

Spiralizér Lurch Tornados 00010301 – návod k použití

VYCHUTNEJTE SI OVOCE A ZELENINU ÚPLNĚ JINAK!

Úpravy pomocí spiralizéru Lurch vás nadchnou. Tenké spirálky, špagety nebo plátky. Pro přípravu lahodných salátů z čerstvého ovoce i zeleniny nebo pro smažení i vaření. Vytvořte hnízdečko z vařených brambor či mrkve nebo tradičních spirálek z ředkvičky. Neklad'te meze své představivosti.

UŽIJTE SI ZDRAVÉ JÍDLO!

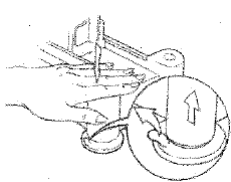
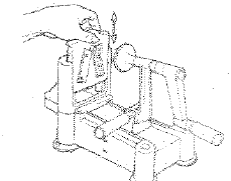
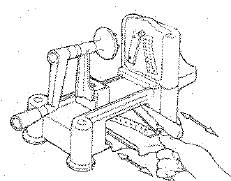

Tenké spirály nejen skvěle vypadají, ale jsou také velmi zdravé. Také proto, že je můžete jíst syrové nebo je stačí jen velmi krátce osmahnout či povařit. Tak uchováte výživné látky, maximum vitamínů a připravíte je al dente.

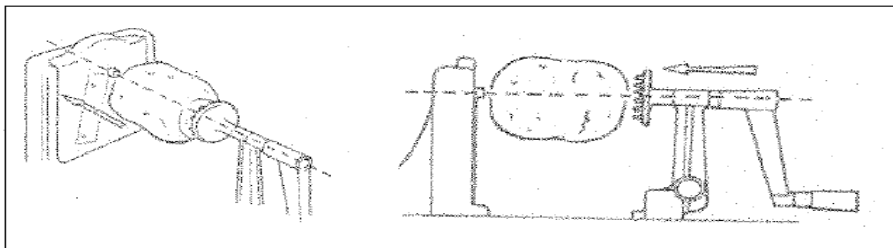
KTERÉ OVOCE ČI ZELENINA JSOU VHODNÉ?

Téměř všechny druhy, skutečně. Důležité je pouze aby nebyly příliš měkké nebo přezrálé, aby se spirály nerozpadaly. Brambory, mrkve, okurky, cukety, zelí, cibule, celer, ředkvičky, řepa, papriky, baklažán, jablka nebo hrušky jsou stejně vhodné jako třeba kousek sýra. Jsme si jisti, že vás napadne ještě více surovin. Nebojte se experimentovat.

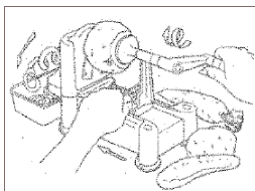
SPIRALIZÉR LURCH – SKVĚLÝ NÁSTROJ S MNOHA VÝHODAMI!

- 1) Tři výměnné čepele integrované v úložném prostoru v těle spiralizéru.
- 2) 2 nerezové hroty a 20 dřevěných hrotů
- 3) Čtyři protiskluzové přísavné nožky pro optimální stabilitu.
- 4) Snadná obsluha i čištění.

	Umístěte spiralizér na hladký rovný povrch a stlačením dolů pevně přisajte nožičky k povrchu. Přísavky uvolníte jemným povytažením gumových výstupků přísavek.
	Vyberte si čepel a zasuňte ji do vodítka až nadoraz.
	Čepele, které nepoužíváte, lze uschovat do zásuvek v těle spiralizéru.
	Aby zelenina ve spiralizéru držela, odkrojte konec a vytvořte rovnou plochu, kterou podle obrázku připevníte zeleninu k držáku.



Následně nasuňte zeleninu na kruhový nerezový nůž vložené čepele.



Jednou rukou držte vozík a druhou kliku. Otáčejte klikou po směru hodinových ručiček a tlačte vozík směrem k čepeli, jak znázorňuje obrázek. Takto nakrájíte zeleninu na spirály, špagety nebo plátky.



Se spiralizérem se dodávají dva nerezové hroty a 20 ks dřevěných hrotů. Surovina se napíchne na hrot, který se nasadí na držák surovin a zelenina se na něj navíjí přímo při řezání.

- Po použití vyjměte vložku s čepelí z těla spiralizéru a obojí opláchněte proudem vody.
- V případě potřeby použijte k očištění spiralizéru utěrku a jemný mycí prostředek.
- Součástí spiralizéru jsou velmi ostré čepele. Skladujte ho mimo dosah dětí.

Parametry:

Rozměry	26,5 x 20 x 22,5 cm
Hmotnost	1 kg
Barva	černá/bílá

↖ atranet.cz

Výhradní dovozce a prodejce

Traminal s.r.o. IČ: 24260321

Sídlo: Kaprova 42/14, 110 00 Praha 1, IČ: 24260321

Servis, reklamace: Březolupy 75, 687 13 Březolupy

Tel.: 800 350 350 • E-mail: info@atranet.cz • www.atranet.cz