

Click Series



- **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;
 - flexibele en stevige pinnetjes op de doos: om de lemmeten er in alle veiligheid uit te halen of op te bergen.
- **Snel en gemakkelijk:** verander van lemmet naar hartenlust én in een oogwenk! Klik en ontkoppel door een simpele druk op de knop.
- **Verwisselbare Dunschillers:** specifieke kleur voor elk Dunschiller om ze in een handomdraai te herkennen.
- **Compacte opberging:** het opbergbakje past perfect in een lade.



Dimensies

22,7 x 14,2 x 6,1 cm h

Belangrijkste kenmerken

OPBERGDOOS

- **3 vakken om de Dunschillers veilig in op te bergen.**
 - Vak (a): Verticale Dunschiller of Universele Dunschiller
 - Vak (b): Universele Dunschiller
 - Vak (c): Brede Dunschiller
- **2 vakken voor het handvat:**
 - Vak (d): voor het opbergen (horizontaal)
 - Vak (e): tijdens het gebruik (verticaal)
- Voorzien van **pictogrammen** om de plaats van de Dunschillers en het handvat visueel aan te duiden.
- **Veiligheidsspinnen (f)** om de Dunschillers vast te houden tijdens het opbergen en het eenvoudig verwijderen voor gebruik.
- **Antislipvoetjes** voor een goede stabiliteit op het werkblad.
- **Afgeronde hoeken (g)** voor een goede handligging.



DUNSCHILLERS

- **Verticale en Universele Dunschiller:** maken het mogelijk om snel en veilig fruit of groenten te schillen, ongeacht de vorm (rond, breed of langwerpig).
- **Verticale Dunschiller:** glad lemmet om groenten en fruit met stevig vruchtvlies te schillen zoals aardappelen, wortelen, appels ...
- **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 ...
- **Brede Dunschiller: lemmet van 8 cm** ontworpen om perfect lange groentepakjes (komkommers, courgettes, aubergines, wortelen, groene asperges ...) of harde kazen (parmesan, emmental ...) te kunnen snijden voor:
 - het decoreren van de Decotorens;
 - groentenwokken;
 - het beleggen van sandwiches of toasts;
 - het maken van antipasti op het MultiFlex Ovenblad;
 - het maken van groentelasagnes in een UltraPro;
 - het maken van chips met rauwe groenten voor het aperitief;
 - het versieren van een salade met Parmezaan plakjes.

Chocolade-schilfers en plakjes kaas in een mum van tijd!

Belangrijkste kenmerken

VEILIG SNIJDEN MET DE BREDE DUNSCHILLER

1. Plaats de lange groente op een snijplank.
2. Ga met de Brede 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?

• Bij het gebruik van het opbergbakje:

1. Houd het bakje met één hand vast en gebruik de duim van de andere hand om het handvat eruit te halen door te duwen op het uiteinde van het handvat.
2. en 3. Neem het handvat en klik het op de Dunschiller naar keuze.
4. en 5. Til het handvat op en haal het geheel uit de doos.



• Handmatig gebruik:

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

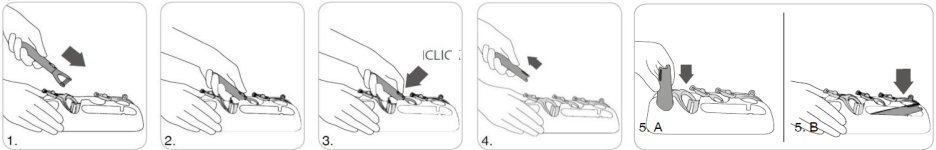


Gebruik

HOE DE DUNSCHILLER VAN HET HANDVAT VERWIJDEREN?

• Bij het gebruik van het opbergbakje:

1. en 2. Houd de doos met één hand vast en gebruik de andere hand die het handvat vasthoudt om de Dunschiller in zijn vak te plaatsen.
3. Druk op de knop om de Dunschiller van het handvat te ontkoppelen.
4. en 5. Verwijder het handvat en plaats ze horizontaal of verticaal in het overeenkomstige vak.



• Handmatig gebruik:

- 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.
- Gebruik de Brede Dunschiller alléén om groenten of lang fruit in plakjes te snijden, niet om te schillen.
- Plaats altijd je voedsel op een snijplank wanneer je de Brede Dunschiller gebruikt (houd het voedsel niet in de lucht).



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