

МАНДОЛИНА КЛАССИЧЕСКАЯ

CLASSIC MANDOLINE



Незаменимый инструмент на кухне!

The essential tool for kitchen!



" MANDOLINE " l'affetta verdure professionale

La fabbrica Bron si complimenta per la vostra scelta: avete acquistato un utensile professionale, di lunga durata essendo costruito in acciaio inossidabile, di grande praticità per il suo semplice impiego. Vi indichiamo il suo funzionamento, le precauzioni necessarie, la sua pulizia, in modo da ottenere i migliori e più soddisfacenti risultati.

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- 1) placca grande
- 2) placca centrale affilata
- 3) placca con lama dentata
- 4) piede di sostegno
- 5) gioco dei coltelli
- 6) manovella
- 7) leva di regolazione della placca grande
- 8) leva di regolazione della placca con lama dentata
- 9) vite di fissaggio della placca grande
- 10) vite di fissaggio della placca dentata
- 11) vite di fissaggio della placca con lama affilata
- 12) dado di fissaggio del gioco dei coltelli
- 13) perno di arresto del carrello di protezione
- 14) pomolo del carrello di protezione
- 15) vite di articolazione del carrello

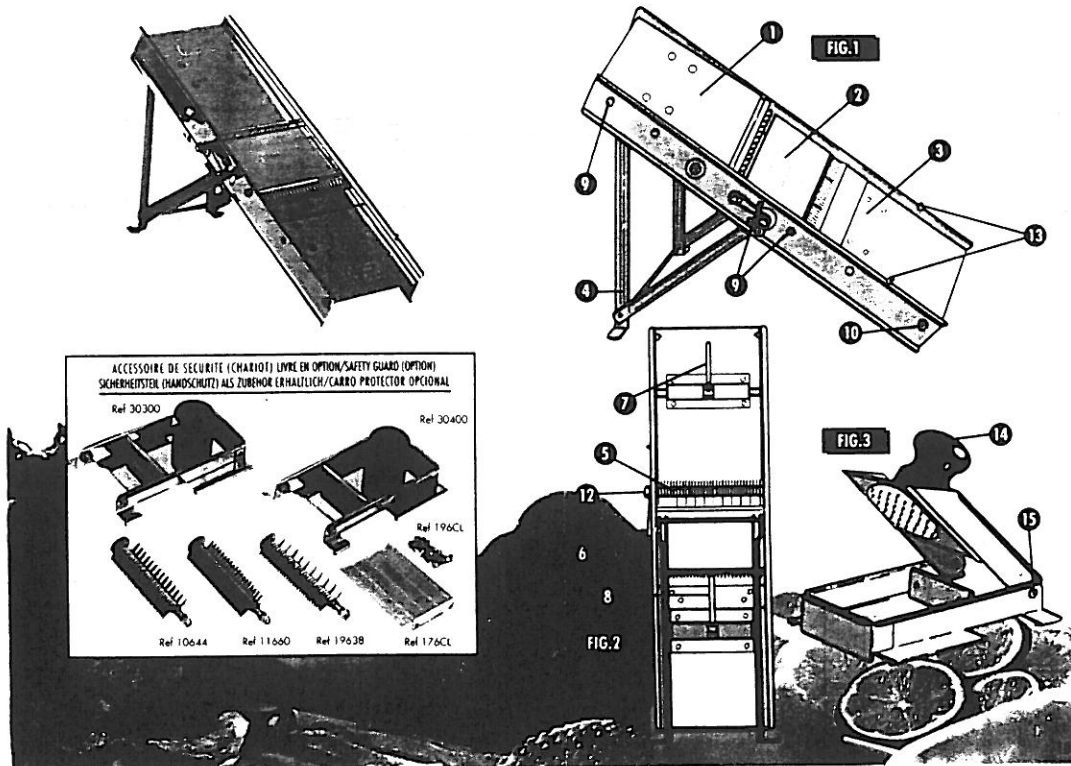
MODO D'USO E FUNZIONAMENTO

- 1) predisposizione dell'utensile (fig. 1)
Distendere il piede di sostegno (4) e collocare il traversino sotto l'orlo della placca grande (1), facendo attenzione, nel piegarlo, di non danneggiare i coltelli.
- 2) taglio delle fette lisce e regolazione dello spessore (fig.1 e fig.2)
Portate la placca dentata (3) al livello della placca centrale affilata (2), aiutandovi con la leva (8)
Eliminate il gioco dei coltelli (5) togliendo la manovella (6) dal suo perno e lasciandola pendere verso il basso. Regolate lo spessore del taglio a fette (patate, chips, soffiati, gratin dauphinois, carote Vichy ecc.) da mm. 0,3 a mm. 10, alzando o abbassando la placca grande (1) servendovi della leva di regolazione (7).

- 3) taglio a bastoncini e loro regolazione (fig. 1 e fig. 2)
Portate la placca grande (1) al suo massimo livello aiutandovi con la leva (7). Girate la manovella (6) e fissatela nel suo perno. Ogni gioco di coltelli (5) ha lame distanziate in modo diverso, voi potete scegliere un mandolino fornito di un gioco di coltelli:
con ref. 20638 coltelli distanziati di mm. 3 e mm. 10
con ref. 20644 coltelli distanziati di mm. 3 e mm. 7
con ref. 20660 coltelli distanziati di mm. 2 e mm. 4,5
Per regolare lo spessore dei bastoncini abbassate o alzate la placca grande (1) aiutandovi con la leva (7). Ricordate che quando girate la manovella (6), per non danneggiare il gioco dei coltelli (5), la placca grande deve essere alzata al massimo.

TAGLI ONDULATI

- 4) per realizzare patate gauffrettes, chenilles ecc.
Neutralizzate il gioco dei coltelli (5) alzando al massimo la placca grande (1), ruotate la manovella (6) e poi abbassatela. Portate la placca grande (1) al livello della placca con lama affilata (2) affinché gli ortaggi la possano superare senza venire affettati. Regolate ora la placca dentata (3) allo spessore desiderato operando sulla leva (8).



QUALITÉ
TRADITION
INNOVATION



FRANCE