

REZAČ ČEŠNJAKA, model G5, 3-dijelni set

Upute za upotrebu

OPIS

S tim setom rad sa češnjakom više nije nikakav problem. Oljuštimo ga, izrežemo i pohranimo. Rezač češnjaka omogućava rezanje češnjaka na jednostavan način.

Prednosti takvog rezanja su:

- očuvanje zdravstvenih svojstava i energetske vrijednosti češnjaka,
- režemo neposredno na hranu i neposredno pri uživanju,
- dijelovi koje smo izrezali su jednako veliki (kockice 3x3x3 mm),
- pri radu nismo u neposrednom dodiru sa češnjakom, što nam omogućava da izbjegnemo neprijatan miris.

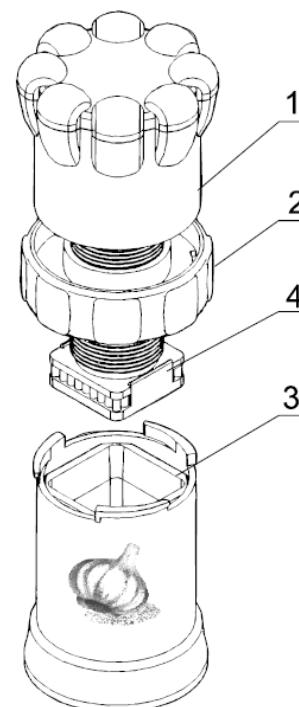
4-dijelni set je sastavljen iz:

- ljuštila za češnjak,
- rezača češnjaka, model G5,
- podmetača.

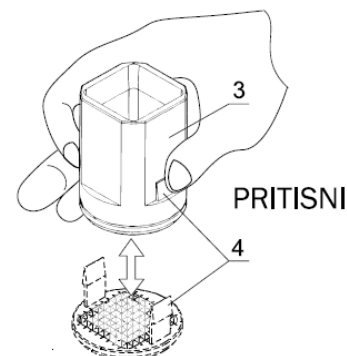
Najveće prednosti guljenja s ljuštilom su brzo očišćen struk češnjaka (u kratkom vremenu možemo jednostavno očistiti i veće količine npr. pri pripremi kobasica) i čiste ruke.

UPOTREBA

1. **Ljuštilac:** Struk češnjaka (prethodno odstraniti korijenski dio) položimo u ljuštilac i laganim pritiskom razvaljamo jednom rukom.
2. **Rezač:**
 - Rezač češnjaka otvorimo tako da okrenemo maticu (2) u lijevo i povučemo prema gore.
 - Struk češnjaka umetnemo u donji dio (3).
 - Gornji dio (1) umetnemo u otvor donjeg dijela, pritisnemo do kraja i uz okretanje matice do kraja u desno sklopimo oba dijela.
 - Jednostavnim vrtnjom gornjeg dijela u desno i do kraja narezati ćemo češnjak na kockice.
 - Prvo rezanje češnjaka učinite pažljivo i daljnja upotreba rezača postati će jednostavna i učinkovita.
3. **Podmetač:** Možemo ga koristiti i kao poklopac, jer zatvara rezač.



Slika 1



Slika 2

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Rezač: Toplom vodom po upotrebi očistimo i operemo samo mrežicu (4) i donji nož (6 i 7). Dijelove rastavimo odvijanjem u lijevo. Ukoliko pri pranju na mrežici ostanu dijelovi češnjaka, ništa za time. Oni se osuše i još uvijek su upotrebljivi, tako da ih pri sljedećem rezanju možete upotrijebiti kao suhu tvar češnjaka. Vrtljivi dio i mrežicu rastavimo laganim povlačenjem iz okrugloga unutarnjeg dijela prema gore i pritiskom na „ušice“ mrežice odvojimo mrežicu od vrtljivog dijela.

Ljuštilac: Kada smo završili sa radom, ljuštilac operemo pod mlazom mlake vode.

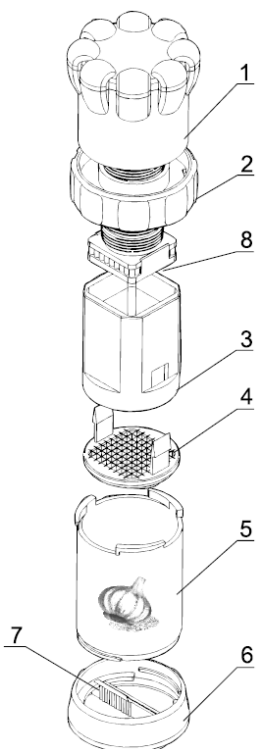
Podmetač: I podmetač čistimo u mlakoj vodi. Ljuštilac, podmetač i donji dio rezača možemo prati i u perilici za posuđe.

MATERIALI

Noževi su načinjeni iz nehrđajućeg čelika. Ostali dijelovi (kućište, matica, poklopac, ...) su iz kvalitetne ABS plastike. Ljuštilac je iz neoprena – njegove kvalitete su lagana ljepljivost, kako bi na sebe privukao ljusku češnjaka, ali ne i toliko da bi se sljepio. Podmetač je načinjen iz ABS plastike ili nehrđajućeg čelika. Svi materijali su po namirnice neškodljivi.

PREPORUKE

U rezač češnjaka uvijek stavljajte **jedan struk** češnjaka s odrezanim korijenskim dijelom. Za lakšu vrtnju rezača preporučujemo da s vremena na vrijeme (prvenstveno po pranju) **nauljite** čelični prsten u kućištu (5) parafinskim ili jestivim uljem.



Slika 3

Status d.o.o. Metlika, Slovenija razvija in proizvodi izvorna kućna pomagala, robnih marki Status i Genius. Proizvodi se prodaju po Evropi i SAD. Osnovna načela poslovanja poduzeća su inovativnost, kvaliteta i upotrebljivost proizvoda. Izvorna kućna pomagala dijelimo na tri grupe: vakuumski program – program za očuvanje svježine, program kuhanja i pripreme hrane i program vješalica i polica. Garantiramo kvalitetu i dugotrajnost svakog proizvoda.

STATUS
izvorna pomagala

Dodatne informacije, Hrvatska:

Status–izvorna kućna pomagala d.o.o., Smičklasova 5c, 47000 Karlovac, HR, +385 (0)47 421 320, www.status-trgovina.hr

Slovenija (proizvođač): Status d.o.o. Metlika, Ul. Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, SLO, +386 (0)7 36 91 230, www.status.si