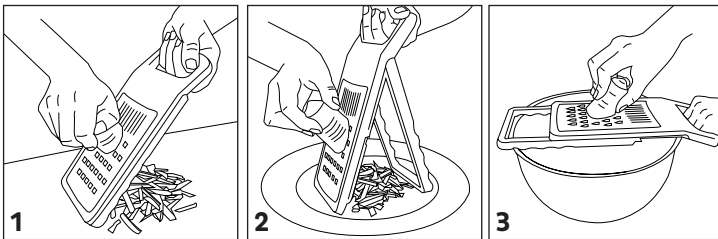
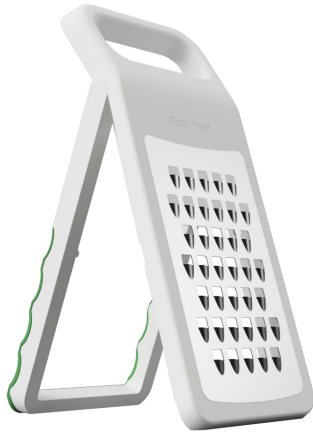


Betty Bossi



Gemüseraffel Komfort **Râpe à légumes Confort** **Comfort vegetable grater**

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

Pour en savoir plus sur nos idées
ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

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

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



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

DE

Grüezi

Willkommen zur Revolution in deiner Küche!
Als deine neue Gemüseraffel stehe ich für
Vielseitigkeit und Anpassungsfähigkeit in
jeder Kochsession. Mit meinem ausziehbaren
und ausklappbaren Design bin ich in jeder
Situation dein bequemster Helfer.

Mit der Möglichkeit, ausgezogen zu werden,
passe ich perfekt auf alle Schüsseln mit einem
Durchmesser von 17-24 cm. Das Silikon sorgt
für einen festen Halt auf der Schüssel und
verhindert jegliches Verrutschen.

Mit meinen hochwertigen Edelstahlklingen
meistere ich spielend das Raffeln von
Kartoffeln für Rösti, Käse, Gemüse und
Früchten für Salate und Wähen. Handlich
und platzsparend finde ich mühelos einen
Platz in deiner Küchenschublade.

Anwendung 1

- Die Gemüseraffel zusammengeklappt lassen
und auf eine ebene Arbeitsfläche stellen
- In Schräglage raffeln

Anwendung 2

- Die Gemüseraffel aufklappen (Achtung,
der Auszug muss zuerst ganz eingefahren
sein) und auf einen Teller stellen
- Mit einer Hand die Raffel am Griff stabilisie-
ren und mit der anderen Hand raffeln

Anwendung 3

- Das untere Ende der Gemüseraffel nach
vorne ziehen
- Auf eine Schüssel oder ein anderes Gefäss
legen (Durchmesser 17-24 cm)
- Mit einer Hand die Raffel am Griff stabilisie-
ren und mit der anderen Hand raffeln.

Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser
und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel,
starke Reinigungsmittel oder Stahlwolle
verwenden. Damit die Klingen lange scharf
bleiben, sollte die Raffel nicht in der Spülma-
schine gereinigt werden.

Nr. 32159

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

Bonjour,

Place à la révolution dans ta cuisine! Je suis ta nouvelle râpe à légumes et je sais me montrer polyvalente et flexible à chaque session de cuisine. Avec mon design extensible et pliable, je suis ta meilleure alliée dans toutes les situations.

Avec la possibilité d'extension, je m'adapte parfaitement à tous les saladiers d'un diamètre de 17 à 24 cm. Le silicone assure un maintien ferme sur le saladier et m'empêche de glisser.

Avec mes lames en acier inoxydable de haute qualité, je râpe facilement les pommes de terre pour les röstis, le fromage, les légumes et les fruits pour les salades et les tartes. Pratique et peu encombrante, je trouve facilement ma place dans ton tiroir de cuisine.

Utilisation 1

- Laisser la râpe à légumes repliée et la poser sur une surface de travail plane.
- Râper en position inclinée.

Utilisation 2

- Ouvrir la râpe à légumes (attention, l'extension doit d'abord être entièrement rentrée) et la poser sur une assiette.
- Stabiliser la râpe d'une main au niveau du manche et râper de l'autre main.

Utilisation 3

- Tirer l'extrémité inférieure de la râpe à légumes vers l'avant.
- Placer sur un saladier ou un autre récipient
- Stabiliser la râpe d'une main au niveau du manche et râper de l'autre main.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine métallique. Pour que les lames restent aiguisées longtemps, ne pas mettre la râpe au lave-vaisselle.

Hi!

Welcome to the revolution in your kitchen! As your new grater, I bring versatility and adaptability to every cooking session. With my pull-out and fold-out design, I am your most convenient helper in any situation.

As I can be extended, I fit perfectly on all bowls with a diameter of 17-24 cm. The silicone ensures I keep a firm hold on the bowl and prevents me from slipping.

With my high-quality stainless steel blades, grating potatoes for röstis, cheese, vegetables and fruit for salads and tarts is child's play for me. Handy and space-saving, I will effortlessly find a place in your kitchen drawer.

Usage instructions 1

- Leave the grater folded up and place it on a flat work surface
- Use the grater in an inclined position

Usage instructions 2

- Unfold the grater (please note: the extender must be fully retracted first) and place it on a plate
- Stabilize the grater by placing one hand on the handle and grate with the other hand

Usage instructions 3

- Pull the lower end of the grater forward
- Place on a bowl or other container (diameter 17-24 cm)
- Stabilize the grater by placing one hand on the handle and grate with the other hand

Cleaning

Wash with warm water and detergent before first use. Do not use scourers, strong detergents or steel wool. To ensure the blades remain sharp for a long time, do not use a dishwasher to clean your grater.