

Gebrauchsanweisung für GSD „Veggie“ – Gemüsestreifen- und Spiralschneider

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt von GSD entschieden haben. Mit unserer Gebrauchsanweisung möchten wir Ihnen ein paar nützliche Tipps zum Gebrauch des Gemüsestreifen- und Spiralschneiders geben. Der besondere Vorteil dieses Küchenhelfers liegt darin, dass er zwei Funktionen hat: Sie können dekorative Gemüse-Spaghetti schneiden oder auch die typischen Spiralen, wie man sie z. B. vom Radi aus den bayerischen Biergärten kennt. Rund um die Themen Dekorieren und kreative Küche empfiehlt sich unser Gemüseschneider „Veggie“ als unentbehrlicher Helfer.

Beschreibung + Bestandteile

Der Gemüseschneider „Veggie“ besteht aus zwei Behältern, jeweils mit Schneide im Bodenteil und einem Kolben der sich mittels Gewinde in den Behälter schraubt und das Schneidgut gegen die Schneidmesser im Boden drückt. In der Mitte am Boden steht eine Kunststoffnase nach oben, diese zentriert das Schneidgut. Der Behälter mit den zwei gleichen Messern im Boden wird zum Schneiden von Spiralen verwendet, der andere Behälter (Schneidmesser auf der einen, aufrecht stehende Vormesser auf der anderen Seite) eignet sich zum Schneiden von Gemüse-Spaghetti.

Bitte die Messer nicht mit den Fingern berühren, da diese sehr scharf sind.

Der Kolben mit seitlichem Gewinde ist passend für beide Behälter. Die Zacken an der Kolbenunterseite drücken sich in das Schneidgut und sorgen so dafür, dass sich das Schneidgut in die Messer dreht. Die Kunststoffnase am Boden der beiden Behälter verhindert, dass die Kunststoffzacken des Kolbens mit den Messern in Berührung kommen.

Inbetriebnahme + Ratschläge zum Arbeiten mit dem „Veggie“

Vor dem erstmaligen Gebrauch sollten Sie alle Einzelteile in heißem Wasser gründlich reinigen.

Es ist wichtig, dass festes Schneidgut (Gemüse oder Obst) verarbeitet wird, nur bei festem Schneidgut können die Zacken am Kolben richtig greifen und das Gemüse drehen. Das Schneidgut muss zunächst in eine Länge von ca. 5 - 6 cm geschnitten und dann aufrecht in die Mitte des gewünschten Behälter gestellt und leicht auf die Kunststoffnase am Boden des Behälters aufgedrückt werden. Der Kolben wird auf den Behälter aufgesetzt und eingeschraubt. Dabei ist zu beachten, dass das Gemüse im Behälter in der Mitte stehen bleibt.

Nach ein paar Umdrehungen spürt man Druck auf dem Kolben, nun wird das Schneidgut auf die Messer gedrückt. Sobald das Schneidgut von den Schneidmessern gleichmäßig erfasst wird erhalten Sie die gewünschten Spiralen oder Spaghetti.

Reinigung

So einfach und leicht wie die Handhabung ist auch die Reinigung. Der Gemüseschneider kann zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, wir empfehlen jedoch, ihn von Hand zu spülen. Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und die Messer bleiben länger scharf.

Rückstände zwischen den Messern entfernen Sie nach Möglichkeit mit einem Holzstick (z. B. Zahnstocher) oder einer kleinen Bürste, da die Messer sehr scharf sind auf keinen Fall mit den Fingern.

Verfärbungen am Kunststoff, eventuell von Karotten lassen sich mit etwas Fett (z. B. Margarine) entfernen.