

Betty Bossi



**Trommelreibe,
mit 3 Schneideinsätzen**

**Râpe à tambours, avec 3 râpes
interchangeables**

**Drum grater, with 3 cutting
attachments**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren
Produkte und entdecken
Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées
ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our clever
products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



**BPA
free**

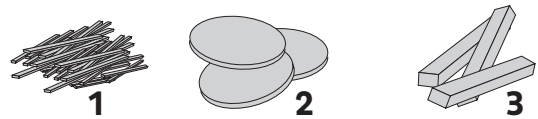
**Swiss
made**

DE

Grüezi

Ich bin die neue Trommelreibe mit Kurbel und bin zu 100% SWISSMADE. Mit mir wird die Zubereitung von leckeren Gerichten zum Kinderspiel. Mit 3 verschiedenen Edelstahl-Einsätzen ausgestattet, kann ich eine Vielzahl von Lebensmitteln wie frisches Obst, Gemüse, Schokolade, Käse und Nüsse, fein oder grob reiben und spare dir somit wertvolle Zeit.

Achtung: Der Gemüseschneider ist mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.



Aufsätze/Ergebnisse:

Aufsatz Nr. 1: schneidet feine Stäbchen, zum Beispiel Reibkäse.

Aufsatz Nr. 2: schneidet Scheiben, zum Beispiel für Kartoffelgratins, Apfelkuchen etc.

Aufsatz Nr. 3: schneidet «normale» Stäbchen, zum Beispiel für Salate, Karotten oder Käse für Fonduemischungen.

Anwendung:

- Schneideinsatz einsetzen
- Kurbel einsetzen und Schraube fest gegen den Uhrzeigersinn drehen
- Je nach Oberfläche den Saugfuss oder die Tischklemme anziehen
- Immer den Deckel zum «Drücken» verwenden
- Zum Reiben gegen den Uhrzeigersinn drehen

Tipp: Verfärbungen im Gehäuse von Gemüsesäften mit ein paar Tropfen Olivenöl auf einem Lappen abwischen

Reinigung

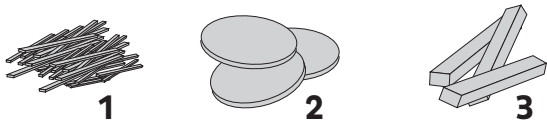
Wir empfehlen die Schneideinsätze von Hand abzuwaschen. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Bonjour

Je suis la nouvelle râpe à tambour dotée d'une manivelle et je suis 100% SWISSMADE. Grâce à moi, préparer de bons petits plats devient un véritable jeu d'enfant. Avec mes 3 accessoires différents en acier inoxydable, je peux râper finement ou grossièrement une grande variété d'aliments comme les fruits frais, les légumes, le chocolat, le fromage et les noix, et te faire ainsi gagner un temps précieux.

Attention: le coupe-légumes est équipé de lames très coupantes. Garder hors de portée des enfants.



Accessoires/résultats:

Accessoire n° 1: coupe de fins bâtonnets, par exemple du fromage râpé.

Accessoire n° 2: coupe des tranches, par exemple pour les gratins de pommes de terre, les tartes aux pommes, etc.

Accessoire n° 3: coupe des bâtonnets «normaux», par exemple pour les salades, les carottes ou le fromage pour les mélanges à fondue.

Utilisation:

- Placer l'accessoire de coupe
- Insérer la manivelle et tourner la vis fermement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- Selon la surface, serrer le pied ventouse ou la pince de table
- Toujours utiliser le couvercle pour «appuyer».
- Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour râper

Conseil: Enlever les décolorations de jus de légumes dans le boîtier à l'aide d'un chiffon avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Nettoyage

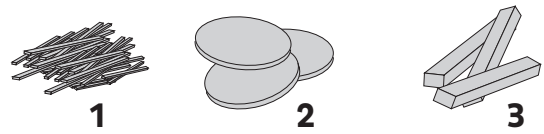
Nous recommandons de laver les accessoires de coupe à la main. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

EN

Hello

I am the new drum grater with crank, and I'm 100% SWISS MADE. With me, preparing delicious dishes is child's play. With my 3 different stainless steel cutting attachments, I can finely or coarsely grate a variety of foods such as fresh fruit, vegetables, chocolate, cheese, and nuts, saving you valuable time.

Note: The vegetable cutter has very sharp blades. Keep out of the reach of children.



Attachments/results:

Attachment 1: cuts fine sticks, for example grated cheese.

Attachment 2: cuts slices, for example for potato gratins, apple pie, etc.

Attachment 3: cuts "normal" sticks, for example for salads, carrots or cheese for fondue mixes.

Instructions:

- Insert cutting attachment
- Insert the crank and turn the screw firmly counterclockwise
- Depending on the surface, tighten the suction cup or the table clamp
- Always use the lid for "pressing"
- Turn counterclockwise to grate

Tip: Wipe off any discoloration in the housing from vegetable juices with a few drops of olive oil on a cloth

Cleaning

We recommend washing the cutting attachments by hand. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.