

# Click series dunschillers

## Universele dunschiller:

- gladde kant voor de klassieke fruit- en groentesoorten;
- gekartelde kant voor al het fruit of de groenten met een zachte schil: paprika's, tomaten, aubergines, kiwi's, perziken, nectarines ...

Enkel handvat voor beide schillers



**Verticale dunschiller:** glad lemmet om groenten en fruit met stevig vruchtvlees te schillen zoals aardappelen, wortelen, appels ...



## GEBRUIK

- **Multifunctioneel:** perfect voor het schillen van zowel zachte als harde groenten of fruit en voor het realiseren van zelfgemaakte groentelasagnes.
- **Maximale veiligheid:**
  - knopjes van de lemmeten zijn tegelijk flexibel en stevig: om de lemmeten op een gemakkelijke manier vast te klikken en los te maken van het handvat, terwijl voorkomen wordt dat de lemmeten zich ontkoppelen tijdens het gebruik;
- **Snel en gemakkelijk:** klik en ontkoppel door een simpele druk op de knop.
- **Verwisselbare dunschillers:** specifieke kleur voor elk dunschiller om ze in een handomdraai te herkennen.
- Chocolade-schilfers en plakjes kaas in een mum van tijd!
- Aardappelogen en andere onzuiverheden steek je snel uit het ingrediënt met het uitsteekringetje.

## ONDERHOUD

- Vaatwasmachinebestendig (plaats de dunschillers in de bestekbak).
- Het is aangeraden de dunschillers met de hand te wassen om hun scherpte te behouden. Gebruik een reinigingsborstel om de lemmeten te reinigen.

## MATERIAAL

PP, POM, roestvrijstaal

## DIMENSIES

Universele dunschiller: 13,9 x 6,8 x 1,8 cm h  
Verticale dunschiller: 16,3 x 2,7 x 2,7 cm h

# Gebruik

## VEILIG SNIJDEN MET DE DUNSCHILLER

1. Plaats de lange groente op een snijplank.
2. Ga met de dunschiller horizontaal over de groente. Hou met je andere hand het uiteinde van de groente vast (in zijgreep).
3. Eens je één derde van de groente hebt gesneden, plaats je hand aan de andere kant van de groente (meskant) en beëindig het snijden.
4. Eens de eerste twee plakjes gerealiseerd zijn, keer je de groente om op de snijplank vooreen betere stabiliteit en snij de resterende plakjes door de procedure zoals hierboven beschreven te volgen.

## HOE DE DUNSCHILLER OP HET HANDVAT BEVESTIGEN?

- Verticale dunschiller: houd het gele gedeelte tussen de duim en de wijsvinger, klik de dunschiller dan op het handvat.
- Universele dunschiller: plaats je duim en wijsvinger op de inkepingen, klik dan de dunschiller op het handvat.

## HOE DE DUNSCHILLER VAN HET HANDVAT VERWIJDEREN?

- Houd de dunschiller met één hand vast.
- Druk met je wijsvinger op de knop om de dunschiller te ontkoppelen.
- Verwijder de dunschiller door de duim en de wijsvinger van je andere hand op de 2 inkepingen aan de zijkanten te plaatsen.

## VOORZORGSMAATREGELEN

- Houd je vingers op een afstand van de lemmeten want ze zijn scherp.
- Plaats altijd je voedsel op een snijplank wanneer je de dunschiller gebruikt (houd het voedsel niet in de lucht).

