



## MultiSlicer, affettatrice manuale per verdura e frutta ergonomica con supporto antiscivolo e 3 lame diverse



### Assemblare la lama

Introdurre con attenzione la lama desiderata all'interno del manico e inserirla in modo sicuro sull'affettatrice con l'aiuto del perno laterale.



### Lama per Fettine ondulate

Può tagliare le patatine fritte, fette di rapanello, carote o altre verdure a fettine sottili di 2 mm in modo molto veloce!



### Lama a Julienne

Può tagliare le verdura/ frutta a Julienne sminuzza in 3 mm di spessore in pochissimo tempo!



### Lama a grattuggia

Per grattuggiare verdura/ frutta in fili sottili di 2 mm!

### Specifiche

Materiale: acciaio inossidabile

Dimensioni: 30x7 cm

Uso: durante l'utilizzo di questa affettatrice essendo 6 volte più veloce di quella classica, spingere il cibo verso il basso verso le lame e non tirare verso di se.

Prima di iniziare ad affettare le verdure lunghe come il cetriolo e la carota, è meglio tagliarle a pezzi più corti.

Se ne hai una, usa una protezione di sicurezza per le dita.

Pulizia: basta rimuovere le lame e lavarle sotto l'acqua corrente con una spazzola per la pulizia.

Consigliamo utilizzando una spazzola per la pulizia per rimuovere correttamente i residui lasciati tra le lame.

### Avvertimento

Le lame sono incredibilmente affilate, quindi è necessario prestare la massima attenzione mentre si usa l'affettatrice.

Si consiglia di utilizzare una protezione di sicurezza per le dita. Se stai affettando qualcosa di piccolo, tienilo con le dita lontano dalle lame o metti la tua verdura / frutta sulla protezione di sicurezza.

Il MultiSlicer non è adatto per tagliare la carne.

Ai bambini è vietato utilizzare il prodotto. Per favore tenere l'affettatrice fuori dalla portata dei bambini

Fornitore: Yiwu Ohico, Tianxin 4th Village, Fotang Town, China. Importer: Maneks plus d.o.o. Volčji Potk 38, 1235 Radomlje, Slovenia.

