votre Multislicer, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



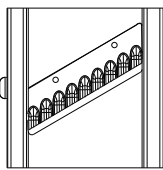
L'AFFETTATRICE MANDOLINA MULTIFUNZIONALE ONYX-COOKWARE™

Lame incluse

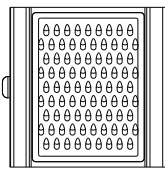


AFFETTATRICE

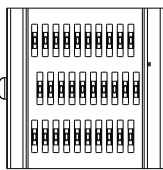
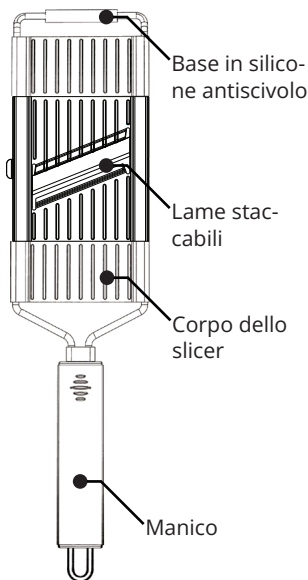
Lame opzionali



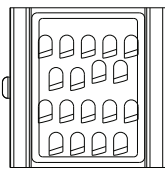
TAGLIA A ONDINE



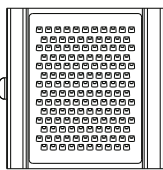
GRATTUGIA



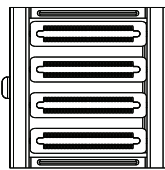
JULIENNE



GRATTUGIA GRANDE



PARMIGIANO



SBUCELLATORE SEGHEGGIATO

Scegli la tua lama:

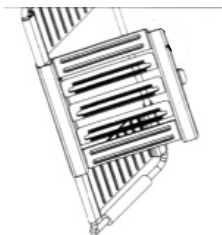
Decidi quale lama ti serve per il lavoro. Ci sono sette lame disponibili. Ogni lama è progettata per tipi specifici di cibo, quindi scegli la lama appropriata di conseguenza.

1

Attacca la lama:

Allinea la lama staccabile nel supporto della lama con il ribaltamento sul lato sinistro. Assicurati che la lama si blocchi saldamente in posizione.

2



Prepara il tuo cibo:

Lava e asciuga il cibo che desideri affettare, grattugiare, tagliare a julienne o segare. Taglia il cibo in modo da adattarlo alla larghezza dell'affettatrice.

3

Tieni il multislicer afferrando il manico con una mano e supporta il cibo che stai affettando con l'altra mano. Puoi affettare il cibo sopra un contenitore o posizionare la base in silicone antiscivolo su un tavolo per una maggiore stabilità.

4

Affetta, grattugia, taglia a julienne o sega il cibo facendo scorrere il cibo avanti e indietro sulla lama. Assicurati di applicare una pressione uniforme per risultati consistenti.

5

CURA E MANUTENZIONE

Pulisci il multislicer dopo l'uso, smonta il piatto staccabile e lava le parti con acqua calda e sapone. Asciuga accuratamente prima di riporre.



Non usare lana d'acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi per la pulizia.





Puoi mettere il Multislicer e i piatti nella lavastoviglie.





NOTA:


Fai attenzione durante la pulizia delle piastre staccabili. Le lame sono molto affilate.


 Fai attenzione nel maneggiare le lame affilate, poiché possono causare gravi lesioni se non utilizzate correttamente. Maneggia sempre le lame con cura ed evita di toccarle direttamente.

 Prenditi il tempo quando affetti, grattugi, tagli a julienne o segi il cibo per assicurarti di ottenere i risultati desiderati.

 Assicurati che la lama sia saldamente attaccata prima di utilizzare il multislicer per evitare che la lama si stacchi durante l'uso.

 Evita di usare il multislicer su alimenti duri o densi che potrebbero danneggiare la lama o far inceppare lo slicer.

 Non è consigliato che i bambini usino il multislicer senza un adeguato equipaggiamento di sicurezza.

 Si consiglia di utilizzare un guanto a prova di taglio quando si utilizza il multislicer.

SPECIFICHE TECNICHE

- Dimensioni: 35 x 8,5 x 2 cm
- Materiale: acciaio inossidabile
- Peso: 210g

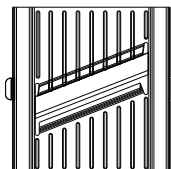
Se hai domande o hai bisogno di aiuto con il tuo Multislicer, ti preghiamo di contattare service@onyxcookware.it



NL STRUCTUURSCHEMA VAN HET PRODUCT

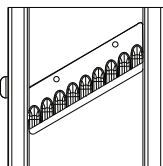
DE MULTIFUNCTIONELE ONYX COOKWARE™ MULTI SLICER

Messen inbegrepen

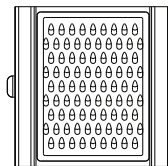


SNIJDER

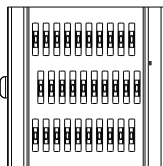
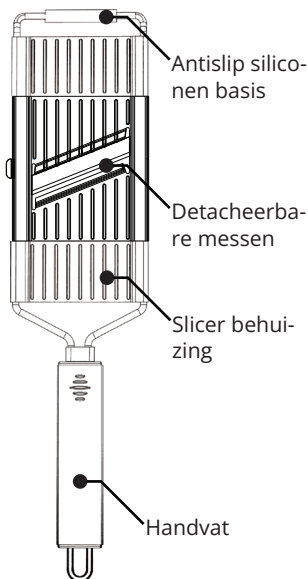
Optionele messen



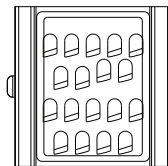
KRULSNIJDER



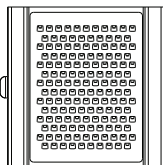
RASP



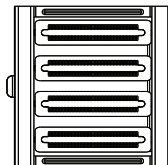
JULIËNNE



GROTE RASP



PARMIIGIANO



GEKARTELDE
DUNSCHILLER

Kies uw mes:

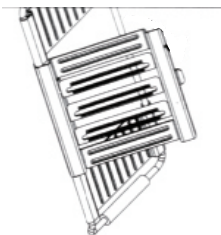
Bepaal welk mes je nodig hebt voor de klus. Er zijn zeven messen beschikbaar. Elk mes is ontworpen voor specifieke soorten voedsel, kies dus het juiste mes.

1

Bevestig het mes:

Lijn het afneembare mes uit in de meshouder met de flip aan de linkerkant. Zorg ervoor dat het mes stevig vastklikt.

2



Bereid uw voedsel voor:

Was en droog het voedsel dat je wilt snijden, raspen, in julienne snijden of kartelen. Snijd het voedsel zodat het past bij de breedte van de snijder.

3

Houd de multislicer vast door het handvat met één hand vast te pakken en het voedsel dat u snijdt met de andere hand te ondersteunen. U kunt uw voedsel over een bakje snijden of de antislip siliconen basis op een tafel plaatsen voor extra stabiliteit.

4

Snij, rasp, snijd in julienne of kartel het voedsel door het heen en weer te bewegen over het mes. Zorg ervoor dat je gelijkmatige druk uitoefent voor consistente resultaten.

5

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig de multislicer na gebruik, demonteer het afneembare bord en was de onderdelen met warm, zeepsop. Droog grondig alvorens op te bergen.



Gebruik geen staalwol, schurende reinigingsmiddelen of bijtende vloeistoffen om te reinigen.



Je kunt de multislicer en borden in de vaatwasser doen.



LET OP:

Wees voorzichtig bij het reinigen van de afneembare borden. De messen zijn zeer scherp.



Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, omdat ze bij onjuist gebruik ernstig letsel kunnen veroorzaken. Behandel de messen altijd met zorg en vermijd direct contact met de messen.



Zorg ervoor dat het mes stevig is bevestigd voordat u de multislicer gebruikt om te voorkomen dat het mes loskomt tijdens het gebruik.



Het wordt niet aanbevolen dat kinderen de multislicer gebruiken zonder de juiste veiligheidsuitrusting.



Neem de tijd bij het snijden, raspen, in julienne snijden of kartelen van je voedsel om ervoor te zorgen dat je de gewenste resultaten krijgt.



Vermijd het gebruik van de multislicer op harde of dichte voedingsmiddelen die het mes kunnen beschadigen of ervoor zorgen dat de slicer vastloopt.



Het wordt aanbevolen om een snijbestendige handschoen te gebruiken bij het hanteren van de multislicer.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Afmetingen: 35 x 8,5 x 2 cm
- Materiaal: roestvrij staal
- Gewicht: 210 g

Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw Multislicer, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl

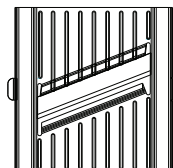


SE PRODUKTSTRUKTURSHEMA

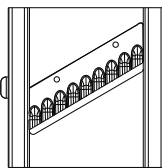
DEN MULTIFUNKTIONELLA ONYXCOOKWARE™ MULTISKI- VAREN

Blad ingår

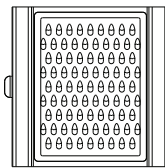
Valfria blad



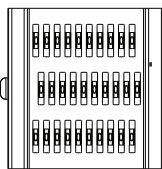
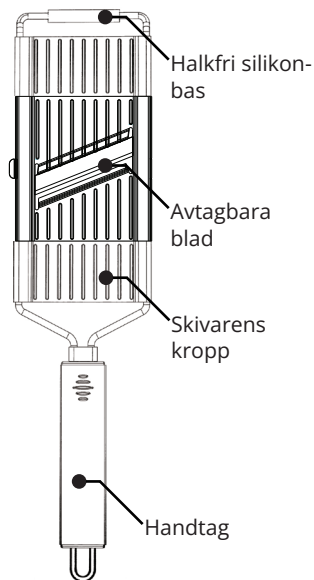
SKÄRARE



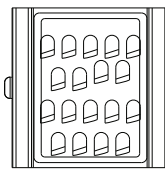
KRUSKSKÄRARE



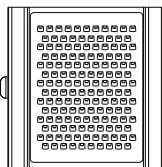
RIVJÄRN



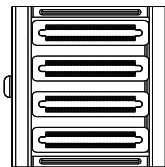
JULIENN



STORT RIVJÄRN



PARMESAN



VÅGSKALARE

Välj ditt blad:

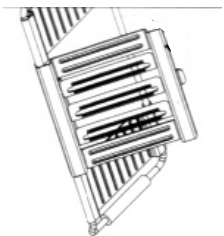
Besluta vilket blad du behöver för uppgiften. Det finns sju olika blad tillgängliga. Varje blad är utformat för specifika typer av mat, så välj det lämpliga bladet därefter.

1

Fäst bladet:

Linjera det avtagbara bladet i bladhållaren med vippfunktionen på vänster sida. Se till att bladet klickar på plats säkert.

2



Förbered din mat:

Tvätta och torka maten du vill skiva, riva, göra julienne eller vågskala. Skär maten så att den passar bredden på skivaren.

3

Håll multislicer genom att greppa handtaget med en hand och stödja maten du skivar med den andra handen. Du kan antingen skiva din mat över en behållare eller placera den halkfria silikonbasen på ett bord för ökad stabilitet.

4

Skiva, riv, gör julienne eller vågskala maten genom att dra fram och tillbaka över bladet. Se till att använda jämnt tryck för att få jämn resultat.

5

VÅRD OCH UNDERHÅLL

Rengör multislicer efter användning, demontera den avtagbara plattan och tvätta delarna med varmt, såpigt vatten. Torka grundligt innan förvaring.



Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller korrosiva vätskor för rengöring.




Du kan sätta Multislicer och plattor i diskmaskinen.





NOTERA:


Var försiktig när du rengör de avtagbara plattorna. Bladen är mycket vassa.


SE VARNINGAR


 Var försiktig när du hanterar de vassa bladen, eftersom de kan orsaka allvarliga skador om de inte används på rätt sätt. Hantera alltid bladen med omsorg och undvik att vidröra dem direkt.

 Se till att bladet sitter säkert fast innan du använder multislicer för att undvika att bladet lossnar under användning.

 Det rekommenderas inte att barn använder multislicer utan lämplig säkerhetsutrustning.

 Ta dig tid när du skivar, river, gör julienne eller vågskalar din mat för att säkerställa att du får önskat resultat.

 Undvik att använda multislicer på hårda eller täta livsmedel som kan skada bladet eller orsaka att skivaren fastnar.

 Det rekommenderas att använda ett skärskyddande handskar när du använder multislicer.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Mått: 35 x 8,5 x 2 cm
- Material: Rostfritt stål
- Vikt: 210 g

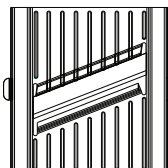
Om du har några frågor eller behöver hjälp med din Multislicer, vänligen kontakta service@onyxcookware.se



NO PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM

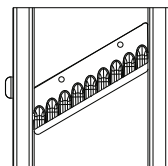
DEN MULTIFUNKSJONELLE MULTISKIVEREN FRA ONYX COOKWARE™

Blader inkludert

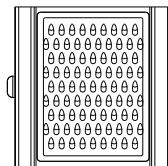


SKJÆRER

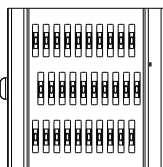
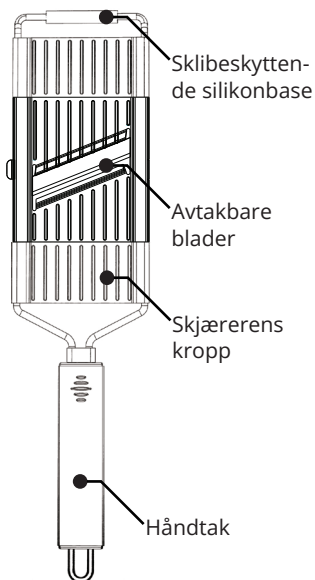
Valgfrie blader



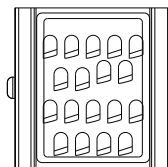
BØLGET SKJÆRER



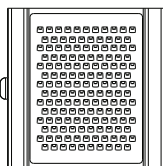
RIVJERN



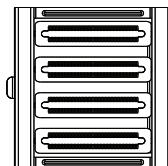
JULIENNE



STORT RIVJERN



PARMESAN



SERRATERT
SKRELLER

Velg bladet ditt:

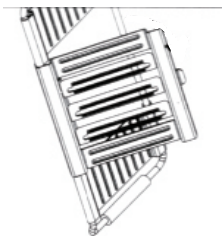
Bestem hvilket blad du trenger for oppgaven. Det finnes sju blader tilgjengelig. Hvert blad er designet for spesifikke typer mat, så velg det passende bladet deretter.

1

Fest bladet:

Juster det avtakbare bladet i bladholderen med flippen på venstre side. Sørg for at bladet klikker på plass sikkert.

2



Forbered maten din:

Vask og tørk maten du ønsker å skive, rive, julienneskjære eller serrere. Skjær maten slik at den passer til bredden på skjæren.

3

Hold multislicer ved å gripe håndtaket med én hånd og støtt maten du skjærer med den andre hånden.

4

Du kan enten skjære maten over en beholder eller plassere den sklibeskyttende silikonbasen på et bord for ekstra stabilitet.

5

Skjær, riv, julienneskjær eller serr maten ved å skyve maten frem og tilbake over bladet. Sørg for å bruke jevnt trykk for ensartede resultater.

STELL OG VEDLIKEHOLD




Rengjør multislicer etter bruk, demonter den avtakbare platen og vask delene med varmt såpevann. Tørk grundig før oppbevaring.





Ikke bruk stålull, slipende rengjøringsmidler eller korrosive væsker til rengjøring.


MERK:


Vær forsiktig når du rengjør de avtakbare platene. Bladene er veldig skarpe.


 Bruk forsiktighet når du håndterer de skarpe bladene, da de kan forårsake alvorlig skade hvis de ikke brukes riktig. Hånder alltid bladene med forsiktighet og unngå å berøre dem direkte.

 Ta deg god tid når du skiver, river, julienneskjærer eller serrer maten for å sikre at du får ønskede resultater.

 Sørg for at bladet er sikkert festet før du bruker multislicer for å unngå at bladet løsner under bruk.

 Unngå å bruke multislicer på harde eller tette matvarer som kan skade bladet eller få skjæreren til å sette seg fast.

 Det anbefales ikke at barn bruker multislicer uten riktig sikkerhetsutstyr.

 Det anbefales å bruke en skjæresikker hanske når du bruker multislicer.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Dimensjoner: 35 x 8,5 x 2 cm
- Materiale: Rustfritt stål
- Vekt: 210 g

Hvis du har noen spørsmål eller trenger hjelp med Multislicer, vennligst kontakt service@onyxcookware.no



onyx  cookware

✉ service@onyxcookware.eu