

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater - Kitchen Cook

alternating the ingredients. Add a few drops of olive oil, a bit of chopped basil, season with salt and pepper and bake at a medium heat for 30-40 minutes.

Greek salad

Grate cucumber and place it for a few minutes in a colander with salt to remove the water. Make a sauce with natural yoghurt, olive oil, chopped mint, juice of ½ a lemon, powdered garlic, salt and pepper. Drain the grated cucumber, mix it with the sauce and cool in the fridge for at least 1 hour.

Deluxe Chips

Slice the potatoes with the undulated blade. In a bowl, mix olive oil, powdered garlic, oregano, thyme, sweet paprika and salt. Add the potatoes and mix carefully. Spread them out on baking paper on the oven rack. Bake at 160 for approximately 15 minutes. Serve with your favourite sauce.

WARNINGS

Only the blades are dishwasher safe. **IMPORTANT:** To avoid the build up of hard-to-remove residue, clean the device after each use. Do not use abrasive products or materials to clean it. Use the appliance on a flat, stable surface. Take special care when handling this appliance to avoid injuries from the blades. Wash all the parts before the first use. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children. This device is not designed for use by children or people with physical and mental disabilities, unless they are fully supervised by an adult who is responsible for their safety.

FRANÇAIS

CONTENU

1. Mandoline
2. Support pour lames
3. Protection
4. Organisateur de lames
5. Lame plate
6. Lame ondulée
7. Râpe fine
8. Râpe épaisse
9. Coupe en julienne
10. Trituteur

RECETTES

Wok de légumes sautés

Coupez les légumes avec la lame plate : champignon, courgette, oignon, poivron rouge et poivron vert. Râpez de la carotte avec la râpe épaisse et de l'ail avec la râpe fine. Faites sauter tous les légumes avec de l'huile végétale à feu vif pendant quelques minutes. Ajoutez une pincée de sauce soja à la fin de la cuisson.

Ratatouille

Coupez en fines rondelles : aubergine, courgette, oignon, poivron et tomates. Faites en sorte qu'elles aient toutes le même diamètre. Graissez légèrement un plat pour le four et mettez-y les rondelles à la verticale en alternant les ingrédients. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive, un peu de basilic haché, du sel, du poivre et faites cuire au four à feu moyen pendant 30-40 minutes.

Salade Grèque

Râpez du concombre et mettez-le quelques minutes dans une passoire avec du sel pour éliminer l'eau. Faites une sauce avec un yaourt naturel, de l'huile d'olive, de la menthe hachée, jus d'½ citron, de l'ail en poudre, du poivre et du sel. Égouttez le concombre râpé, mélangez-le à la sauce et mettez la sauce dans le réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Chips Deluxe

Coupez des pommes de terre en rondelles avec la lame ondulée. Dans un bol, mélangez de l'huile d'olive, de l'ail en poudre, de l'origan, du thym, du paprika sucré et du sel. Ajoutez les pommes de terre et mélangez délicatement. Placez les rondelles sur la grille du four sur du papier sulfurisé. Faites cuire au four à 160 pendant environ 15 minutes. À servir avec votre sauce préférée.

AVERTISSEMENT

Seules les lames vont au lave-vaisselle. **IMPORTANT:** Pour éviter l'accumulation de déchets difficile à nettoyer, nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour le nettoyage. Utilisez l'appareil sur une surface plate et stable. A manipuler avec extrême précaution cet appareil pour éviter les dégâts dus aux lames. Lavez toutes les pièces avant la première utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Maintenez-le hors de portée des enfants. Cet appareil n'a pas été conçu pour être manipulé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques ou psychiques limitées à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité.

ESPAÑOL

CONTENIDO

1. Mandolina
2. Soporte para cuchillas
3. Protector
4. Organizador de cuchillas
5. Cuchilla plana
6. Cuchilla ondulada
7. Rallador fino
8. Rallador grueso
9. Cortador en juliana
10. Triturador

RECETAS

Wok de verduras salteadas

Corte verduras con la cuchilla plana: champiñón, calabacín, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde. Ralle zanahoria con el rallador grueso y ajo con el rallador fino. Saltee con aceite vegetal todas las verduras a fuego fuerte durante unos minutos. Añada un chorrito de salsa de soja al final del proceso.

Ratatouille

Corte en rodajas finas: berenjena, calabacín, cebolla pimiento y tomates. Procure que sean del mismo diámetro. Engrase ligeramente una fuente para horno y coloque las rodajas en vertical alternando los ingredientes. Añadas unas gotas de aceite de oliva, un poco de albahaca picada, salpimiento y hornee a fuego medio durante 30-40 minutos.

Ensalada griega

Ralle pepino y colóquelo unos minutos en un colador con sal para que suelte el agua. Haga una salsa con yogur natural, aceite de oliva, menta picada, zumo de ½ limón, ajo en polvo, pimienta y sal. Escorra el pepino rallado, mézclelo con la salsa y enfríe en el frigorífico durante al menos 1 hora.

Chips Deluxe

Corte unas patatas en rodajas con la cuchilla ondulada. En un bol, mezcle aceite de oliva, ajo en polvo, orégano, tomillo, pimentón dulce y sal. Añada las patatas y remueva con cuidado. Extiéndalas en la rejilla del horno sobre papel para hornear. Hornee a 160 durante 15 minutos aproximadamente. Acompañe con su salsa preferida.

ADVERTENCIAS

Solo las cuchillas son aptas para lavavajillas. **IMPORTANTE:** Para evitar que se acumulen residuos difíciles de eliminar, limpie el dispositivo después de cada uso. No utilice productos ni materiales abrasivos para su limpieza. Sitúe el aparato en una superficie plana y estable. Extremar la precaución cuando maneje este aparato para evitar daños con las cuchillas. Antes del primer uso, lave todas las piezas. Este aparato no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Este dispositivo no está diseñado para que lo manejen niños o personas con capacidades físicas o psíquicas limitadas, salvo que cuenten con la supervisión de un adulto responsable de su seguridad.

DEUTSCH

INHALT:

1. Mandoline-Gemüsehobel
2. Halterung für Messereinsätze
3. Fingerschutz
4. Aufbewahrung für Messereinsätze
5. Gerade Klinge
6. Wellenmesser
7. Messereinsatz für feine Stifte
8. Messereinsatz für grobe Stifte
9. Julienne-Messer
10. Reibe

REZEPT

Wok mit sautiertem Gemüse

Schneiden Sie das Gemüse mit der geraden Klinge: Champignons, Zucchini, Zwiebel, roten und grünen Paprika. Schneiden Sie Karotten in grobe Stifte und Knoblauch in feine Stifte. Sautieren Sie das Gemüse mit Pflanzenöl einige Mintuen lang bei starker Hitze. Geben Sie am Ende einen Spritzer Sojasauce zu.

Ratatouille

Schneiden Sie Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika und Tomaten in feine Scheiben. Versuchen Sie dabei, Scheiben von einheitlichem Durchmesser zu machen. Danach eine Ofenform dünn einfetten und die Gemüsescheiben senkrecht einschichten, dabei die verschiedenen Zutaten durchmischen. Geben Sie einige Tropfen Olivenöl, ein wenig geschnittenen Basilikum, Salz und Pfeffer auf das Gemüse und backen Sie es im Backrohr für 30 - 40 Minuten.

Griechischer Salat

Schneiden Sie eine Gurke in Stifte, salzen Sie diese und geben Sie sie für einige Minuten in ein Sieb, um ihr Wasser zu entziehen. Bereiten Sie eine Sauce aus Naturjoghurt, Olivenöl, geschnittener Minze, dem Saft einer halben Zitrone, Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz. Drücken Sie die geschnittene Gurke ein wenig aus, mischen Sie sie mit der Sauce. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Chips Deluxe

Schneiden Sie Kartoffeln mit dem Wellenmesser in Scheiben. Vermischen Sie in einer Schüssel Olivenöl mit Knoblauchpulver, Oregano, Thymian, süßem Paprikapulver und Salz. Geben Sie die Kartoffelscheiben dazu und mischen Sie vorsichtig. Verteilen Sie die Kartoffeln dann auf dem mit Backpapier belegten Grillrost des Backrohrs. Backen Sie sie ca. 15 Minuten bei 160°. Reichen Sie dazu Ihre Lieblingsauce.

HINWEIS

Nur die Messereinsätze sind spülmaschinengeeignet. **WICHTIG:** Um zu vermeiden, dass sich schwer zu entfernende Rückstände ansammeln, reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Substanzen verwenden. Betreiben Sie den Gemüseschneider nur auf einem stabilen und glatten Untergrund. Zur Vermeidung von Verletzungen durch die Klängen bei Bedienung des Geräts Vorsicht walten lassen. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile spülen. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn sie werden von einem für Ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt.

ITALIANO

CONTENUTO

1. Mandolina
2. Supporto per lame
3. Protettore
4. Contenitore per lame
5. Lama piatta
6. Lama ondulata
7. Grattugia sottile
8. Grattugia doppia
9. Accessorio per il taglio à la julienne
10. Accessorio per tritare

RICETTA

Wok di verdure in padella

Tagliare le verdure con la lama piatta: funghi, zucchini, cipolla, peperone rosso e peperone verde. Grattugiare la carota con la grattugia doppia e l'aglio con la grattugia sottile. Far saltare in padella con olio vegetale tutte le verdure a fuoco vivo per alcuni minuti. Aggiungere un po' di salsa di soia a fine cottura.

Ratatouille

Tagliare a fette sottili: melanzana, zuccina, cipolla, peperone e pomodoro. Fare in modo che abbiano lo stesso diametro. Ungere

leggermente una teglia da forno e posizionare le fette in verticale alternando gli ingredienti. Aggiungere alcune gocce di olio d'oliva, un po' di basilico tritato, sale e pepe e mettere in forno ad una temperatura media per 30-40 minuti.

Insalata greca

Grattugiare il cetriolo e metterlo per alcuni minuti in un colino con il sale affinché rilasci l'acqua. Preparare una salsa con yogurt naturale, olio d'oliva, menta tritata, succo di ½ limone, aglio in polvere, pepe e sale. Strizzare il cetriolo grattugiato, unirlo alla salsa e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Chips Deluxe

Tagliare delle patate a fette con la lama ondulata. In una ciotola, unire olio d'oliva, aglio in polvere, origano, timo, peperone dolce e sale. Aggiungere le patate e mescolare delicatamente. Posizionarle sulla griglia del forno su della carta da forno. Infornare a 160 °C per 15 minuti circa. Accompagnare con salsa a piacere.

AVVERTENZE

Solo le lame possono essere lavate in lavastoviglie. **IMPORTANTE:** Per evitare che si accumulino residui difficili da rimuovere, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Non usare prodotti né materiali abrasivi per la pulizia. Collocare l'utensile su una superficie piana e stabile. Utilizzare con la massima attenzione per evitare di farsi male con le lame. Lavare tutti i componenti prima di usarli per la prima volta. Questo apparecchio non è un giocattolo. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Questo dispositivo non è progettato per essere usato da bambini o persone con capacità fisiche o psichiche limitate, eccetto se si trovano sotto la custodia di un adulto responsabile della loro sicurezza.

PORTUGUÊS

CONTEÚDO

1. Mandolina
2. Suporte para lâminas
3. Protetor
4. Organizador de lâminas
5. Lâmina plana
6. Lâmina ondulada
7. Ralador fino
8. Ralador grosso
9. Cortador em juliana
10. Triturador

RECEITAS

Wok de legumes salteados

Corte legumes com a lâmina plana: cogumelos, curgete, cebola, pimento vermelho e pimento verde. Rale cenoura com o ralador grosso e alho com o ralador fino. Salteie todos os legumes durante alguns minutos em óleo vegetal com lume forte. Por fim, adicione um pouco de molho de soja.

Ratatouille

Corte em rodelas finas: berinjela, curgete, cebola, pimento e tomates. Escolha preferencialmente peças com o mesmo diâmetro. Unte ligeiramente um pirex e coloque as rodelas uma sobre a outra, indo

alternando entre os ingredientes. Adicione umas gotas de azeite, um pouco de manjerição picado, tempere com sal e pimenta e asse a temperatura média durante 30-40 minutos.

Salada grega

Rale pepino e coloque-o alguns minutos numa peneira com sal para que solte a água. Faça um molho com iogurte natural, azeite, hortelã picada, sumo de ½ limão, alho em pó, pimenta e sal. Escorra o pepino ralado, adicione o molho e leve pelo menos uma 1 hora ao frigorífico.

Chips Deluxe

Corte algumas batatas em rodelas com a lâmina ondulada. Numa tigela, misture azeite, alho em pó, orégãos, tomilho, colorau e sal. Adicione as batatas e mexa com cuidado. Disponha-as sobre uma grelha forrada com papel de ir ao forno. Asse a 160 durante aproximadamente 15 minutos. Acompanhe com um molho à sua escolha.

ADVERTÊNCIAS

Apenas as lâminas são aptas para a máquina de lavar louça. **IMPORTANTE:** Para evitar acumulação de resíduos difíceis de eliminar, limpar o dispositivo, depois de cada utilização. Não utilize produtos nem materiais abrasivos para a sua limpeza. Utilize-o sobre uma superfície plana e estável. Tenha cuidado ao manipular este dispositivo para evitar danos com as lâminas. Antes da primeira utilização lavar todas as peças. Este aparelho não é um brinquedo. Mantenha-o fora do alcance das crianças. Este dispositivo não foi concebido para ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou psíquicas limitadas, a não ser que contem com a supervisão de um adulto responsável pela sua segurança.

NEDERLANDS

INHOUD:

1. Mandoline
2. Meshouder
3. Beschermer
4. Organisier voor de messen
5. Plat mes
6. Gegolfd mes
7. Fijne rasp
8. Dikke rasp
9. Juliennesnijder
10. Vermaler

RECEPTEN

Wokschotel van gesauteerde groenten

Snijd de groenten met het platte mes: champignons, courgette, ui, rode paprika en groene paprika. Rasp de wortelen met de dikke rasp en de knoflook met de fijne rasp. Sauteer alle groenten met plantaardige olie op een hoog vuur gedurende een paar minuten. Voeg een scheutje sojasaus toe aan het einde van het proces.

Ratatouille

Snijd fijn: aubergine, courgette, ui, paprika en tomaten. Probeer de plakjes ongeveer even groot te snijden. Vet een ovenschaal licht in en plaats de plakjes op elkaar, wissel de ingrediënten af. Voeg een paar druppels

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater - Kitchen Cook

Oljfolie, oregano, timjan, paprika, suola

oljfolie toe, een beetje gehakte basilicum, breng op smaak met zout en peper en bak gedurende 30-40 minuten op een matig vuur.

Griekse salade

Rasp komkommer, bestrooi met zout en plaats een paar minuten in een vergiet om het water eruit te laten lekken. Maak een saus met natuuryoghurt, oljfolie, gehakte munt, sap van een halve citroen, knoflookpoeder, zout en peper.
Giet de geraspte komkommer af, meng het met de saus en koel in de koelkast gedurende minstens 1 uur.

Deluxe chips

Snijd de aardappelen met het gegolfde mes. Meng in een kom oljfolie, gepoederde knoflook, oregano, tijm, zoete paprika en zout. Voeg de aardappelen toe en meng voorzichtig. Spreid ze uit op bakpapier op het ovenrooster. Bak ongeveer 15 minuten op 160 ° C. Serveer met je favoriete saus.

WAARSCHUWING

Alleen de messen zijn vaatwasserbestendig.
BELANGRIJK:
Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat er residu achterblijft dat moeilijk is te verwijderen.
Schurende materialen na of voor gebruikt reinigen.
Gebruik het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak.
Pas op tijdens gebruik van dit apparaat om verwondingen door de messen te voorkomen.
Was alle onderdelen voor het eerste gebruik.
Dit apparaat is geen speelgoed.
Buiten het bereik van kinderen bewaren.
Dit apparaat is niet ontworpen om te gebruiken door kinderen of mensen met een lichamelijke of geestelijke beperkt, met uitzondering van mogelijkheden die worden begeleid door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING

POLSKI

ZAWARTOŚĆ:

- Mandolina
- Uchwył ostrza
- Ochroniacz
- Organizator ostrzy
- Ostrze płaskie
- Ostrze faliste
- Drobna tarka
- Gruba tarka
- Obieraczka Julienne
- Młynek

PRZEPISY

Wok smażonych warzyw

Pokrój warzywa płaskim ostrzem: grzyby, cukinię, cebulą, czerwoną i zieloną paprykę. Zetrzyj marchew na grubej tarce i czosnek na drobnej. Podszmaż wszystkie warzywa na oleju roślinnym na dużym ogniu przez kilka minut. Na koniec dodaj odrobinę sosu sojowego.

Ratatouille

Drobno pokrój: bakłażan, cukinię, cebulę, paprykę i pomidory. Postaraj się, aby były tej samej średnicy. Lekko nasmaruj naczynie żaroodporne i umieść plastyr jeden na drugim, układając składniki na przemian. Dodaj kilka kropli oliwy z oliwek, odrobinę posiekanej bazylii, dopraw solą i pieprzem, i piecz na średnim ogniu przez 30-40 minut.

Salatka grecka

Zetrzyj ogórek i umieść go na kilka minut w dzurszlaku z solą, aby usunąć wodę. Zrób sos z jogurtu naturalnego, oliwy z oliwek, posiekanej mięty, soku z ½ cytryny, sproszkowanego czosnku, soli i pieprzu. Odcisnij starty ogórek, wymieszaj z sosem i schłodź w lodowce przez co najmniej 1 godzinę.

Frytki Deluxe

Pokrój ziemniaki falistym ostrzem. W misce wymieszaj oliwę z oliwek, sproszkowany czosnek, oregano, tymianek, słodką paprykę i sól. Dodaj ziemniaki i ostrożnie wymieszaj. Rozłóż je na papierze do pieczenia na ruszcie piekarnika. Piecz w temperaturze 160°C przez około 15 minut. Podawaj z ulubionym sosem.

OSTRZEŻENIA

Tylko ostrza można myć w zmywarce.
WAŻNE:
W celu uniknięcia gromadzenia się większych odpadów należy czyścić urządzenie po każdym użyciu.
Nie używaj produktów ani materiałów ściernych do czyszczenia.
Używaj aparat na płaskiej, stabilnej powierzchni.
Zachowaj ostrożność w trakcie obsługi urządzenia w celu uniknięcia skaleczenia ostrzami.
Umyj wszystkie części przed pierwszym użyciem.
Ten aparat nie jest zabawką.
Przechowywać z dala od dzieci.
To urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci ani osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, chyba, że są nadzorowane przez dorosłych, odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

MAGYAR

CONTINUT

- Mandolină
- Suport pentru lame
- Protector
- Organizator de lame
- Lamă plată
- Lamă ondulată
- Răzuitoare cu lamă subțire
- Răzuitoare cu lamă groasă
- Dispozitiv de tăiat julienne
- Dispozitiv de mărunțit

REȚETE

Wok de legume sote

Tăiați legumele cu lama plată: ciuperci, dovlecel, ceapă, ardei gras roșu și ardei gras verde. Răzuiți morcovul cu răzuitoarea cu lamă groasă și usturoiul cu răzuitoarea cu lamă subțire. Sotați cu ulei vegetal toate legumele la foc iute timp de câteva minute. Adăugați un strop de sos de soia la finalul procesului.

Ratatouille

Tăiați în rondele subțiri: vânăți, dovlecel, ceapă, ardei gras și roșii. Încercați să aibă același diametru. Ungeți puțin o tavă pentru cuptor și așezați rondelele pe verticală alternând ingredientele. Adăugați câteva picături de ulei de măsline, puțin busuioc tocat, presărați sare și piper și lăsați la cuptor la foc mediu timp de 30-40 de minute.

Salată grecească

Răzuiți castravete și așezați-l timp de câteva minute într-o strecurătoare cu sare pentru a

Az uborka reszeljük le és néhány percre tegyük szűrőedényben megszóva, hogy eltávolítsuk a vizet. Készítsünk mártást natúr joghurttal, olívaolajjal, apróra vágott mentával, ½ citromlével, fokhagymával, sóval és borssal. Csepegtesse le a reszelt uborkát, keverje össze a mártással és hűtse a hűtőszekrényben legalább 1 órán át.

Deluxe Chips

Szeleteljük a burgonyát a hullámos pengével. Egy tálban keverjük össze az olívaolajat, a porított fokhagymát, oregánt, kakukkfűvet, az édes paprikát és a sót. Adjuk hozzá a burgonyát és óvatosan keverjük össze. Teritse szét őket sütőpapíron a sütőállványon. 160 ° C-on kb. 15 percig sütjük. Tálaljuk kedvenc mártásunkkal.

FIGYELEM

Csak a pengék moshatóak mosogatógépben.
FONTOS:
A nehezen eltávolítható anyagok felhalmozódásának elkerülése érdekében minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
A tisztításhoz ne használjon dörzsölő anyagokat.
A készüléket sik, stabil felületen használja.
Fokozott elővigyázatossággal kezelje a gépet a pengék által okozható sérülések elkerölése érdekében.
Mindén részét mossa el az első használat előtt.
Ez a készülék nem játékszer, tartsa távol a gyermekektől.
Ezt a készüléket gyermekek, vagy korlátozott testi vagy pszichés képességűek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják, aki vigyáz épségükre.

WAARSCHUWING

ROMÂNĂ

CONTINUT

- Grøntsagsskærer
- Støtte til knive
- Cover
- Organizer til knive
- Flad kniv
- Bølget kniv
- Finskræller
- Grovskræller
- Julienneskærer
- Køkkenkværn

OPSKRIFTER

Wok med saltede grøntsager

Skær grøntsagerne ud i tern med den flade kniv: champignon, squash, løb, rød og grøn peberfrugt. Skræl guleroden med grovskrælleren og hvidløg med finskrælleren. Sauter alle grøntsagerne med vegetabilsk olie ved højt blus i nogle minutter. Tilføj et stænk af soyasauce til sidst.

Ratatouille

Skær ud i fine tern: aubergine, squash, løg, peberfrugt og tomater. Sørg for, at de har den samme diameter. Smør et ovnfast fad med lidt fedt og læg ternene i fadet, mens du sørger for at der er variation mellem ingredienserne. Tilføj nogle dråber olivenolie, lidt hakket basilikum, salt og peber og bag dem i ovnen ved mellem varme i 30-40 minutter.

Græsk salat

Skræl en agurk og lad den ligge i en si med salt i nogle minutter for at den frigiver vandet. Lav en dressing med naturlig yoghurt, olivenolie, hakket mynte, saft fra 1/2 citron, hvidløgpulver, peber og salt. Si den

InnovaGoods®

elimina apa. Pregățiți un sos cu iaurt natural, ulei de măsline, mentă tocată, suc de la ½ lămâie, usturoi pudră, piper și sare. Scurgeți castravetele răzuit, amestecați-l cu sosul și lăsați la frigider timp de cel puțin 1 oră.

Chipsuri Deluxe

Tăiați câțiva cartofi în rondele cu lama ondulată. Într-un bol, amestecați ulei de măsline, usturoi pudră, oregano, cimbru, boia dulce și sare. Adăugați felii de cartofi și amestecați cu grijă. Întindeți-le pe grilajul cuptorului pe hârtie pentru copt. Lăsați la cuptor la 150 °C timp de aprox. 15 minute. Consumați împreună cu sosul preferat.

AVERTISMENTE

Doar lamele sunt potrivite pentru mașina de spălat vase.
IMPORTANT:
Pentru a evita acumularea reziduurilor greu de eliminat, curățați dispozitivul după fiecare utilizare.
Nu folosiți produse sau materiale abrazive pentru a-l curăța.
Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
Manifestați prudență extremă când manipulați acest aparat pentru a evita rănile produse cu lamele.
Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele.
Acest aparat nu este o jucărie.
A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
Acest dispozitiv nu este conceput pentru a-l folosi copiii sau persoanele cu capacități fizice sau psihice limitate, exceptând atunci când sunt însoțiți de un adult responsabil de siguranța lor.

WAARSCHUWING

DANSK

INDHOLD

- Grøntsagsskærer
- Bladhållare
- Skydd
- Organizer til knive
- Flad kniv
- Bølget kniv
- Finskræller
- Grovskræller
- Julienneskærer
- Køkkenkværn

RESEPTIT

Paistettu kasviswokki

Suikaloi kasvikset tasaisella terällä: sienet, kesäkurpitsa, sipuli, punainen ja vihreä paprika. Raasta porkkanat paksulla raastimella ja valkosopuli hienolla raastimella. Paista kaikki kasvikset pannussa kasviöljyssä korkealla lämmöllä muutama minuutti. Lisää loraus soijakastiketta lopuksi.

Ratatouille

Viipaloi hienoksi: munakoiso, sipuli, paprika ja tomaatti. Yritä tehdä niistä yhtä paksuja. Öljyä kevyesti uunin kestävä vuoka ja asettele kasvisviipaleet päällekkäin vaihdellen. Lisää hieman oliiviöljyä, hienonnettua basilikaa, mausta suolalla ja pippurilla ja paista keskilämmöllä 30-40 minuuttia.

Raikaishkos saloatos

Susmulkinkite agurką ir palikite kelioms minutėms su druska kad ištrauktų vandenį. Pagaminkite padažą iš natūralaus jogurto, alyvuogių aliejaus, kapotos mėtos, ½ ciitrinos, Česnako miltelių, druskos ir pipirų. Kepkite vidutinėje temperatūroje apie 30-40 min.

Graikisk sallad

Riv gurka och lägg i en sil med salt i några minuter för att avlägsna vattnet. Gör en sås på naturell yoghurt, olivolja, hackad mynta, citronsaft från ½ citron, vitlökspulver, peppar och salt. Dropporka den rivna gurkan, blanda den med säsen och ställ in i kylskåpet i minst 1 timma.

skrællede agurk, bland den med dressingen og køl det hele ned i køleskabet i mindst 1 time.

Chips Deluxe

Skær en kartoffel ud i tern med den bøjede kniv. Blandt olivenolie, hvidløgpulver, oregano, timian, sød peber og sal i en skål. Tilsæt kartoflerne og bland det hele forsigtigt sammen. Forbered en rist med bagepapir og fordel blandingen på papiret, så det er klar til at komme i ovnen. Bag det i ovnen ved 160 grader i ca. 15 minutter. Nyd det med din foretrukne dressing.

BEMÆRK:

Kun knivene er velegnede til opvaskemaskinen.
VIGTIGT:
For at undgå ophobning af rester, der er svære at fjerne, bør apparatet rengøres efter hver brug.
Brug ikke slibende produkter eller materialer til at rengøre det.
Brug apparatet på en plan, stabil overflade.
Vær særlig forsigtig, når du håndterer dette apparat for at undgå skader fra knivene.
Vask alle dele, før den bruges første gang.
Dette apparat er ikke legetøj.
Hold det utilgængeligt for børn.
Denne enhed er ikke designet til at blive håndteret af børn eller personer med begrænset fysisk eller mental kapacitet, medmindre de er under opsyn af en voksen, ansvarlig for deres sikkerhed.

SVENSKA

INNEHÅLL

INDHOLD

- Mandolin
- Bladhållare
- Skydd
- Bladförvaring
- Platt blad
- Korrugerat blad
- Fint rivjärn
- Grov rivjärn
- Julienne-skärning
- Finfördelare

RECEPT

Wok med sauterade grönsaker

Skär grönsakerna med det platta bladet: svamp, zucchini, lök, röd paprika och grön paprika. Riv moroten med det grova rivjärnet och vitlöken med det fina rivjärnet. Sautera alla grönsaker med vegetabilisk olja på hög värme i några minuter. Tillsätt en skvätt sojasås i slutet av tillagningen.

Ratatouille

Skär i tunna skivor: aubergine, zucchini, lök, paprika och tomater. Se till att alla har samma diameter. Smöra en ugnsgn, lägg grönsakskivorna vertikalt och alternera ingredienserna. Tillsätt några droppar olivolja, lite hackad basilika, salt, peppar och tillaga i ugnen på medelvärme i 30-40 minuter.

Grekisk sallad

Riv gurka och lägg i en sil med salt i några minuter för att avlägsna vattnet. Gör en sås på naturell yoghurt, olivolja, hackad mynta, citronsaft från ½ citron, vitlökspulver, peppar och salt. Dropporka den rivna gurkan, blanda den med säsen och ställ in i kylskåpet i minst 1 timma.

InnovaGoods®

Chips de lux

VAROITUKSET

Vain terät ovat astiapesukoneen kestäviä.
HUOMIOITAVAA:
Vältätääksei hankalasti poistettavien jäämien kertymisen, puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
Älä käytä puhdistukseen hankaavia tuotteita tai aineita.
Käytä laitetta tasaisella, tukevalla pinnalla.
Ole erityisen varovainen, kun käsittelet tätä laitetta välttääksemi teristä tulevia vammoja.
Pese kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.
Tämä tuote ei ole lelu.
Pidä lasten ulottumattomissa.
Tätä dispositiivo no está diseñado para niños o personas con física o mentalmente limitados para su uso sin la supervisión de un adulto responsable de la seguridad.

LIETUVIŲ

SUDĖTIS

Sočios Wok daržovės

- Mandoliini
- Terāpidīke
- Suoja
- Terān jārjestelijā
- Tasainen terä
- Aaltoileva terä
- Hieno raastin
- Paksu raastin
- Julienne-leikkuri
- Teroitin

RESEPTAI

Sočios Wok daržovės

RESEPTIT

Paistettu kasviswokki

Suikaloi kasvikset tasaisella terällä: sienet, kesäkurpitsa, sipuli, punainen ja vihreä paprika. Raasta porkkanat paksulla raastimella ja valkosopuli hienolla raastimella. Paista kaikki kasvikset pannussa kasviöljyssä korkealla lämmöllä muutama minuutti. Lisää loraus soijakastiketta lopuksi.

Ratatouille

Viipaloi hienoksi: munakoiso, sipuli, paprika ja tomaatti. Yritä tehdä niistä yhtä paksuja. Öljyä kevyesti uunin kestävä vuoka ja asettele kasvisviipaleet päällekkäin vaihdellen. Lisää hieman oliiviöljyä, hienonnettua basilikaa, mausta suolalla ja pippurilla ja paista keskilämmöllä 30-40 minuuttia.

Raikaishkos salaatti

Raasta kurkku ja aseta muutamaksi minuutiksi siivilään suolan kanssa ylimääräisen nesteen poistamiseksi. Tee kastike johon tulee luonnonjogurtti, oliiviöljyä, hienonnettua minuttia, puolikkaan sitruunan mehu, jauhettua valkosipulia, suolaa ja pippuria. Valuta raastettu kurkku, sekoita se kastikkeeseen ja laita jääkappiin vähintään 1 tunniksi.

Deluxe-sipsit

Viipaloi perunat aaltoilevalla terällä. Sekoita kulhossa oliiviöljyä, jauhettua valkosipulia,

oreganoa, timjamia, paprikajauhetta ja suola. Lisää perunaviipaleet ja sekoita huolellisesti. Levitä perunat leivinpaperille uunipellille. Paista 160 asteessa noin 15 minuuttia. Tarjoile lempikastikkeesi kera.

VAROITUKSET

Vain terät ovat astiapesukoneen kestäviä.
HUOMIOITAVAA:
Vältätääksei hankalasti poistettavien jäämien kertymisen, puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
Älä käytä puhdistukseen hankaavia tuotteita tai aineita.
Käytä laitetta tasaisella, tukevalla pinnalla.
Ole erityisen varovainen, kun käsittelet tätä laitetta välttääksemi teristä tulevia vammoja.
Pese kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.
Tämä tuote ei ole lelu.
Pidä lasten ulottumattomissa.
Tätä dispositiivo no está diseñado para niños o personas con física o mentalmente limitados para su uso sin la supervisión de un adulto responsable de la seguridad.

LIETUVIŲ

SUDĖTIS

Sočios Wok daržovės

- Mandolina
- Ašmenų laikiklis
- Apsauga
- Ašmenų dėtuvė
- Plokščia geležtė
- Banguota geležtė
- Plonas smulkintuvas
- Storas smulkintuvas
- Julienne pjaustyklė
- Maltuvė

RESEPTAI

Sočios Wok daržovės

RESEPTIT

Paistettu kasviswokki

Supjaustykite daržoves su plokščiia geležte: pievagrybius, cukiniją, svogūną, raudoną papriką ir žalią papriką. Susmulkinkite morkas su plonu smulkintuvu, Česnaką susmulkinkite su storesniu. Pakaitinkite daržoves aliejuje aukštoje temperatūroje kelias minutes. Įdėkite lašelį sojų padažo proceso pabaigoje.

Ratatouille

Plonai supjaustykite: cukiniją, svogūną, paprikas ir pomidorus. Pasistenkite pjaustyti vienodo storio riekelėmis. Padenkite indą riebalais ir sudėliokite daržoves vieną ant kitos, varijuodami ingredientais. Įpilkete kelis lašus alyvuogių aliejaus, kapoto baziliko, prieskonių, druskos ir pipirų. Kepkite vidutinėje temperatūroje apie 30-40 min.

Graikiškos salotos

Susmulkinkite agurką ir palikite kelioms minutėms su druska kad ištrauktų vandenį. Pagaminkite padažą iš natūralaus jogurto, alyvuogių aliejaus, kapotos mėtos, ½ ciitrinos, Česnako miltelių, druskos ir pipirų. Susausinkite agurką, sumaišykite su padažu ir atšaldykite šaldytuve mažiausiai 1 valandai.

Ypatingi traškučiai

Supjaustykite buulves su vingiuota geležte. Dubenyje sumaišykite alyvuogių aliejų, Česnako miltelius, raudonėlį, kmynus, saldžiąją papriką ir druską. Sudėkite bulves ir atsargiai išmaišykite. Paskleiskite bulves ant kepimo popieriaus. Kepkite 160 orkaitėje

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater - Kitchen Cook

Mandolina, 6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

apie 15 min. Patiekite su mėgstamiausiu padažu.

ĮSPĖJIMAI

Tik geležtes galima plauti indalpoėėje. SVARBU: Kad nesikauptų sunkiai pašalinamos nuosėdos, po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite. Nenaudokite šlifavimo įrankių ar medžiagų valymui. Prietaisą naudokite ant lygaus, stabilaus naudojimo prietaisą išvalykite. Nenaudokite šlifavimo įrankių ar medžiagų valymui. Prietaisą naudokite ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Naudodami šį prietaisą elkitės itin atsargiai, kad nesusižeistumėte peiliais. Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite visas dalis. Šis prietaisais - ne žaislas. Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šis įrenginys nėra skirtas vaikams arba žmonėms su fizine ar psichine negalia, nebent juos prižiūri suaugusysis, atsakingas už jų saugumą.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

NORSK

INNEHOLD:

- Mandolin
- Bladholder
- Beskytter
- Bladorganisator
- Flatt blad
- Bølgede blad
- Fint rivjern
- Tykk rivjern
- Julienneskjærer
- Kverner

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

OPPSKRIFTER

Wok av sauterte grønnsaker

Skjær grønnsakene med flatt blad: sopp, squash, løk, rød pepper og grønn pepper. Riv gulrøtter med det tykke rivjernet og hvitløk med det fine rivjernet. Sautér alle grønnsaker med vegetabilsk olje på høy varme i noen minutter. Legg til et dasj soyasaus på slutten av prosessen.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Ratatouille

Fint skivet: aubergine, squash, løk, pepper og tomater. Prøv å gjøre dem til samme diameter. Smør en ovnfast tallerken og legg skivene ovenpå hverandre og med vekslende ingrediensene. Tilsett et par dråper olivenolje, litt hakket basilikum, krydre med salt og pepper og varm opp ved middels varme i 30-40 minutter.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Gresk salat

Riv agurk og legg den i et par minutter i en kolander med salt for å fjerne vannet. Lag en saus med naturell yoghurt, olivenolje, hakket mynte, juice av en halv sitron, pulverisert hvitløk, salt og pepper. Tørk den rivede agurken og bland den med sausen og avkjøl i kjøleskapet i minst 1 time.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Deluxe Chips

Skjær poteter med det bølgede bladet. Bland i en bolle olivenolje, pulverisert hvitløk, oregano, timian, søt paprika og salt. Legg til poteter og bland forsiktig. Spre dem ut på bakepapir på stekeovnen. Varmes ved 160 i ca 15 minutter. Server med din favorittsaus.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

ADVARSLER

Bare bladene er egnet for oppvaskmaskin. VIKTIG: For å unngå oppbygging av rester

som er vanskelig å fjerne bør apparatet rengjøres etter hver bruk. Ikke bruk grove produkter eller materialer for å rengjøre den. Bruke apparatet på en jevn og stabil overflate. Vær spesielt forsiktig når du håndterer dette apparatet for å unngå skader fra bladene. Vask alle delene før førstegangsbruk. Dette apparatet er ikke et leketøy. Oppbevares utilgjengelig for barn. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller mennesker med fysiske eller mentale funksjonsnedsettelser, med mindre de er under oppsyn av en voksen som er ansvarlig for deres sikkerhet.

SLOVENŠČINA

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

VSEBINA

- Mandolina
- Držalo za rezila
- Zaščita
- Organizator rezil
- Ravno rezilo
- Valovito rezilo
- Fino strgalo
- Grobo strgalo
- Rezalnik Julienne
- Drobilnik

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

RECEPTI

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Na hitro popečena zelenjava v voku

Zelenjavo narežite z ravnim rezilom: gobice, bučke, čebulo, rdečo papriko in zeleno papriko. Naribajte korenček z grobim strgalom in česen s finim strgalom. Vso zelenjavo na hitro popecite na rastlinskem olju. Na koncu dodajte nekaj kapljic sojine omake.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Ratatouille

Na take rezine narežite: jajčevce, bučke, čebulo, papriko in paradiznik. Prepričajte se, da imajo enak premer. Pekač za pečenje rahlo namastite in rezine razporedite navrično. Dodajte nekaj kapljic olivnega olja, malo narezane bazilike, sol in poper ter pecite na srednjem ognju 30-40 minut.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Grška solata

Nastrgajte kumare, jih posolite in pustite nekaj minut v cedilu, da spustijo vodo. Naredite omako iz navadnega jogurta, olivnega olja, sesekljane mete, soka ½ limone, česna v prahu, popra in soli. Odcedite naribane kumare, zmešajte z omako in za vsaj eno uro postavite v hladilnik.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Čips Deluxe

Z valovitim rezilom narežite krompir na rezine. V skledi zmešajte oljčno olje, česen v prahu, origano, timijan, sladko papriko in sol. Dodajte krompir in previdno premešajte. Krompir raztegnite po papirju za peko na pekaču za pečico. Pecite pri 160 ° C približno 15 minut. Postrezite z vašo najljubšo omako.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

OPOZORILO

Le rezila so primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. POMEMBNO: Da bi se izognili nabiranju ostankov, ki so težavni za odstranjevanje, napravo po vsaki uporabi očistite. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov in materialov za čiščenje. Namestite aparat na ravno in stabilno površino. Bodite izjemno previdni pri upravljanju tega aparata, da se

izognete nevarnostim z rezili. Pred prvo uporabo vse dele operite. Ta aparat ni igrača. Hranite zunaj dosega otrok. Ta naprava ni oblikovana za otroško uporabo ali uporabo oseb z omejenimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi, razen če so pod varnostnim nadzorom odrasle osebe.

ČEŠTINA

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

OBSAH

- Mandolina
- Držák za čepele
- Ochrana
- Stojan na čepele
- Plochá čepeľ
- Vlnitá čepeľ
- Jemné struhadlo
- Hrubé struhadlo
- Kráječ na julienne
- Drtič

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Wok για σοταρισμένα λαχανικά

Κόψτε τα λαχανικά με το επίπεδο μαχαίρι λεπίδα: μανιτάρια, κολοκυθάκια, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά και πράσινη πιπεριά. Τρίψτε τα καρότα με το χοντρό τρίφτη και το σκόρδο με λεπτό τρίφτη. Σοτάρете όλα τα λαχανικά με φυτόκό λάδι σε υψηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά. Προσθέστε μια βουτιά σάλτσας σόγιας στο τέλος της διαδικασίας.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Ρατάτουιλ

Κόψτε σε λεπτές φέτες: μελιτζάνα, κολοκυθάκια, κρεμμύδι, πιπέρι και ντομάτες. Βεβαιωθείτε ότι έχουν την ίδια διάμετρο. Λιπάνετε ελαφρώς ένα ταψί και τοποθετήστε τις φέτες κάθετα εναλλάσσοντας τα συστατικά. Προσθέστε μερικές σταγόνες ελαιόλαδου, λίγο βασιλικό ψιλοκομμένο, αλάτι και πιπέρι και ψήστε τα σε μέτρια φωτιά για 30-40 λεπτά.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Ελληνική σαλάτα

Τρίψτε το αγγούρι και τοποθετήστε το για μερικά λεπτά σε ένα σουρωτήρι με αλάτι για να απελευθερώσει το νερό. Κάντε μια σάλτσα με φυσικό γιαούρτι, ελαιόλαδο, ψιλοκομμένο δούσμο, χυμό από ½ λεμόνι, σκόρδο σε σκόνη, πιπέρι και αλάτι. Στραγγίζετε το τριμμένο αγγούρι, το ανακατεύετε με τη σάλτσα και το βάζετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

Πολυτελές Πατατάκια

Κόψτε μερικές πατάτες σε φέτες με την κυματιστό μαχαίρι. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε ελαιόλαδο, σκόνη σκόρδου, ρίγανη, θυμάρι, γλυκιά πάπρικα και αλάτι. Προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε προσεκτικά. Α απλώσετε τα στο σχάριο του φούρνου στο χαρτί ψησίματος. Ψήστε σε 160 για περίπου 15 λεπτά. Συνοδεύστε με την αγαπημένη σας σάλτσα.

6 in 1 Foldable Mandoline & Grater

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΕΙΣ

Μόνο τα μαχαίρια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφευχθεί η συσσώρευση από δύσκολα στο να αποακρυνθούν υπολείμματα, καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή υλικά για να την καθαρίσετε Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια. Προσέξτε ιδιαίτερως όταν χειρίζεστε τη συσκευή, για να αποφύγετε τους τραυματισμούς από τις λεπίδες. Πλύνετε όλα τα μέρη πριν από την πρώτη χρήση. Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Κρατήστε την μακριά από παιδιά. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση από παιδιά ή άτομα με

InnovaGoods®

www.innovagoods.com

σωματική και διανοητική αναπηρία, εκτός και αν βρίσκονται πλήρως υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα, που καθίσταται υπεύθυνος για την ασφάλειά τους

InnovaGoods®

СЪДЪРЖАНИЕ

InnovaGoods®

ЧЕШТИНА

InnovaGoods®

OBSAH

- Mandolina
- Držák na čepele
- Ochrana
- Stojan na čepele
- Plochá čepeľ
- Vlnitá čepeľ
- Jemné struhadlo
- Hrubé struhadlo
- Kráječ na julienne
- Drtič

InnovaGoods®

RECEPTY

InnovaGoods®

Wok s restovanou zeleninou

InnovaGoods®

Nakrájejte plochou čepeľi zeleninu: žampiony, cukety, cibuli, červenou a zelenou papriku. Nastrouhejte mrkev nahrubo a česnek najemno. Restujte zprudka několik minut všechnu zeleninu na rostlinném oleji. Ke konci zakápněte sojovou omáčkou.

InnovaGoods®

Ratatouille

Nakrájejte na tenká kolečka lilek, cuketu, cibuli, papriku a rajčata. Je vhodné, aby všechna kolečka měla stejný průměr. Zlehka vymastěte pekáček a naskládejte do něj střídavě plátky nastojato. Zakápněte několika karkami olivového oleje, přidejte trochu sekané bazalky, soli, pepře a pečte v troubě 30–40 minut na střední teplotu.

InnovaGoods®

Řecký salát

Nastrouhejte okurku, posolte ji a nechte pár minut na cedniku, aby odtekla voda. Připravte si zálivku z bílého jogurtu, olivového oleje, sekané máty, šťavy z ½ citronu, sušeného česneku, pepře a soli. Vymačkejte z okurky vodu, smíchejte se zálivkou a dejte aspoň na hodinu do ledničky.

InnovaGoods®

Chips Deluxe

Nakrájejte vlnitou čepeľi brambory na plátky. V míse smíchejte olivový olej, sušený česnek, oregano, tymián, sladkou papriku a sůl. Přidejte nakrájené brambory a zlehka zamíchejte. Rozprostřete brambory na pečicí papír. Dejte do trouby předehřáté na 160 a pečte cca 15 minut. Podávejte s oblíbeným dresinkem.

InnovaGoods®

UPOZORNĚNÍ

V myčce se dají mýt pouze čepele. DŮLEŽITÉ: Aby se zabránilo hromadění a připékání zbytků, čistěte přístroj po každém použití. K čištění nepoužívejte abrazivní přípravky ani materiály. Umistěte zařízení na rovný, pevný povrch. Při manipulaci s tímto zařízením dbejte zvýšené opatnosti, aby nedošlo k porезání. Před prvním použitím umyjte všechnu částí. Tento přístroj není hračka. Udržujte mimo dosah dětí. Děti a osoby se sníženou schopností pohybu a orientace by neměly manipulovat s tímto zařízením bez dohledu zodpovědné dospělé osoby, která zaručí jejich bezpečí.

БЪЛГАРСКИ

InnovaGoods®

СЪДЪРЖАНИЕ

InnovaGoods®

- Кухненски прибор
- Поставка за остриета
- Протектор
- Органайзер за остриета
- Плоско острие
- Вълнообразно острие
- Фино ренде
- Едро ренде
- Нож за жулиени
- Шредер

InnovaGoods®

РЕЦЕПТИ

InnovaGoods®

Задушени зеленчуци

Нарежете зеленчуците с плоското острие: гъби, тиквички, лук, червен пипер и зелен пипер. Настържете морков с едрото ренде и чесън с финото ренде. Задушете всички зеленчуци с растително масло на висока температура за няколко минути. Добавете струйка соев сос в края на процеса.

InnovaGoods®

Рататуј

InnovaGoods®

Нарежете на тънки филийки: патладжан, тиквички, лук, пипер и домати. Уверете се, че са с еднакъв диаметър. Леко намажете тавата за печене и поставете резените вертикално, редувайки съставките. Добавете няколко капки зехтин, малко нарязан босилек, сол и черен пипер и печете на средна температура за 30-40 минути.

InnovaGoods®

Цацики

Настържете краставица и я поставете няколко минути в гевгир със сол, за да изтече водата. Направете сос от натурално кисело мляко, зехтин, мляна мента, ½ лимонов сок, чесън на прах, пипер и сол. Изцедете настърганата краставица, смесете я със соса и охладете в хладилника поне за 1 час.

InnovaGoods®

Луксозни чипсове

Нарежете няколко картофа на резени с вълнообразно острие. В купа смесете зехтин, чесън на прах, риган, мащерка, сладък червен пипер и сол. Добавете картофите и разбъркайте внимателно. Разстелете ги на мрежата на фурната върху хартия за печене. Печете на 160 за около 15 минути. Добавете любимия си сос.

InnovaGoods®

Предупреждения

Само ножовете са подходящи за съдомиялна машина. ВАЖНО: За да избегнете натрупването на трудни за почистване остатъци, почиствайте уреда след всяко използване Не използвайте абразивни продукти и материали за почистване на устройството. Използвайте уреда на равна, стабилна повърхност Внимавайте, докато закачате уреда, за да избегнете наранявания от остриетата. Измийте всички части преди първото използване Този уред не е играчка. Да се пази от деца Това устройство не е предназначено за ползване от деца или лица с ограничени физически и психически способности, освен ако не са под надзора на възрастен, отговарящ за тяхната безопасност.

InnovaGoods®

www.innovagoods.com

HRVATSKI

InnovaGoods®

SADRŽAJ

- Rezač
- Nosač oštrica
- Zaštita
- Organizator oštrica
- Ravna oštrica
- Valovita oštrica
- Ribež za ribanje na tanko
- Ribež za ribanje na debelo
- Ljuštilica en julienne
- Drobilica

InnovaGoods®

RECEPTI

InnovaGoods®

Wok od prženog povrća

InnovaGoods®

Narežite povrće ravnom oštricom: gljive, tikvice, luk, crvenu i zelenu papriku. Naribajte mrkvu ribežom za ribanje na debelo i češnjak ribežom za ribanje na tanko. Sve povrće s biljnim uljem pržite nekoliko minuta na visokoj temperaturi. Na kraju dodajte malo umaka od soje.

InnovaGoods®

Ratatouille

Narežite na tanke kriške: patlidžan, tikvicu, luk, papar i rajčice. Neka budu istog promjera. Lagano namastite posudu za pečenje i stavite na nju vertikalno kriške izmjenjujući sastojke. Dodajte nekoliko kapi maslinovog ulja, malo nasjeckanog bosiljka, soli i papra i pecite na srednjoj vatri 30 do 40 minuta.

InnovaGoods®

Grčka salata

Naribajte krastavac i stavite ga na nekoliko minuta u cjedilo sa soli kako biste ocijedili vodu. Napravite umak s prirodnim jogurtom, maslinovim uljem, mljevenom metvicom, ½ soka od limuna, češnjakom u prahu, paprom i solju. Ocijedite naribani krastavac, pomiješajte ga s umakom i hladite ga u hladnjaku najmanje 1 sat.

InnovaGoods®

Chips Deluxe

Narežite krumpir na kriške valovitom oštricom. U zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, češnjak u prahu, origano, majčinu dušicu, slatku papriku i sol. Dodajte krumpir i pažljivo promiješajte. Stavite kriške na rešetku za pečenje na masni papir. Pecite u pećnici na 160 oko 15 minuta. Poslužite s omiljenim umakom.

InnovaGoods®

UPOZORENJA

Samo su oštrice prikladne za perilicu posuda. VAŽNO: Kako biste spriječili nakupljanje ostataka koje je teško ukloniti, očistite uređaj nakon svakog korištenja. Ne koristite abrazivne proizvode niti materijale za čišćenje. Koristite uređaj na ravnoj, stabilnoj površini. Posebno pripazite da se ne biste ozlijedili oštricama prilikom korištenja uređaja. Operite sve dijelove prije prvog korištenja. Ovaj uređaj nije igračka. Držite ga dalje od dohvata djece. Ova sprava nije namijenjena djeci ili osobama s ograničenim fizičkim ili psihičkim sposobnostima, sve dok nisu pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost.

SLOVENČINA

InnovaGoods®

LEOND:

InnovaGoods®

OBSAH

- Mandolina
- Držiak na čepele
- Ochrana
- Stojan na čepele
- Plochá čepeľ
- Vlnitá čepeľ
- Jemné strúhadlo
- Hrubé strúhadlo
- Krájač na julienne
- Drvič

InnovaGoods®

RECEPTY

InnovaGoods®

Wok s restovanou zeleninou

Nakrájajte plochou čepeľou zeleninu: šampiňóny, cukety, cibuľu, červenú a zelenú papriku. Nastrúhajte mrkvu nahrubo a cesnak najemno. Restujte sprudka niekoľko minút všetku zeleninu na rastlinnom oleji. Ku koncu pokvapkajte sójovou omáčkou.

InnovaGoods®

Ratatouille

Nakrájajte na tenké kolieska baklažán, cuketu, cibuľu, papriku a paradajky. Je vhodné, aby všetky kolieska mali rovnaký priemer. Zľahka vymastite pekáčik a naskladajte doň striedavo plátky nastojato. Pokvapkajte niekoľkými kvapkami olivového oleja, pridajte trochu sekanej bazalky, soli, korenia a pečte v rúre 30-40 minút na strednú teplotu.

InnovaGoods®

Grécky šalát

Nastrúhajte uhorku, posolte ju a nechajte pár minút na sitku, aby odtiekla voda. Pripravte si zálivku z bieleho jogurtu, olivového oleja, sekanej máty, šťavy z ½ citróna, sušeného cesnaku, korenia a soli. Vymačkajte z uhorky vodu, zmiešajte so zálivkou a dajte aspoň na hodinu do chladničky.

InnovaGoods®

Chips Deluxe

Nakrájajte vlnitou čepeľou zemiaky na plátky. V mise zmiešajte olivový olej, sušený cesnak, oregano, tymián, sladkú papriku a soľ. Pridajte nakrájané zemiaky a zľahka zamiešajte. Rozprestrite zemiaky na papier na pečenie. Dajte do rúry predhriatej na 160 a pečte cca 15 minút. Podávajte s obľúbeným dressingom.

InnovaGoods®

UPOZORNENIE

V umývačke sa dajú umývať iba čepele. DÔLEŽITÉ: Aby sa zabránilo hromadeniu a pripekaniu zvyškov, čistite prístroj po každom použití. Na čistenie nepoužívajte abrazívne prípravky ani materiály. Umiestnite zariadenie na rovný, pevný povrch. Pri manipulácii s týmto zariadením dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k porezaniu. Pred prvým použitím umyte všetky časti. Tento prístroj nie je hračka. Udržujte mimo dosahu detí. Deti a osoby so zníženou schopnosťou pohybu a orientácie by nemali manipulovať s týmto zariadením bez dohľadu zodpovednej osoby, ktorá zaručí ich bezpečie.

EESTI

InnovaGoods®

LEOND:

InnovaGoods®

LEOND:

- Mandoliin
- Terahoidja
- Kaitse

Innova

