

biber

Manueller Wurst- und Käsehobel, Buche



Anleitung
Instructions

Bedienungsanleitung

1. Stellen Sie den Wurst- und Käsehobel auf eine gerade Fläche.
2. Dieser Hobel passt sowohl für Wurst und Käse als auch Gemüse in der geeigneten Größe. Schneiden Sie nur Lebensmittel, damit die Klinge nicht beschädigt wird.
3. Entriegeln Sie den Sicherheitsstift, um den Schieber mit dem Messer benutzen zu können.
4. Legen Sie das Schnittgut neben den Keil unter den Gewölbebogen und vor das Messer des Schiebers. Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit der Klinge in Berührung kommen!
5. Betätigen Sie den Schieber mit dem Messer nach vorn und schneiden Sie Ihr Schnittgut in der gewünschten Stärke.
6. Nach Gebrauch des Hobels wieder durch Ein-drücken des Sicherungsstiftes sichern.

Wartungshinweise

- Säubern Sie den Wurst- und Käsehobel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn dann ab, bitte auf keinen Fall in die Spülmaschine geben.
- Sie können den Schieber auch komplett herausnehmen, Schieber nach hinten ausfahren und leicht anheben!
- Lagern Sie den Hobel an einem trockenen Platz.
- Holz ist ein lebendiges Material. Im Laufe der Zeit wird Ihr Wurst- und Käsehobel eine natürliche Patina annehmen, die nicht die Holzqualität beeinflusst. Ölen Sie das Holz des Hobels nach dem Säubern mit einem geeigneten Speiseöl, wie einem Nussöl beispielsweise. Diese härten in der Regel schnell aus und sind zum Teil geruchs- und farbneutral. Die mikroverzahnte Edelstahlklinge wird Ihnen bei sachgemäßer Anwendung lange Freude bereiten.

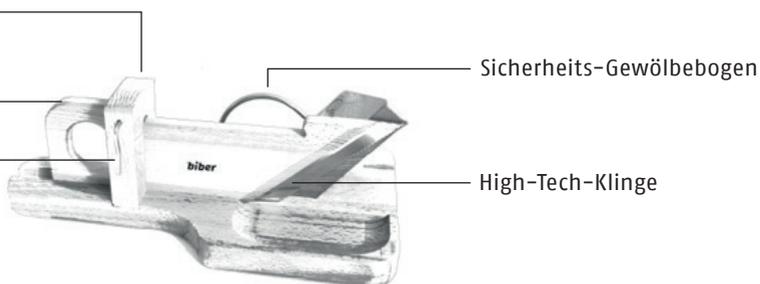
ACHTUNG!

Der Hobel ist sehr scharf. Halten Sie ihn von Kindern fern!

Entriegeln Sie den Sicherheitsgriff um das Messer frei zu machen

Ergonomischer Griff

Drücken Sie auf den Sicherheitsgriff um den Hobel zu abzusperrn



Operating instructions

1. Place the sausage and cheese slicer on an even surface.
2. This slicer is suitable for both sausage and cheese, and vegetables in the appropriate size. Only cut food so that the blade is not damaged.
3. Unlock the locking pin to be able to use the slider with the knife.
4. Place the cut material next to the wedge under the arch and in front of the knife of the slider. Make sure that your fingers do not come into contact with the blade!
5. Operate the slider with the blade facing forward and cut your material to the desired thickness.
6. After using the slicer, secure it again by pressing in the locking pin.

Maintenance instructions

- Clean the sausage and cheese slicer with a damp cloth and then dry it off, please do not put it in the dishwasher under any circumstances.
- You can also remove the slider completely, extend the slider to the rear and lift it slightly.
- Store the slicer in a dry place.
- Wood is a living material. Over time, your sausage and cheese slicer will take on a natural patina that will not affect the quality of the wood. After cleaning, oil the wood of the plane with a suitable cooking oil, such as a nut oil. These usually cure quickly and are partly odourless and colourless. The microtoothed stainless steel blade can be used for a long time when used properly.

WARNING!

The slicer is very sharp. Keep away from children!

Unlock the safety handle free the knife

Ergonomic handle

Press on the safety handle to lock the slicer

