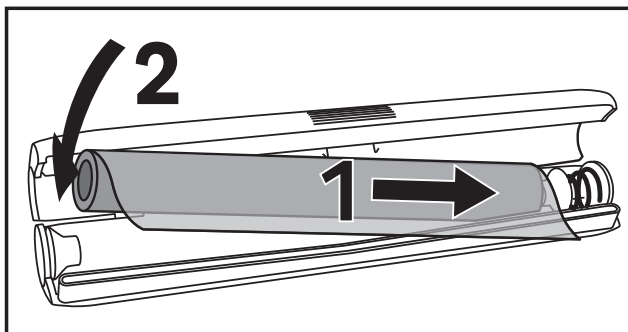


Betty Bossi



Folien-Schneider
Coup'film alimentaire
Cling film dispenser
Taglia pellicola
Cortador de film alimentario



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Find out more about our clever products
& discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

Swiss
Design

PRC



BPA
free

Nr. 25875
Dezember 2021

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

Grüezi

Ich bin der praktische Helfer zum Aufbewahren und Abrollen von Klarsichtfolie. Meine hochwertige Edelstahlklinge ermöglicht ein müheloses und sauberes Abtrennen von Folienstücken in der gewünschten Länge. Ich bin handlich, mit einer Hand bedienbar und ohne jegliche Verletzungsgefahr.

Folie einlegen

Folienrolle wie in der Abbildung gezeigt in den Folien-Schneider einlegen. Rolle erst auf die gefederte Halterung aufstecken (1) und dann auf die gegenüberliegende Rollenhalterung aufsetzen (2). Der Folien-Schneider passt sich automatisch der Rollenbreite an. **Bitte beachten:** der Folienanfang soll von hinten oben nach vorne verlaufen.

Anwendung

1. Deckel des Folien-Schneiders öffnen, der Folienanfang wird durch die beiden Foliengreifer angehoben.
2. Gewünschte Folienlänge abrollen.
3. Die Folie leicht spannen – Deckel zuklappen: Folie wird abgeschnitten.

Achtung

Der Folien-Schneider ist mit einer sehr scharfen Klinge ausgestattet. Bei unsachgemässer Anwendung besteht Verletzungsgefahr.

Verwendbare Folien

Im Folien-Schneider können nur handelsübliche Frischhaltefolien geschnitten werden. Maximale Rollenbreite: 33 cm, max. Rollendurchmesser: 4 cm.

Für Alufolie empfehlen wir unseren Alu-Schneider, handlich, Art. Nr.: 25529 und für Backpapier-Rollen den Papier-Schneider "Zack" Art. Nr.: 24816.

Reinigung

Nicht spülmaschinengeeignet.
Mit feuchtem Lappen reinigen.

FR

Bonjour

Je suis l'accessoire pratique pour conserver et dérouler les films alimentaires. Ma lame en acier inoxydable de haute qualité permet une découpe facile et nette des morceaux de film à la longueur souhaitée. Je suis pratique, utilisable à une main et sans aucun risque de blessure!

Installer le film

Placer le rouleau de film dans le coup'film alimentaire comme illustré. Commencer par placer le rouleau sur le support à ressort (1) et l'installer ensuite dans la fixation de rouleau du côté opposé (2). Le coup'film alimentaire s'adapte automatiquement à la largeur du rouleau. **Remarque:** le début du film doit se trouver en haut à l'arrière et se dérouler vers l'avant.

Utilisation

1. Ouvrir le couvercle du coup'film alimentaire, le début du film est relevé par les deux griffes.
2. Dérouler la longueur de film souhaitée.
3. Tendre légèrement le film – fermer le couvercle: Le film est découpé.

Attention

Le coup'film alimentaire est équipé d'une lame très coupante. Risque de blessure en cas d'utilisation non conforme.

Films compatibles

Le coup'film alimentaire permet de découper des films alimentaires standard. Largeur maximale du rouleau: 33 cm, diamètre max. du rouleau: 4 cm.

Pour le papier aluminium, nous recommandons d'utiliser notre coup'papier aluminium, réf.: 25529 et pour les rouleaux de papier cuisson, nous recommandons notre coup'papier de cuisson «Zack» réf.: 24816.

Nettoyage

Ne peut pas être passé au lave-vaisselle.
Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.