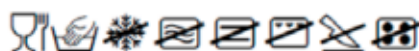


MandoChef



- Deze **professionele mandoline** snijdt snel en efficiënt fruit en groenten in alle gewenste formaten.
- Of je nu kiest voor **plakjes, blokjes, juliennereepjes, ruitjes, wafeltjes** of **frietjes**, de MandoChef staat tot jouw dienst.
- Bestaat uit een **gegroeft oppervlak** om de wrijving te beperken en zodat het voedsel gemakkelijk schuift voor een efficiënt snijresultaat.
- Voorzien van een **duwer, antislipvoetjes** en een **vergrendelpositie** voor een **100% veilig gebruik**.



Dimensies

Open

39,3 x 14,6 x 15,1 cm h

Dichtgevouwen

35,9 x 14,6 x 8,1 cm h

Belangrijkste kenmerken



- Bestaat uit **5 onderdelen**:
 - ① **Frame**
 - ② **Duwer** om je handen en vingers te beschermen tegen de scherpe lemmeten.
 - ③ **V-vormig vlak lemmet** voor gladde vormen.
 - ④ **V-vormig gekarteld lemmet** voor geribbelde vormen.
 - ⑤ **Opberghoed** voor 2 lemmeten, die je onderaan de frame kan opbergen.
- Voorzien van **antislipvoetjes** voor een goede stabiliteit op het werkblad.
- Beschikt over **2 selectieknoppen** om de dikte van de schijfjes en de lengte van de staafjes te kunnen bepalen.
 - **Ronde selectieknop**: bepaalt de dikte van de schijfjes.
 - **Driehoekige selectieknop**: maakt het mogelijk om de geïntegreerde lemmeten te activeren.
 - **Vergrendelingspositie**: de lemmeten steken niet uit de frame. Deze positie dient om in schijfjes te kunnen snijden.
 - **Positie (6)**: de rij lemmeten snijdt reepjes van 6 mm.
 - **Positie (9)**: de rij lemmeten snijdt reepjes van 9 mm.
- **100% veilig**: gebruik altijd de **duwer** om je handen en vingers te beschermen tegen de scherpe lemmeten. Bovendien dirigeert het de voedingswaren over het kader van de MandoChef.
- De **opberghoed** kan tot 2 lemmeten bewaren en past onder de frame van de MandoChef voor een compacte opberging.

Gebruik

- Onze mandoline is uiterst geschikt om diverse voedingswaren zoals **aardappelen, uien, appels, courgettes, wortelen, tomaten, paprika's** zeer fijn (1 mm) te snijden of net wat dikker (tot 9 mm), of om te raspen.
- Bekijk zeker de **bijgeleverde instructiekaart** met alle mogelijkheden van onze MandoChef.



- De MandoChef is **heel eenvoudig in gebruik**
 1. Plooi het handvat open om een goede stabiliteit op het werkblad te garanderen en plaats de MandoChef vervolgens op de Flexi Plank / Flexibele Snijplank.
 2. Verwijder de opbergdoos en kies het lemmet dat je wenst te gebruiken.
 3. Regel de 2 selectieknoppen in functie van de gewenste vorm door ze naar je toe te trekken alvorens ze om te draaien.
 4. Plaats het te snijden ingrediënt op de duwer. Hiervoor dien je het ingrediënt op de Flexi Plank / Flexibele Snijplank te zetten en de duwer – met beide handen vastgehouden – op het ingrediënt te duwen tot dat het goed klem zit.
 5. Hou de MandoChef met één hand aan het handvat vast en glijd met de duwer in je andere hand over de frame om te snijden.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE MANDOCHEF

1. Plaats de MandoChef met het handvat naar jou toe gericht en plaats je duimen onderaan langs de 2 kanten van de frame.
2. Haal het lemmet eruit door het op te heffen met je wijsvingers aan de inkepingen.
3. Berg het lemmet onmiddellijk op in de opbergdoos en neem het andere lemmet.
4. Plaats het lemmet op een zodanige manier dat de 2 pinnetjes perfect in de openingen van de frame passen en bevestig het lemmet. Als het lemmet goed geplaatst is, hoor je een klik.



Gebruik

VOORZORGSMAATREGELEN

- Probeer de Lemmeten niet aan te raken, daar ze zeer scherp zijn. Handel altijd met de grootste voorzichtigheid.
- Zet de 2 selectieknoppen steeds in de vergrendelingspositie "  ' wanneer je de MandoChef niet gebruikt.
- Neem de Lemmeten altijd vast aan de plastic rand, nooit aan het Lemmet zelf.
- Indien een ingrediënt blijft kleven aan het Lemmet, gebruik dan een vorkje om het voedsel voorzichtig te verwijderen of haal het Lemmet voorzichtig van de frame nadat je eerst de 2 selectieknoppen in de vergrendelingspositie hebt gezet.
- We raden aan om de Lemmeten onmiddellijk na ieder gebruik te reinigen en de MandoChef volledig af te spoelen.
- Was de MandoChef met de hand af om de Lemmeten niet te beschadigen.
- De cilinder onder de frame kan geopend worden, zodat je de centrale Lemmeten kan reinigen met een borsteltje. Wees voorzichtig, want de Lemmeten snijden aan beide kanten.
- De duwer kan volledig gedemonteerd worden voor een grondige reiniging. Trek hiervoor het bovenste (rode) gedeelte van de duwer.
- Bepaalde voedingswaren kunnen kleur afgeven (bijvoorbeeld rode biet). Om de kleur te verwijderen kan je het toestel voorzichtig reinigen met een beetje olie. Zorg dat beide knoppen in de vergrendelingspositie staan.