

ES

Mini Spiralizer Cortador en espiral para verdura

La Mini Spiralizer se compone de tres piezas: tornillo, caperuza para espirales, caperuza para espaguetis. Las caperuzas tienen cuchillas inoxidable y pueden distinguirse bien por la cara exterior del fondo. La caperuza para espirales tiene dos cuchillas, la de espaguetis tiene una.

Antes de utilizarla:

Limpiar con agua caliente y detergente

Aplicación:

Con la Mini Spiralizer puede cortar pepinos, rábanos, calabacines, zanahorias, patatas pequeñas y boniato, cebolla. Es importante que tenga como mínimo unos 3 cm de diámetro

- Sacar el tornillo de la caperuza
- La verdura cortarla en piezas que sean aprox. 1 cm más cortas que la caperuza, unos 6 cm
- Poner las verduras en los pinchos del tornillo y que queden fijadas
- Girar el tornillo twister con la verdura pinchada en la caperuza que quiera (espaguetis o espirales)
- Girar hasta que haya cortado toda la verdura. El tornillo se bloquea solo
- Quitar el espagueti o la espiral de verdura de la cuchilla, sacar el tornillo de la caperuza y quitar los restos de verdura de los pinchos

Consejo:

Quando esté girando tenga en cuenta que el tornillo se mueva fácilmente. Si no es así, puede ser que la verdura no se haya pinchado bien en los pinchos del tornillo

Limpieza:

Adecuado para lavavajillas (cuchillas exclusivas)

IT

Mini Spiralizer Tagliaverdure a spirale

Il Mini Spiralizer si compone di tre parti: vite del tagliaverdure, portalamo per spirale, portalamo per spaghetti. I portalamo sono dotati di lame inossidabili e sono in distinguibili osservando il lato esterno: il portalamo per spirale ha due lame, quello per spaghetti ne ha una.

Prima del primo utilizzo:

Lavare con acqua e detersivo per stoviglie

Uso:

Il Mini Spiralizer è adatto per tagliare cetrioli, rafano, zucchine, diversi tipi di carote, patate piccole e patate dolci, rapanelli, cipolle. Importante è un diametro minimo di ca. 3 cm

- Svitare la vite del tagliaverdure facendola fuoriuscire dal portalamo
- Tagliare le verdure già lavate a pezzi lunghi circa 1 cm in meno di un portalamo, quindi ca. 6 cm
- Infilzare la verdura sugli acolei della vite del tagliaverdure, in modo che stia ben ferma
- Avvitare la vite del tagliaverdure, con la infilzata verdura, nel portalamo desiderato (spaghetti o spirale)
- Ruotare finché il pezzo di verdura non è interamente tagliato. La vite si blocca da sola
- Staccare gli spaghetti o le spirali di verdura dalla lama, svitare la vite del tagliaverdure fuori dal portalamo, staccare il residuo di verdura dagli acolei

Consiglio:

Durante il taglio fare attenzione che la vite del tagliaverdure riesca a penetrare. Se non è così è possibile che la verdura non sia stata correttamente fissata sugli acolei della vite

Pulizia:

Adatto al lavaggio in lavastoviglie (Lame esclusive)

NL

Mini Spiralizer Spiraalsnijder voor groenten

De Mini Spiralizer bestaat uit drie delen: schroef, opzetstuk voor spiraal, opzetstuk voor spaghetti. De opzetstukken hebben roestvrije messen en kunnen aan de buitenkant van de onderkant gemakkelijk worden onderscheiden: het opzetstuk voor spiraal heeft twee messen en het opzetstuk voor spaghetti heeft één mes.

Vóór het eerste gebruik:

Reinigen met heet water en afwasmiddel

Gebruik:

De Mini Spiralizer is geschikt voor het snijden van komkommer, rettich, zucchini, diverse soorten wortelen, kleine aardappelen en zoete aardappelen, radijs, uien. Belangrijk is een minimale doorsnede van ca. 3 cm

- Draai de schroef uit het opzetstuk
- Klaargemaakte groenten in stukken snijden, die ca. 1 cm minder lang zijn dan een deel van het opzetstuk, d.w.z. ca. 6 cm
- Steek de groente op de uitsteeksels van de schroef en zorg ervoor dat ze goed vastzitten
- Draai de schroef met de opgestoken groente in het gewenste opzetstuk (spaghetti of spiraal)
- Draai net zo lang totdat de groente is gesneden. De schroef vergrendelt zichzelf
- Verwijder de groente spaghetti of groente spiralen van het mes, draai de schroef uit het opzetstuk en haal de groenteresten van de uitsteeksels

Tip:

Let op dat bij het draaien de schroef zich er gemakkelijk in laat draaien. Is dit niet het geval, dan is de groente niet stevig genoeg op de uitsteeksels van de schroef aangebracht

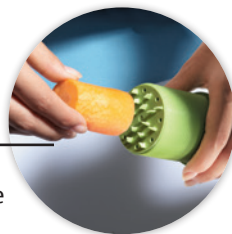
Reiniging:

Geschikt voor de vaatwasser (Exclusief messen)

Step by step

1

Place the vegetable



2

Twist into spaghetti



3

Twist into spirals



4

Enjoy!



Betty Bossi

Mini Spiralizer

Instructions for use
Gebrauchshinweis
Mode d'emploi
Modo de empleo
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing



Clever ideas for clever cooks

EN

Mini Spiralizer Spiral vegetable cutter

The Mini Spiralizer consists of three parts: screw body, spiral attachment and spaghetti attachment. The attachments have stainless steel blades and are easy to tell apart when viewed from below: the spiral attachment has two blades and the spaghetti attachment one blade.

Before using for the first time:

Wash in hot water and washing-up liquid

Using the appliance:

The Mini Spiralizer can be used to cut cucumbers, courgettes, courgettes, various types of root vegetables, small potatoes and sweet potatoes, radishes and onions. They should be at least 3 cm in diameter

- Turn the screw body to remove it from the attachment
- Cut the prepared vegetables into pieces of approximately 1 cm less than the length of the attachment, i.e. about 6 cm
- Position the vegetable firmly on the spikes of the screw
- Insert the screw with the vegetable into the required attachment (spaghetti or spiral)
- Turn the screw until the vegetable is cut and the screw locks by itself
- Remove the spaghetti or spiral-shaped vegetable from the blade, rotate the screw to separate it from the attachment and remove the remaining piece of vegetable stuck on the spikes

Tip:

When twisting, make sure the Mini Spiralizer screw turns easily. If it does not, the vegetable might not have been placed firmly enough on the screw spikes

Cleaning:

Dishwasher-safe (excl. blades)

DE

Mini Spiralizer Spiralschneider für Gemüse

Der Mini Spiralizer besteht aus drei Teilen: Schraube, Spiralen-Aufsatz, Spaghetti-Aufsatz. Die Aufsätze haben rostfreie Klingen und lassen sich auf der Boden-Aussenseite gut unterscheiden: der Spiralen-Aufsatz hat zwei Klingen, der Spaghetti-Aufsatz hat eine Klinge.

Vor dem ersten Gebrauch:

Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen

Anwendung:

Der Mini Spiralizer eignet sich für das Schneiden von Gurke, Rettich, Zucchini, div. Karottensorten, kleine Kartoffeln und Süßkartoffeln, Radieschen, Zwiebel. Wichtig ist ein Mindestdurchmesser von ca. 3 cm

- Schraube aus dem Aufsatz herausdrehen
- Zubereitetes Gemüse in Stücke schneiden, die ca. 1 cm weniger lang sind als ein Aufsatzteil, d. h. also ca. 6 cm
- Gemüse auf die Dornen der Schraube stecken, dass es satt darauf sitzt
- Schraube mit aufgestecktem Gemüse in den gewünschten Aufsatz (Spaghetti oder Spirale) drehen
- So lange drehen, bis das Gemüse fertig geschnitten ist. Die Schraube arretiert von selbst
- Gemüse-Spaghetti bzw. -Spiralen von der Klinge weglösen, Schraube aus dem Aufsatz herausdrehen, Gemüserest von den Dornen nehmen

Tipp:

Beim Drehen darauf achten, dass sich die Schraube leicht eindrehen lässt. Ist dies nicht der Fall, wurde das Gemüse evtl. zu wenig gut auf die Dornen der Schraube gesteckt

Reinigung:

Spülmaschinengeeignet (exkl. Klingen)

FR

Mini Spiralizer Tourniquet à légumes

Le Mini Spiralizer est composé de 3 éléments : la vis qui propulse le légume, le porte-lame spirale et le porte-lame spaghetti. Les lames sont inoxydables. La fonction de chaque porte-lames est aisément reconnaissable en retournant l'objet : le porte-lame spirale est pourvu de deux lames et le porte-lame spaghetti d'une seule.

Avant la première utilisation :

Laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de détergent

Utilisation :

Le Mini Spiralizer découpe le concombre, le radis blanc et le noir, la petite courgette, les diverses carottes, les petites pommes de terre, la patate douce, le radis rose, l'oignon - pourvu que le légume ait un diamètre d'au moins 3 cm

- Retirer la vis du porte-lames en la tournant
- Une fois paré, couper le légume en tronçons : 1 cm de moins que la hauteur du porte-lame, soit env. 6 cm
- Piquer le légume sur les picots de la vis de façon à le fixer fermement
- Visser dans le porte-lame choisi (spirale ou spaghetti)
- Visser jusqu'à ce que le légume soit entièrement coupé et que la vis s'arrête d'elle-même
- Détacher les légumes des lames, retirer la vis du porte-lame, détacher la rondelle de légume accrochée aux picots

Conseil :

La vis tourne sans effort dans le porte-lame. Si tel n'est pas le cas, vérifier si le tronçon de légume a été appliqué assez fermement sur les picots de la vis

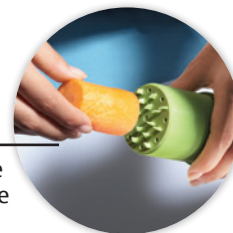
Lavage :

Convient au lave-vaisselle (sauf les lames)

Step by step

1

Place the vegetable



2

Twist into spaghetti



3

Twist into spirals



4

Enjoy!



Betty Bossi



reddot design award
winner 2007



BPA free
2 years
guarantee

CAUTION

scharfe Teile / sharp parts / bords coupants /
piezas afiladas / parti appuntite / scherpe delen

Protected by register design
Made in China

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.ch

Find out more about our products: www.bettybossi.ch

