



cook's essentials®

Tagliere da cucina 6 in 1

Modello: SKU 813319

Dimensioni: 40 x 33 x 3 cm



Introduzione

Il tagliere 6 in 1 Cook's Essentials è il tuo versatile utensile da cucina, che combina un tagliere, una grattugia fine, un colino, un affilacoltelli, una grattugia per aglio e versa facile. Arricchisci la tua esperienza culinaria con questo tagliere multifunzionale progettato per offrire praticità ed efficienza.

Precauzioni di sicurezza

- Prestare attenzione quando si maneggiano oggetti taglienti.
- Fare attenzione durante la piegatura e l'apertura per evitare di rimanere pizzicati.
- Maneggiare con cura le superfici della grattugia per evitare tagli e graffi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non posizionare il tagliere direttamente su una superficie calda.
- Lavarsi accuratamente le mani prima di usare il tagliere, in particolare con carne cruda, pollame e frutti di mare.

Prima del primo utilizzo

1. Lavare il tagliere con acqua calda e sapone.
2. Risciacquare abbondantemente e asciugare completamente prima dell'uso.

Utilizzo del tagliere

1. **Tagliere:** posizionare il tagliere su una superficie asciutta, piana e stabile. Utilizzare per tritare e affettare verdure, frutta e carne.
ATTENZIONE: per garantire la tua salute e sicurezza, evita la contaminazione incrociata tra verdure e carni.
2. **Per utilizzare il versa facile:** usando entrambe le mani, piegare i lati, rilasciare e afferrare gli angoli superiori, premere insieme e agganciare i 2 fermi sul retro. Risciacquare/lavare e scolare gli ingredienti direttamente sul tagliere sopra un lavandino.

ATTENZIONE: c'è il rischio di schiacciamento durante l'apertura, fare attenzione e tenere le dita lontane.

- Funzione versa facile:** mantenendolo in posizione piegata, versa gli ingredienti sciacquati nella pentola per cucinare. È utile anche dopo aver preparato frutta e verdura, trasferendo gli scarti nel cestino.
- Affilacoltelli:** con la tavola in posizione piegata, fai passare i coltelli attraverso la fessura in ceramica dell'affilacoltelli, dalla base alla punta, da 3 a 5 volte, esercitando una leggera pressione. Sciacquare sempre i coltelli dopo l'affilatura.
- Grattugia fine:** grattugiare la noce moscata, lo zenzero, il formaggio duro o la scorza di un agrume sulla sezione grattugia. Comodo per piccoli lavori di grattugiatura rapida.
- Trita Aglio:** Con un movimento circolare, tritare l'aglio sulla sezione apposita.
SUGGERIMENTO: Usare un pennello da cucina per trasferire la polpa da grattugia o trita-aglio.

Pulizia e cura

- Lavare con acqua tiepida e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente.
ATTENZIONE: la grattugia è **AFFILATA**. Prestare la massima attenzione durante l'uso e la pulizia.

Domande frequenti (FAQ)

- Il tagliere può essere lavato in lavastoviglie?** Si consiglia il lavaggio a mano per mantenerlo in buone e durature condizioni.
- Di quali materiali è composto?** Tagliere in polipropilene ad alta densità, strisce antiscivolo in TPE, grattugia in acciaio inossidabile AISI 430 e affilatore in ceramica.
- Il tagliere è antiscivolo?** Sì, il materiale TPE garantisce una presa antiscivolo su superfici asciutte, garantendo stabilità e sicurezza durante l'uso.
- Qual è la temperatura massima che può sopportare?** Il tagliere può generalmente resistere a temperature fino a circa 95 °C, il che lo rende sicuro per la maggior parte delle attività di preparazione degli alimenti. Tuttavia, non deve essere utilizzato come sottopentola per pentole appena tolte dal fuoco.

Avvertenza: ATTENZIONE

I sacchetti trasparenti utilizzati per imballare il prodotto possono essere pericolosi. Tenerli lontano dalla portata dei bambini poichè potrebbero presentare un rischio di soffocamento. Smaltire i componenti dell'imballo in conformità ai requisiti locali.

Importato da: QVC Italia | Via Guzzina 18, 20861, Brugherio, MB, IT

Per segnalazioni di sicurezza scrivere a : sicurezza.prodotti@qvc.com

Made In China