



SINCE 1888

TOMATEN- UND MOZZARELLASCHNEIDER

**Tomato/Mozzarella Slicer
Tranche-tomates et Mozzarella**

Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Tomaten- und Mozzarellaschneider aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Tomaten- und Mozzarellaschneider von RÖSLE ermöglicht bequemes und sauberes Schneiden von Tomaten und Mozzarella.

- Trennmesser mit Sägezähnen (unterschiedlich hohe Zacken) für einfaches und sauberes Schneiden von Tomaten und Mozzarella in Scheiben
- Breite Haltegriffe für sichere Handhabung
- Unterteil mit Abstandsrillen als Gegenstück und Führung des Funktionsteils sorgt für komplettes Durchschneiden von Tomaten und Mozzarella
- Gefertigt aus Edelstahl 18/10, Chrom-Vanadium-Molybdänstahl und hochwertigem Kunststoff

1. Der Tomaten- und Mozzarellaschneider im Detail

Haltegriffe

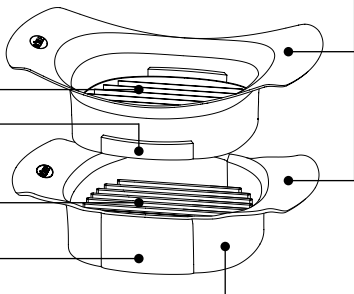
Messerklingen aus Chrom-
Vanadium-Molybdänstahl
mit Sägezähnen

Zentrierungshilfe

Abstandsritzen für komplettes
Durchschneiden von Tomaten
bzw. Mozzarella

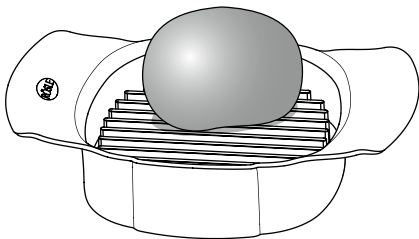
Zentrierung/Aufnahme
für das Oberteil

Unterteil aus Kunststoff



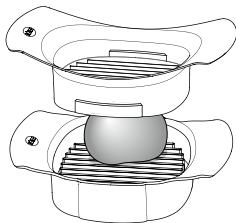
2. Handhabung

Reinigen Sie den Tomaten- und Mozzarellaschneider vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel und Wasser.



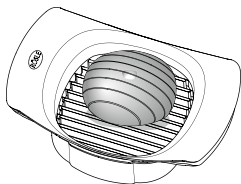
Entfernen Sie den Strunk der Tomate und legen Sie diese oder den Mozzarella in die Mitte des Unterteils.

Tip: Am besten legen Sie die Tomate mit der Seite des Strunks nach unten, dadurch wird ein Wegrollen verhindert.



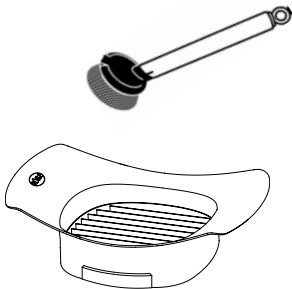
Setzen Sie das Oberteil mittig auf die Tomate oder den Mozzarella auf und drücken es gleichmäßig nach unten.

Achten Sie darauf, dass das Oberteil an allen Seiten in das Unterteil eintaucht. Dadurch zentriert es sich automatisch und die Messerklingen tauchen in die Abstandsritzen ein.



Die Tomate oder der Mozzarella sind komplett durchgeschnitten, wenn die Griffe des Oberteils auf den Griffen des Unterteils aufliegen.

3. Reinigung



Der Tomaten- und Mozzarellaschneider ist einfach mit einer Spülbürste und etwas Spülmittel zu reinigen. Handreinigung empfohlen.



Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Reinigung nicht mit der Hand in die Messerklingen fassen. Es besteht Verletzungsgefahr.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Tomaten- und Mozzarellaschneider ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Fassen Sie niemals in die Messerklingen, Sie könnten sich verletzen.

Bitte von Kindern fernhalten.

Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter **www.roesle.com/service**.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
www.roesle.com

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the superior quality Tomato/Mozzarella Slicer by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product. To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as safety guidelines.

Outstanding product features at a glance:

The Tomato/Mozzarella Slicer from RÖSLE enables neat and convenient slicing of tomatoes and mozzarella cheese.

- Cutting blade with serrated edge (teeth of varying height) for quick and neat cutting of tomatoes and mozzarella cheese slices
- Wide handles for safe handling
- Base with spacer grooves serves as counterpart and guide for upper component and ensures a clean cut right through tomatoes and mozzarella cheese
- Manufactured in 18/10 stainless steel, high grade Chrome-Vanadium-Molybdenum alloy and superior quality synthetic material

1. Close-up of the Tomato/Mozzarella Slicer

Handles

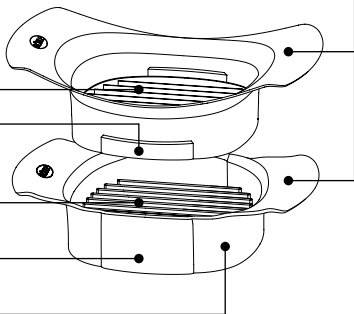
Serrated cutting blades
from Chrome-Vanadium-
Molybdenum alloy

Positioning guide

Spacer grooves to guarantee
a clean cut right through
tomatoes and mozzarella

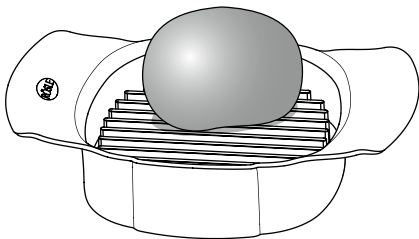
Base component from
synthetic material

Positioning groove to align
with top component



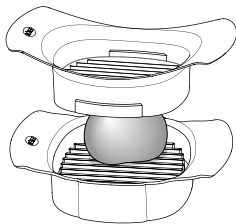
2. Use

Before first time use, clean and rinse the Tomato/Mozzarella Slicer using dishwashing liquid and water.



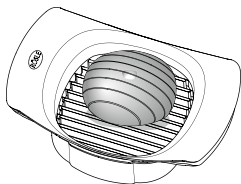
Remove the stalk from the tomato and place the tomato (or mozzarella cheese) in the centre of the base component.

Tip: The tomato is best placed so that the stalk face is positioned downwards – this prevents it from rolling around.



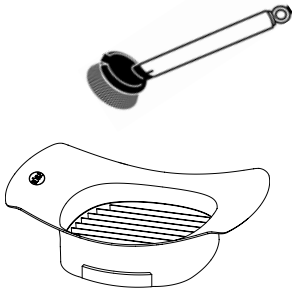
Place the top component centrally positioned above the tomato or mozzarella and press it down exerting even pressure.

Ensure that the top component slides into the base all round. This will ensure that both components align and the blades slide into the spacer grooves.



Tomatoes and mozzarella are completely sliced through once the handles of the top component meet those of the base.

3. Cleaning



The Tomato/Mozzarella Slicer is easy to clean using a brush and applying a drop of dishwashing liquid. Handcleaning recommended.



When cleaning, please keep hands from coming into contact with the blade edges. These present a hazard and could lead to injury.

General Safety Guidelines

The Tomato/Mozzarella Slicer must not be used as a toy and should be handled with caution. Please keep hands from coming into contact with the blade edges at all times as there is the risk of injury. Please keep the utensil out of the reach of children.

General Information and Warranty

This item is covered by the statutory warranty. The warranty applies to deficiencies of the article caused by a material and/or manufacturing defect. The statutory warranty period commences from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty.

In case of questions or doubts, please contact the merchant from whom you purchased the product.

Keep this instruction manual for future reference.

Service and Contact

For questions or suggestions, please use our contact form at
www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.com

We wish you long lasting service from
your new RÖSLE Kitchen Accessory.

Your RÖSLE Team

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Tranche-tomates et Mozzarella haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Tous les avantages en un clin d'œil :

Le Tranche-tomates et Mozzarella RÖSLE permet de couper des tranches de tomates et de mozzarella facilement et efficacement.

- Lames avec dents de scie (dents à différentes hauteurs) pour couper facilement et nettement les tomates ou la mozzarella en tranches
- Grandes poignées pour travailler en toute sécurité
- Support avec rainures de séparation permettant de guider la partie fonctionnelle et de couper totalement les tomates et la mozzarella
- Fabriqué en acier inoxydable 18/10, en acier chrome-vanadium-molybdène et en plastique de haute qualité

1. Tranche-tomates et Mozzarella en détail

Poignées

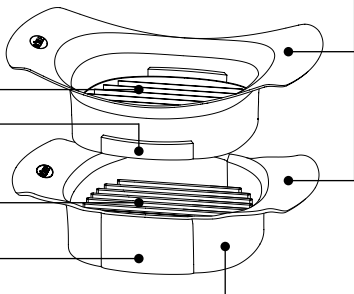
Lames coupantes en acier
chrome-vanadium-molybdène
affûtées en dents de scie

Aide de centrage

Rainures pour couper
complètement les tomates
ou la mozzarella

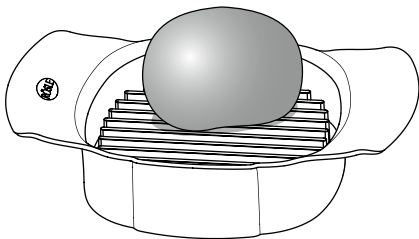
Guide pour la partie
fonctionnelle

Support en plastique



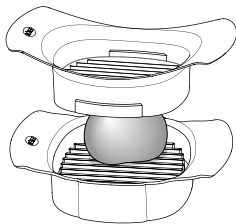
2. Utilisation

Avant la première utilisation nettoyez votre outil avec de l'eau et du liquide vaisselle.



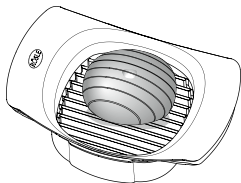
Otez la tige de la tomate et posez la tomate ou la mozzarella au milieu du support en plastique.

Conseil : Mettez la tomate côté trognon sur le support, cela évitera qu'elle roule.



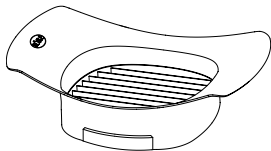
Posez la partie fonctionnelle sur le centre de la tomate ou de la mozzarella et pressez régulièrement vers le bas.

Veillez à ce que la partie fonctionnelle s'encastre dans tous les côtés du support en plastique. Ainsi elle se centre automatiquement dans le support et les lames s'ajustent dans les rainures.



La tomate ou la mozzarella est complètement coupée lorsque les poignées de la partie fonctionnelle reposent complètement sur les poignées du support.

3. Entretien



Le Tranche-tomates et Mozzarella est facile à nettoyer à l'aide d'une brosse à vaisselle et un peu de liquide vaisselle. Nettoyage à la main.



Faites attention à ne pas toucher les lames lors du nettoyage, vous risqueriez de vous blesser.

Conseils généraux de sécurité

Le Tranche-tomates et Mozzarella n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. Ne mettez pas vos doigts dans les lames, vous risquez de vous blesser. A tenir hors de portée des enfants.

Consignes générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre tous les défauts de l'article qui sont dus à un défaut de matériel et/ou de fabrication. La garantie légale commence à partir de la date d'achat figurant sur la facture/le ticket de caisse. Veuillez la/le conserver précieusement comme justificatif. Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure.

S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse **www.roesle.com/service**.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Allemagne
www.roesle.com

Nous vous souhaitons entière satisfaction
et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE

Weitere praktische
Küchenwerkzeuge
von
RÖSLE.

Other practical
RÖSLE
Kitchen Tools.

Autres ustensiles
spécialisés
pratiques
RÖSLE.

Apfel- und Birnenteiler
Apple/Pear Cutter
Coupe pomme/poire

Artikelnr. / Article no. /
N° Art. 12743



Pizzarad
Pizza Wheel
Roulette à pizza

Artikelnr. / Article no. /
N° Art. 12717



Multischneider
Multi-Cutter
Hachoir multi-cut

Artikelnr. / Article no. /
N° Art. 16272



RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

WWW.ROESLE.COM