

Nicer Dicer Plus

Würfel, Stifte, Streifen, Viertel oder Achtel - alles mit einem Gerät!

Mit dem Nicer Dicer Plus haben Sie einen optimalen Küchenhelfer, der Ihnen eine Vorbereitungszeit zum Servieren der Mahlzeit enorm verkürzt. Sie können Lebensmittel in Würfel, Stifte und Streifen schneiden. Vierteln oder achteln Sie das Obst oder Gemüse im Handumdrehen. Mit diesem vielseitigen Küchenhelfer (Schneidober- und Unterteil, Schüsseln, Schäler u. v. m.) haben Sie alles in einem und sparen sich so Küchenhelfer, die nicht immer gleich zur Hand sind und die viel Stauraum in der Küche in Anspruch nehmen. Mit dem Nicer Dicer Plus ist das nun kein Problem mehr. Sie haben alles praktisch in einem Gerät! Einfach in der Handhabung und platzsparend!

Lieferumfang:

- 1 x Schneid-Oberteil mit integriertem Stifteraster
- 1 x Schneid-Unterteil
- 1 x transparenter Auffangbehälter (Fassungsvermögen 1.500 ml)
- 1 x Frischhaltedeckel für Auffangbehälter
- 1 x Messereinsatz (6 mm x 6 mm bzw. 12 mm x 12 mm)
- 1 x Messereinsatz (6 mm x 36 mm bzw. 18 mm x 18 mm)
- 1 x Messereinsatz zum Vierteln bzw. Achteln
- 1 x Teil-Abdeckung für alle Messereinsätze
- 1 x Spar-Schäler
- 1 x aufsteckbarer Schneid-Stempel zum Achteln

Gratis im Lieferumfang enthalten:

- 1 x Hobel-Einsatz mit Klingenschutz
- 1 x Schneidguthalter mit Führung
- 1 x Reib-Einsatz (Reibstärke: grob; Band-Reibe) mit Schutzabdeckung

1. Öffnen Sie das Schneid-Oberteil um den gewünschten Messereinsatz in das Unterteil einzuführen. Führen Sie das leicht abgerundete Ende des Messereinsatz in die dafür vorgesehene Aussparung im Unterteil. Drücken Sie dann das andere Ende des Einsatzes nach unten. Sie werden ein Klicken hören.

2. Legen Sie Obst- oder Gemüsescheiben auf den Messereinsatz. Größere Scheiben sollten vorher quer geschnitten werden. Drücken Sie dann das Schneid-Oberteil langsam nach unten, sodass die Scheibe nicht wegrutschen kann.

3. Drücken Sie den Schneidkopf nach unten indem Sie Ihre Hände auf und ab wiegen. Würfel, Stifte und Streifen werden alle automatisch geschnitten und im Auffangbehälter gesammelt.

4. Um den transparenten Auffangbehälter zu öffnen und die geschnittenen Scheiben herauszunehmen heben Sie das Schneid-Oberteil an und entfernen Sie es mit einer Hand. Halten Sie den Auffangbehälter mit einer Hand fest.

Wichtig! Waschen Sie die abgerundeten Enden der Messer, bevor Sie die Einsätze in das Gerät hineinstecken. Um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern, sollten Sie nicht auf das Gerät schlagen, sondern das Schneid-Oberteil langsam nach unten drücken. Bewahren Sie das Gerät für Ihre Kinder unzugänglich auf - die Messerklingen sind scharf! Die zu schneidenden Obst- und

Gemüsescheiben sollten nicht größer sein als der Durchmesser der Messereinsätze - ansonsten ist ein gründliches Schneiden nicht gewährleistet.

Teil-Abdeckung für alle Messereinsätze

Mit der Teil-Abdeckung können Sie die Messereinsätze abdecken.

- Tauchen Sie den Messereinsatz vor dem Schneiden in Wasser. Das Messer schneidet so schneller, das Schneiden erfordert weniger Kraftaufwand und das Gemüse trocknet durch das Schneiden nicht so leicht aus.

- Legen Sie Obst und Gemüse mit Schale wie z. B. Paprika, Äpfel oder Birnen immer mit der Schale nach unten auf den Messereinsatz.

- Um Würfel zu schneiden - wie etwa Kartoffeln für eine Kartoffelsuppe - schneiden Sie die Kartoffeln erst in Scheiben. Legen Sie mehrere Lagen auf den Messereinsatz. So können Sie auch mit Gurken, Zucchini und so weiter verfahren.

- Um Stifte zu schneiden - z. B. für Pommes frites - legen Sie die Kartoffeln auf das Ende des Messereinsatzes. Auch Gurken, Karotten oder Äpfel können Sie so in leckere Stifte schneiden.

Messereinsatz zum Vierteln bzw. Achteln

Achtung! Der aufsteckbare Schneid-Stempel kommt nur zum Einsatz, wenn die Messer zum Vierteln bzw. Achteln zum Einsatz kommen. Entfernen Sie diesen, wenn Sie andere Messereinsätze verwenden möchten.

Messereinsatz mit 22 Klingen, 6x6mm:

- Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch zum Kochen
- grob geschnittene Kartoffeln, Karotten, Gurken, Paprika, Lauch, Rettich für Salate und Wok-Gerichte
- Fleischwurst und Mortadella für Salate
- Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kiwi für Salate oder Müsli

Messereinsatz mit 10 Klingen, 12x12mm:

- Zwiebeln für Eintöpfe, Aufläufe oder Wok-Gerichte
- Kartoffeln für Pommes frites oder Kartoffelsalat
- Karotten, Tomaten, Gurken, Zucchini, Paprika usw. für Salate, Wok-Gerichte und Suppen
- Mortadella oder Fleischwurst für Salate
- Käse wie Feta, Mozzarella oder Gouda für Aufläufe und Salate
- Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Kiwi, Mango für Obstsalate oder für das Müsli

Messereinsatz mit 6 Klingen, 18x18mm:

- Zwiebeln, Gulasch oder Wok-Gerichte
- grob geschnittene Kartoffeln für Kartoffelstifte
- Tomaten, Paprika, Zucchini, Kohlrabi für Gemüsesalate und Gemüsegerichte
- Eisbergsalat, Radicchio, Chinakohl
- Käse wie Gouda als Vorspeise oder für Salate
- Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Melonen, Mango für Obstschüsseln und Obstsalate

Messereinsatz mit 12 Klingen, 6x36mm:

- Zwiebeln für Gulasch oder Wok-Gerichte
- Kartoffeln für Ofenkartoffeln oder Kartoffelsalat
- Tomaten, Gurken, Zucchini, Paprika, Pilze für Salate und Gemüsegerichte
- (hartgekochte) Eier für Salate und Soßen
- Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Kiwis, Melonen, Papayas, Mangos oder Bananen für Obstsalate oder für Kuchen und Torten

Messereinsatz für Viertel, zwei Klingen

- Kartoffeln für Kartoffelecken und gekochte Kartoffeln; Tomaten, Gurken, Radieschen, Zucchini für Salat, Gemüsespeisen und Gemüseplatten

Messereinsatz für Achtel, vier Klingen

- Pilze für Pilzgerichte oder Salate; Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Kiwis, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Obstplatten; Zitrusfrüchte wie Orangen, Zitronen, Limonen usw. für Cocktails oder Beilagen

Zur Information:

Anti-Rutsch Noppen am Boden des Auffangbehälters garantieren einen sicheren Stand des Super Slicer + auf Ihrer Arbeitsfläche.

Pflege und Reinigung

Grundsätzlich sollte der Super Slicer + vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden. Alle Teile können entweder unter fließend Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1) Der Super Slicer + ist folgendermaßen aufgebaut:

Die Schneidplatte lässt sich in 90° Position aufstellen und nach oben herausziehen.

2) An der schmalen Seite des Behälters lässt sich das Unterteil leicht öffnen.

Halten Sie den Auffangbehälter und heben Sie die Schneidplatte mit der anderen Hand hoch.

Selbstreinigung

Der Super Slicer + hat ein gutes Selbstreinigungsvermögen. Drücken Sie den Knopf auf der Oberseite der Schneidvorrichtung.

Die integrierte durchsichtige feinporige Reinigungsplatte reinigt die Flächen selbst von kleinsten Resten.

ACHTUNG: Bevor Sie die Selbstreinigung nutzen, stellen Sie sicher, dass keine Klingen mehr drin sind.!

Anleitung für professionellen Schäler

Der professionelle Schäler erleichtert vorbereitende Maßnahmen und bringt Zeitersparnis beim Schälen und Schneiden von z.B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Zucchini oder Äpfeln.

Auch anderes Gemüse oder Obst mit harter Schale, z.B. Ananas, kann mit dem hochwertigen rostfreien Stahlschäler geschält werden. Die Klinge ist beidseitig gezahnt und kann in beide Richtungen

verwendet werden, was wiederum Zeit spart.

Pflege und Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch reinigen. Die Reinigung ist einfach und kann von Hand unter fließend Wasser oder in der Geschirrspülmaschine erfolgen.