

Pflege und Gebrauchsanleitung

Durch die federnde Führungsschiene haben Sie ein einstellbares Aufschnittgerät, mit dem Sie schnell und sicher gleichmäßige Scheiben von Wurst, Käse, Brot – auch von ganz hartem oder sehr frischem, weichem Brot – schneiden können.

Selbstverständlich können Sie auch rohes Fleisch oder Braten portionieren.

Kein Problem bereitet Ihnen jetzt auch das Würfeln von Zwiebeln, Zwiebelringe oder das „Hobeln“ verschiedenster Gemüsearten.

Nach dem Lösen der Feststellschraube können Sie die Führungsschiene in die für jede Schnittstärke richtige Position bringen. Danach drehen Sie die Feststellschraube wieder leicht an.

Zur Sicherheit Ihrer Finger müssen Sie beim Schneiden kleinerer Dinge oder bei Resten immer eine Haltegabel benutzen.

Das Messer gibt es für Rechts- oder für Linkshänder.

Darstellung des Schneidevorganges bei hartem Schneidgut

Brot, Wurst, Schinken, Käse usw.

Bitte setzen Sie die Klinge immer in Griffnähe auf das Schneidgut auf (**Bild 1**) und legen Sie die Führungsschiene entsprechend der Schnittstärke eingestellt an das Schneidgut an.

Nun führen Sie das Messer mit sägenden Bewegungen durch das Schneidgut nach unten, bis die Führungsschiene auf dem Schneidebrett aufsetzt. Jetzt kippen Sie das Messer, bis die Spitze des Messers auf dem Schneidebrett aufliegt (**Bild 2**), und jetzt ziehen Sie das Messer mit aufgelegter Spitze nach hinten und der Rest des Schneidguts wird so sauber abgetrennt.

Das Schneiden von Gemüse

Chinakohl, Endiviensalat usw. vorne leicht zusammenfassen und das Messer mit der in der gewünschten Schnittbreite eingestellten Führungsschiene und mit nach unten zeigender Klinge an das Schneidgut anlegen; jetzt ziehen Sie das Messer nach hinten (**Bild 3**).

Arbeiten Sie einfach, als hätten Sie ein normales, aber sehr scharfes Messer.

Achtung: Nicht Ihre Finger bestimmen die Schnittbreite, sondern die Führungsschiene.

Zwiebel schneiden

Bitte schneiden Sie beim Schälen der Zwiebel die Wurzel nicht ab. Die Zwiebel mit einer langen geraden Gabel an der Wurzel halten und mit dem Messer über Kreuz einkerben (so wie Sie es von Ihrem Küchenmesser gewohnt sind). Stellen Sie mit der Führungsschiene die gewünschte Würfelstärke ein, legen die Schiene vorne an und schneiden wie beim Scheibenschneiden ab (**Bild 4**).

Gurken, Rettich, Spargel und Möhren schälen

Wie auf **Bild 5** zu sehen ist, Messer flach auflegen und zum Gurkenende hin wegschieben.

Durch Einstellen der Führungsschiene können Sie die Schalenstärke bestimmen.

Gurken, Rettich usw. „hobeln“

Nehmen Sie das Messer in die linke Hand mit der scharfen Seite nach oben und legen Sie die Spitze des Messers auf die Schneidunterlage auf und den Griff des Messers an den Bauch. Die Gurke oder den Rettich halten Sie mit der rechten Hand und hobeln, siehe **Bild 6**, in Pfeilrichtung über die Messerschneide.



Bild 1 – Figure 1

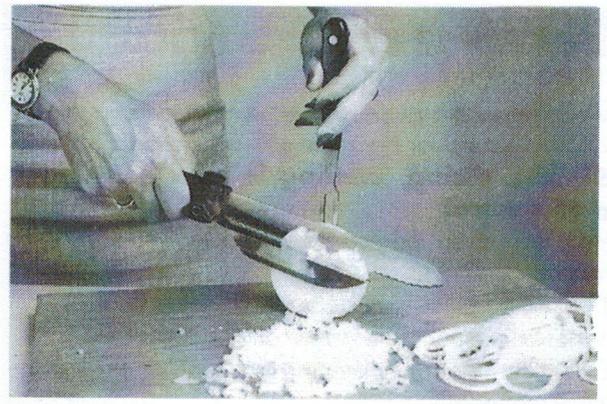


Bild 4 – Figure 4

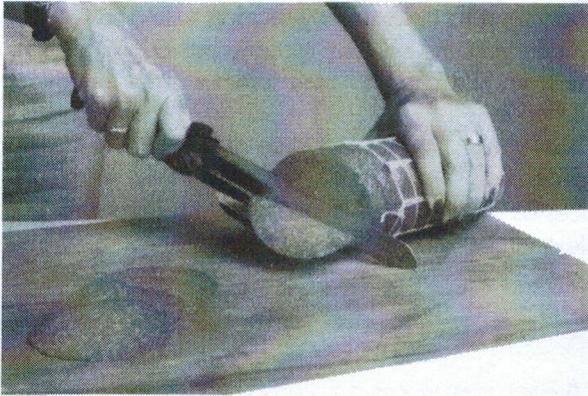


Bild 2 – Figure 2

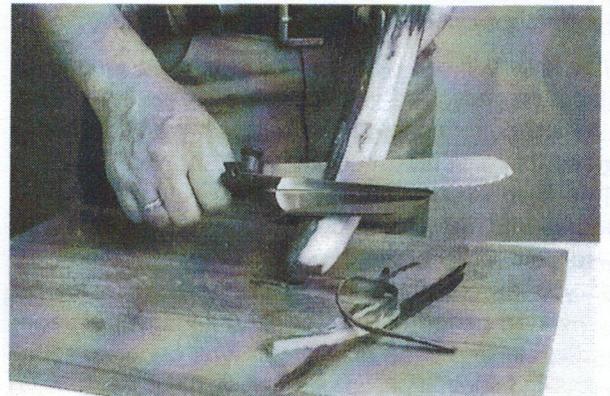


Bild 5 – Figure 5

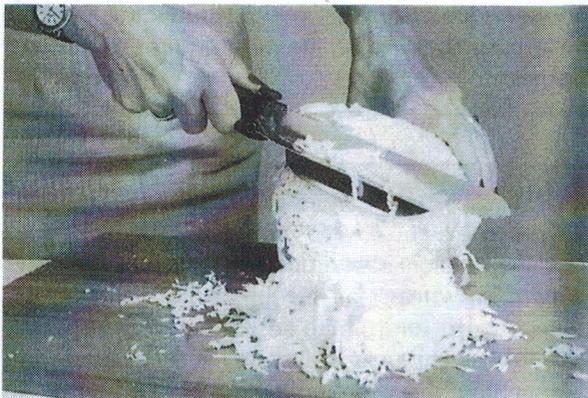


Bild 3 – Figure 3

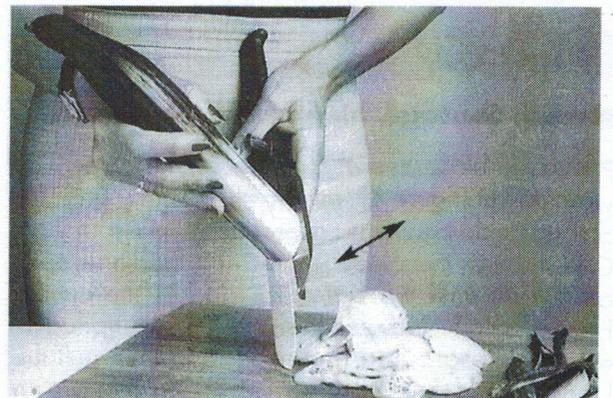


Bild 6 – Figure 6