



Gebrauchsanweisung

Reinigen Sie den Hobel zunächst gründlich und legen diesen anschließend auf ein Gefäß Ihrer Wahl, am besten einen großen Topf. Die speziell geformten Bögen am unteren Ende des Hobels verhindern ein Abrutschen. Schieben Sie nun eine festkochende, gegarte Kartoffel mit leichtem Druck von oben nach unten über den Hobel. Die ganze Kartoffel ist in einem Zug komplett verarbeitet.

Die geschnittenen Kartoffeln können nun für Salat, Bratkartoffeln, Gratin etc. verarbeitet werden.

Spülen Sie den Hobel nach Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.

User's guide

First thoroughly clean the slicer, then place it on a container of your choice, most preferably on a large pot. The special bows at the end of the slicer prevent it from gliding off. Now push a waxy, boiled potato with slight pressure downwards over the slicer. The whole potato is processed in one go.

The sliced potatoes can now be further processed for salad, fried potatoes, gratin etc.

After use rinse the slicer with warm water and a little detergent.

Mode d'emploi

D'abord nettoyez le rabot, puis mettez-le sur un récipient de votre choix, de préférence une grande casserole. Les arcs spéciaux à l'extrémité inférieure du rabot empêchent le glissement. Maintenant poussez une pomme de terre à chair ferme et cuite sur le rabot de l'hauf vers le bas, en utilisant une légère pression. La pomme de terre entière est complètement traitée en une fois.

Les pommes de terre en tranches peuvent maintenant être traitées pour salade, pommes de terre frites, gratin etc.

Après l'utilisation rincez le rabot avec de l'eau chaude et un peu de détergent.

Manuale d'uso

Prima pulire la pialla a fondo e mettere poi su un recipiente di vostra scelta, preferibilmente una pentola grande. L'apparecchiatura sagomata all'estremità inferiore della pialla impedisce di franare. Ora far scorrere una patata a cuocere fissa e cotta con una leggera pressione dall'alto verso il basso sopra la pialla. L'intera patata è completamente elaborata in una volta.

Le patate a fette possono essere elaborati per insalata, patate fritte, gratin etc.

Risciacquare la pialla dopo l'uso con acqua calda e un po' di detersivo.

Manual de instrucciones

En primer lugar limpiar a fondo el cortador y ponerlo en un recipiente de su opción, preferentemente una olla grande. Las arcos de forma especial en el extremo inferior del cortador eviten el deslizamiento. Ahora empujar una patata fija y cocida con una ligera presión de arriba a abajo sobre el cortador. La patata entera está completamente procesada en una vez.

Las patatas cortadas en rodajas ahora pueden ser procesados para ensalada, patatas fritas, gratinado etc.

Después de su uso limpiar el cortador con agua tibia y un poco de detergente.

Gebruiksaanwijzing

Reinig de schaaf grondig en plaats deze aansluitend op een schaal naar keuze, het liefst een ruime pan. De speciaal gevormde uitstulpingen aan de onderzijde van de rasp voorkomen dat deze weg glijdt. Schaaf nu een vastkokende, gegaarde aardappel met lichte druk van boven naar beneden over de schaaf. De gehele aardappel is met een enkele beweging in zijn geheel geschaafd. De aardappelschijfjes kunnen worden gebruikt voor bijv. salade, gebakken aardappeltjes, aardappelgratin enz.

Reinig de schaaf na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.