



Jeu d'accessoires de coupe, 2 pièces

Couper en dés, bâtonnets, rondelles ou en tranches de différentes tailles - tout en un!

Cher client Genius,

Félicitations pour l'achat du jeu d'accessoires de coupe pour votre Salad Chef ! Pour rendre un plat appétissant et utiliser le plus d'ingrédients possibles, vous devez utiliser différentes méthodes de coupe et divers ustensiles. Ce jeu d'accessoires de coupe pour couper des ingrédients en tranches, rondelles, cubes ou bâtonnets complète parfaitement votre Salad Chef.

L'ensemble 2 pièces que vous avez acheté comprend :

- 1 accessoire pour couper en petits cubes ou en rondelles (6 mm x 6 mm ou 6 mm x 18 mm)**
- 1 accessoire pour couper en grandes tranches ou en grandes rondelles (12 mm x 48 mm)**

Applications possibles:

Grand accessoire de coupe 1 (6 mm x 6 mm et 6 mm x 18 mm)

- Echalotes, ail, oignons, pepperoni, piments pour sauce salsa ou soupes et sauces
- Charcuterie pour salades de charcuterie ou soufflés
- Concombres, carottes, courgettes, pommes de terre, tomates, champignons pour plats de légumes
- Et bien plus encore

Accessoire de coupe de taille 3 (12 mm x 48 mm)

- Laitue iceberg, trévisse, salade romaine, endives, chou rouge ou blanc, feuilles chinoises pour salades
- Poivrons, jambon, champignons, pommes de terre, courgettes pour ragoûts et soufflés
- Blancs de poulet cuits pour des salades aux blancs de poulet
- Et bien plus encore

△ Attention!

- Lorsque vous insérez l'accessoire de coupe à l'intérieur de l'appareil, assurez-vous que la poignée incurvée est orientée vers le haut. Une fois bien inséré, l'accessoire de coupe repose sur le couvercle, face colorée orientée vers le haut (reportez-vous également à l'étiquette apposée sur le couvercle). Pour retirer les accessoires de coupe, soulevez légèrement la poignée incurvée.
- Les accessoires de coupe doivent toujours être rangés dans les étuis de protection fournis. Ces étuis permettent de protéger les lames tranchantes et de prolonger leur durée de vie tout en évitant de se

blesser. Assurez-vous toujours que la protection est posée du bon côté de l'accessoire de coupe, la poignée incurvée insérée dans l'encoche (reportez-vous à l'étiquette de l'étui de protection).

◆ **Entretien et nettoyage:**

- L'accessoire de coupe doit être nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation. Rincez-le avec un détergent doux sous l'eau courante ou mettez-le dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun tampon abrasif ou des agents nettoyeurs caustiques!

Veuillez lire le mode d'emploi !

Votre équipe Genius

NL

Salad Chef

set snijbladen, 2-delig

Snijden van blokjes, staafjes, schijfjes of reepjes in verschillende groottes – alles met één set!

Geachte Genius-klant,

Gefeliciteerd met uw aankoop van de set snijbladen voor uw Salad Chef! Gebruik zoveel mogelijk ingrediënten om uw salade zo smakelijk mogelijk te maken. Hiervoor moet u verschillende snijmethodes en snijbladen gebruiken. De set snijbladen voor het snijden van ingrediënten in reepjes, schijfjes, blokjes of staafjes zijn de ideale aanvullingen van uw Salad Chef-set.

Deze 2-delige set die u hebt gekocht, bevat:

- 1 snijblad voor kleine blokjes of schijfjes (6 mm x 6 mm of 6 mm x 18 mm)
- 1 snijblad voor brede reepjes of reepjes (12 mm x 48 mm)

Toepassingsmogelijkheden:

Breed snijblad 1 (6 mm x 6 mm en 6 mm x 18 mm)

- Sjalotten, look, pepperoni, chilipeper voor salsasauzen of soepen en sauzen
- Koud vlees voor koude vleessalades of soufflés
- Komkommer, wortelen, courgettes, aardappelen, tomaten, champignons of groenteschotels
- En nog zoveel meer

Snijblad maat 3 (12 mm x 48 mm)

- Ijsbergsla, radicchio, bindsla, andijvie, rode of witte kool, Chinese kool voor salades
- Paprika's, ham, champignons, aardappelen, courgettes voor stoofpotjes en soufflés
- Gekookte kipfilet voor salades met reepjes of kipfilet
- En nog zoveel meer

△ Opgelet!

- Wanneer u het snijblad in het snijdeksel steekt, moet u ervoor zorgen dat het gebogen handvat naar boven ligt. Wanneer het correct bevestigd is, rust het snijblad op het snijdeksel met de gekleurde zijde naar boven (zie ook het etiket op het snijdeksel). Om de snijbladen te verwijderen, tilt u het gebogen handvat iets op.
- Het snijblad moet altijd opgeborgen worden in de meegeleverde beschermhoezen. Zij zorgen ervoor dat het scherpe mes beschermd blijft en daardoor langer scherp blijft. Ze vermijden ook verwondingen door de messen. Zorg er ook voor dat de beschermhoes op de juiste zijde van het snijblad bevestigd wordt, zodat het gebogen handvat precies in de gleuf past (zie etiket op de beschermhoes).

◆ Onderhoud en reiniging:

- Het basisprincipe is dat het snijblad schoon moet zijn voor het de eerste keer wordt gebruikt en vervolgens telkens nadat u het hebt gebruikt. Spoel het onder stromend water af met een zacht afwasmiddel of steek het in de vaatwasser.
- Gebruik geen schurende doekjes of bijtende middelen!

Lees de meegeleverde gebruiksinstructies!

Uw Genius-team