

Obst- und Gemüseausstecher

Fruit and Vegetable Cutters

Emporte-pièces pour fruits et légumes

Vykrájovátko na ovoce a zeleninu

de Produktinformation
en Product information
fr Fiche produit
cs Informace o výrobku



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 383 955

Wichtige Hinweise

de

- Beaufsichtigen Sie Kinder beim Gebrauch, um sicherzustellen, dass sie nicht mit den Ausstechern spielen.
- Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstecher sind auch spülmaschinengeeignet.
- Die Ausstecher sind vorgesehen zum Ausstechen von Formen aus geeignetem rohen Obst und Gemüse, wie z.B. Apfel, Melone, Kohlrabi, Steckrübe, Kartoffel. Härteres Gemüse wie z.B. ausreichend große Möhren, können ggf. vor dem Ausstechen in Scheiben geschnitten und kurz gegart werden.

Gebrauch

- Schneiden Sie das Obst oder Gemüse in 5 - 8 mm dicke Scheiben.
- Stechen Sie die Formen aus den Scheiben aus.
- Figuren aus frischem festem Obst oder Gemüse können Sie auch aufrecht hinstellen. Je dicker die Scheiben sind, desto besser gelingt es.
- Sie können ausgestochenes Gemüse auch nach dem Ausstechen im Backofen oder in kochendem Wasser garen.
- Verwenden Sie die Reste vom Obst und Gemüse weiter. Sie können Obstreste z.B. klein schneiden und in Joghurt rühren oder pürieren und als Fruchtmus oder Smoothie servieren. Gemüsereste können Sie z.B. kochen und zu Suppe oder Püree weiterverarbeiten.

Important information

en

- Supervise children to make sure they do not play with the cutters.
- Clean the cutters with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every further use. The cutters are also dishwasher-safe.
- The cutters are designed for cutting shapes out of suitable raw vegetables and fruits, such as apple, melon, kohlrabi, turnip, potatoes, etc. Harder vegetables, such as large carrots, for example, may need to be cut into slices and blanched briefly before cutting.

Use

- Cut the fruits or vegetables into slices that are 5 - 8 mm thick.
- Then cut shapes out of these slices.
- You can also stand the shapes cut out of hard, fresh fruits and vegetables in an upright position. This works better with thicker slices.
- You can also cook the vegetables in the oven or in boiling water after cutting them into shapes.
- Use the remaining parts of the fruits and vegetables. You can finely chop leftover fruit and stir it into yoghurt or puree it to create a fruit mousse or smoothie. Leftover vegetables can also be cooked and turned into soups or purees.

Remarques importantes

fr

- Surveillez les enfants lors de l'utilisation pour éviter qu'ils ne s'amuse avec les emporte-pièces.
- Nettoyez les emporte-pièces avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer au lave-vaisselle.
- Les emporte-pièces sont conçus pour découper des formes dans des fruits et légumes crus adaptés, tels que la pomme, le melon, le chou-rave, le navet ou la pomme de terre. Si nécessaire, tranchez et cuisez les légumes plus durs, comme les carottes suffisamment grosses, avant de les découper à l'emporte-pièce.

Utilisation

- Coupez les fruits ou les légumes en tranches de 5 à 8 mm d'épaisseur.
- Découpez des formes dans les tranches.
- Vous pouvez également disposer verticalement les motifs découpés dans des fruits ou des légumes frais et fermes. Plus les tranches sont épaisses, plus les découpes seront réussies.
- Vous pouvez également cuire au four ou dans de l'eau bouillante les légumes après les avoir découpés.
- Utilisez les restes de fruits et légumes issus de la découpe. Vous pouvez par exemple couper les restes de fruits en petits morceaux et les mélanger à du yaourt ou les mixer et les servir sous forme de purée de fruits ou de smoothie. De même, faites cuire les restes de légumes pour en faire une soupe ou une purée.

Důležité pokyny

cs

- Při používání dohlížejte na děti a zajistěte, aby si s vykrajovátky nehrály.
- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátko teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Vykrajovátko lze rovněž mýt v myčce na nádobí.
- Vykrajovátko jsou určena k vykrajování tvarů z vhodného syrového ovoce a zeleniny, jako např. jablek, melounů, kedluben, tuřínů, brambor. Tvrdší zeleninu, jako např. dostatečně velké mrkve, lze před vykrajováním přip. nakrájet na plátky a krátce povařit.

Použití

- Ovoce nebo zeleninu nakrájejte na plátky o tloušťce 5 - 8 mm.
- Z plátků vykrajujte tvary.
- Obrázce z čerstvého pevného ovoce nebo zeleniny můžete postavit také vzpřímeně. Čím silnější jsou plátky, tím lepší je výsledek.
- Vykrojenou zeleninu můžete také upéct v troubě nebo uvařit ve vroucí vodě.
- Zbytky ovoce a zeleniny můžete dále užít. Zbytky ovoce můžete např. nakrájet na menší kousky a zamíchat do jogurtu nebo rozmixovat a podávat jako ovocnou kaši nebo smoothie. Zbytky zeleniny můžete např. uvařit a zpracovat v polévce nebo pyré.



Wykrawacze do owoców i warzyw Vykrajojačky na ovocie a zeleninu Gyümölcs és zöldség kisműrök Meyve ve sebze kesici

pl Informacja o produkcie
sk Informácia o výrobku
hu Termékismertető
tr Ürün bilgisi



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 383 955

Ważne wskazówki

pl

Dôležité upozornenia

sk

Fontos tudnivalók

hu

Önemli bilgiler

tr

- W trakcie używania wykrawaczy należy pilnować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się nimi.
- Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu umyć wykrawacze w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wykrawacze można również myć w zmywarce do naczyń.
- Wykrawacze przeznaczone są do wykrawania kształtów z nadających się do tego, surowych owoców i warzyw, takich jak np. jabłko, melon, kalarepa, brukiew czy ziemniak. Przed wykrawaniem z twardych warzyw, np. z marchwii (odpowiednio dużej), można je ewentualnie pokroić w talarki i podgotować.

Użytkowanie

- Pokroić owoce lub warzywa na talarki o grubości 5-8 mm.
- Wykroić kształty z talarków.
- Figurki ze świeżych oraz twardych owoców i warzyw można postawić w pozycji pionowej. Czym grubsze talarki, tym figurki będą stabilniej stały.
- Wykrojone warzywa można również ugotować, wrzucając do gorącej wody lub upiec w piekarniku.
- Zalecamy pełne wykorzystanie resztek owoców i warzyw. Resztki owoców można np. pokroić w małe kawałki i podać z jogurtem lub zrobić puree i wykorzystać jako mus owocowy lub smoothie. Resztki warzyw można wykorzystać do zupy lub zmiksować do konsystencji puree.

- Dozerajte na deti, aby ste zaistili, že sa nebudú hrať s vykrajovačkami.
- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití vyčistite vykrajovačky teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovačky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Vykrajovačky sú určené na vykrajovanie foriem z vhodného surového ovocia a zeleniny, ako napr. jablko, melón, kaleráb, kvaka, zemiak. Tvrdšiu zeleninu, napr. dostatočne veľké mrkvy, môžete pred vykrajovaním príp. nakrájať na plátky a krátko povariť.

Používanie

- Ovocie alebo zeleninu pokrájajte na plátky hrubé 5 - 8 mm.
- Z plátkov povykrajujte tvary.
- Figurky z čerstvého pevného ovocia alebo zeleniny môžete aj postaviť. Čím hrubšie sú plátky, tým sa to lepšie podarí.
- Povykrajovanú zeleninu môžete piecť v rúre na pečenie alebo uvariť vo vriacej vode.
- Zvyšky ovocia a zeleniny tiež spotrebujte. Zvyšky ovocia môžete napr. pokrájať na malé kúsky a zamiešať do jogurtu, alebo zmixovať a servírovať ako ovocné pyré alebo smoothie. Zvyšky zeleniny môžete napr. uvariť a spracovať do polievky alebo ako pyré.

- Felügyelje a gyerekeket a használat során, ezzel biztosítva, hogy ne játsszanak a kisműrökkel.
- Tisztítsa meg a kisműrókat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A kisműrök mosogatógépben is tisztíthatók.
- A kisműrökkel formákat szűrhat ki arra alkalmas nyers gyümölcsökből és zöldségekből, pl. alma, dinnye, karalábé, karórépa, burgonya. A keményebb zöldségeket, pl. a megfelelő nagyságú sárgarépát, szükség esetén a kisműrés előtt szelatelje fel és egy kissé párolja meg.

Használat

- Vágja fel a gyümölcsöt vagy a zöldséget 5 - 8 mm vastag szeletekre.
- Szűrja ki a formákat a szeletekből.
- A friss, keményebb húsú gyümölcsből vagy zöldségből készített figurákat fel is állíthatja. Minél vastagabbak a szeletek, annál egyszerűbb a felállítás.
- A zöldséget a kisműrés után is megpárolhatja a sütőben vagy forrásban levő vízben.
- Hasznosítsa a megmaradt gyümölcsöt és zöldséget is. A gyümölcsmaradékot például apróra felvághatja és belekeverheti joghurtba vagy pürésítheti, és gyümölcspépet vagy smoothie-t készíthet belőle. A zöldségmaradékot pl. megfőzheti és levest készíthet belőle vagy azt is pürésítheti.

- Kesici ile oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Kesicileri ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Kesiciler bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Kesiciler; örneğin elma, kavun, ala-başlar, şalgam, patates gibi uygun çiğ meyve ve sebzelerin kesilmesi için öngörülmüştür. Örneğin yeterince büyük havuçlar gibi sert sebzeler dilimler halinde kesilebilir ve gerekirse kesmeden önce kısa bir süre pişirilebilir.

Kullanım

- Meyveyi veya sebzeyi 5 - 8 mm kalınlığında dilimler halinde kesin.
- Dilimlerden şekilleri kesin.
- Taze, katı meyve veya sebzelerden yapılmış figürleri dik olarak da yerleştirebilirsiniz. Dilimler ne kadar kalın olursa o kadar iyi çalışır.
- Kesilmiş sebzeleri fırında veya kaynar suda kesildikten sonra bile pişirebilirsiniz.
- Meyve ve sebze artıkları kullanmaya devam edin. Meyve artıklarını küçük parçalar halinde kesebilir ve yoğurtla karıştırabilir veya püre haline getirebilir ve meyve sosu veya smoothie olarak servis edebilirsiniz. Sebze artıklarını örneğin pişirilebilir ve çorba veya püre haline getirebilirsiniz.