

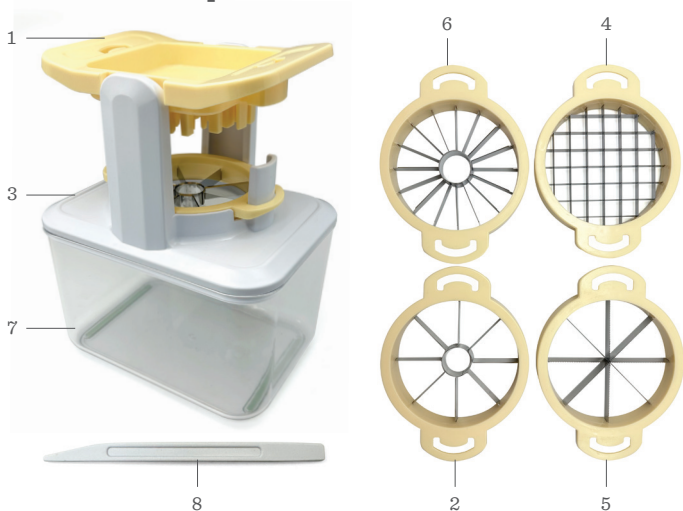


cook's essentials®

Manuale utente del tagliaverdure 4 in 1

Modello: SKU 813322

Descrizione delle parti:



1. Spingitore
2. Lama spicchi da 8 pezzi con rimozione del torsolo
3. Coperchio/Guida di taglio
4. Tagliapatate/cubettiera
5. Lama seghettata spicchi da 8 pezzi
6. Lama spicchi da 16 pezzi con rimozione del torsolo
7. Contenitore antiscivolo da 2,6l
8. Accessorio per la pulizia (pettine rimuovi residui)

Introduzione

Benvenuti al vostro nuovo tagliaverdure 4 in 1! Questo versatile utensile da cucina è progettato per semplificare la preparazione dei pasti, consentendovi di tagliare, tagliare a cubetti e a spicchi frutta e verdura in modo efficiente. Il meccanismo ergonomico a pressione a due mani e il design con guida di sicurezza lo rendono efficace e sicuro da usare. Godetevi una preparazione dei pasti più rapida e tagli uniformi ogni volta!

Precauzioni di sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

- **ATTENZIONE:** Le lame sono affilate e possono causare lesioni se non utilizzate correttamente o con cure adeguate.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo su frutta e verdura da morbida a mediamente soda. Non utilizzare su zucca butternut cruda, patate dolci di grandi dimensioni o ananas non sbucciati. Questi elementi possono danneggiare le lame o lo spingitore.
- Assicurarsi che il prodotto sia su una superficie pulita, asciutta, piana e stabile per evitare movimento.
- Utilizzare sempre entrambe le mani quando si utilizza il cutter a spinta per evitare che le dita si feriscano entrando in contatto con le lame.
- Non usare mai una forza eccessiva: lascia che sia la lama a fare il lavoro. Per gli alimenti più duri, pre-affetta oppure sbollentare secondo necessità.
- Assicurarsi che le mani e il prodotto siano asciutti durante l'uso per mantenere una buona presa e prevenire lo scivolamento.
- Ispezionare sempre il prodotto prima dell'uso, eventuali parti non funzionanti o rotte/crepate possono rappresentare un rischio durante l'uso.
- Conservare questo manuale per futuri consulti.

Prima del primo utilizzo

- Lavare tutte le parti, comprese le lame e il contenitore, con un detersivo per piatti delicato e acqua tiepida o posizionarlo sul cestello superiore della lavastoviglie.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima del montaggio.

Tabella di compatibilità delle lame per frutta e verdura

Tipo lama	Adatta per	Non consigliato
Cubettiera Tagliapatate	Patate, patate dolci (sbollentate), carote, zucchine, Cetrioli, mele sode, Pere sode	Pomodori morbidi, bacche, Banane, Ananas non sbucciato
8 pezzi Lama spicchi (Seghettato)	Arance, limoni, lime, Pompelmi, mele, meloni, Kiwi, pere sode	Frutta a nocciolo (con nocciolo), Frutta morbida o troppo matura
8 pezzi spicchi con levatorsoli	Ananas (sbucciati), Mele, Pere, papaie, mango (sbucciati), pesche	Frutta con torsolo piccolo/ senza torsolo, verdure dure (ad esempio, zucca)
16 pezzi lama con rimozione torsolo	Mele, pere	N/A

Ulteriori indicazioni:

- Per verdure molto dure (ad esempio, zucca butternut, patate dolci crude grandi): Sbollentare o tagliare in porzioni più piccole.
- Per la frutta morbida: utilizzare coltelli manuali o affettatrici speciali per risultati migliori.

Utilizzo del taglierino a spinta 4 in 1

Montaggio:

1. Fissare l'unità guida di taglio al contenitore (base). Assicurarsi che sia fissata saldamente.
2. Inserire la lama desiderata nella guida di taglio con il lato affilato rivolto verso l'alto.
3. Posizionare lo spingitore ergonomico sulla lama, allineandolo con le guide.

Taglio e taglio a dadini:

1. Preparare gli ingredienti (ad esempio, sbucciandoli, privandoli del torsolo o affettandoli in anticipo per gli alimenti grandi o duri).
2. Posizionare il cibo sulla lama (ad esempio, mela, patata).
3. Allineare il dispositivo di spinta e premere con una pressione costante e uniforme usando entrambe le mani.
4. I pezzi tagliati cadranno direttamente nel contenitore per una facile raccolta.
5. Utilizzare lo spingitore incluso per rimuovere i residui di cibo dallo spingitore o dalle lame.

Suggerimenti per risultati ottimali:

- Per le verdure a radice dense, pre-affettarle o sbollentarle per ammorbidirle.
- Affettare gli alimenti più grandi in modo che si adattino alla guida di taglio.
- Se lo spingitore è difficile da premere, controllare l'allineamento e tagliare gli alimenti secondo necessità.

Opzioni lama:

- Tagliapatate/cubettiera: taglia in forme quadrate, ideale per patatine fritte o verdure a cubetti.
- Lama spicchi da 8 pezzi (seghettata): i bordi seghettati afferrano e tagliano anche i frutti più duri come l'ananas.
- Spicchi da 8 pezzi con rimozione del torsolo: rimuove i torsoli e crea 8 spicchi per pezzi di frutta più grandi.
- Lama da 16 pezzi con rimozione del torsolo: produce spicchi più fini con rimozione del torsolo per presentazioni delicate.

Cura e manutenzione

Smontaggio:

1. Rimuovere lo spingitore e la lama dalla guida di taglio.
2. Staccare l'unità guida di taglio dal contenitore e svuotare l'eventuale residuo di taglio.

Pulizia:

- Posizionare tutte le parti sul cestello superiore della lavastoviglie o lavare a mano con un detergente delicato.
- Utilizzare una spazzola per pulire le lame e rimuovere i residui di cibo incastrati.

Conservazione:

- Conservare tutti i componenti all'interno del contenitore per risparmiare spazio e proteggere le lame.

Domande frequenti (FAQ)**D: Posso usare il cutter per la carne?**

R: No, il tagliaverdure è progettato solo per frutta e verdura.

D: Cosa devo fare se la lama diventa smussata?

R: Le lame di ricambio sono disponibili tramite l'assistenza clienti.

D: Perché è difficile premere lo spingitore?

R: Assicurare un allineamento corretto e pre-affettare gli oggetti spessi o duri per un taglio più facile .

D: È lavabile in lavastoviglie?

R: Sì, tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore. Si consiglia il lavaggio a mano per la longevità.

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 ITALIA

Per segnalazioni di sicurezza contattare: sicurezza.prodotti@qvc.com

Made In China



cook's essentials®

Ricette 4 in 1 per taglierina a spinta

Ricette da provare con il tuo taglierino a spinta 4 in 1 Cook's Essentials.

1. Patatine fritte in friggitrice ad aria con condimento alle erbe

Perfetto per usare la lama per tagliare a cubetti/patatine fritte.

Ingredienti:

- 4 patate grandi, sbucciate
- 2 cucchiaini olio oliva
- 1 cucchiaino aglio in polvere
- 1 cucchiaino paprika
- 1 cucchiaino origano
- Sale e pepe

Istruzioni:

1. Utilizzare la **lama tagliapatate** per tagliare le patate pelate a bastoncini uniformi.
2. Mettere le patate tagliate in una ciotola e condirle con olio d'oliva, aglio in polvere, paprika, origano, sale e pepe.
3. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C (400 °F). Disporre le patatine in un unico strato nel cestello della friggitrice ad aria.
4. Cuocere per 15-20 minuti, scuotendo il cestello a metà cottura, finché le patatine non saranno dorate e croccanti.
5. Servire immediatamente con la salsa preferita per una versione più sana delle classiche patatine fritte.

2. Spicchi di patate piccanti nella friggitrice ad aria

Usa la lama spicchi composta da 8 pezzi.

Ingredienti:

- 4 patate medie, sbucciate
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di condimento cajun
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1/2 cucchiaino di paprika affumicata
- Sale q.b.

Istruzioni:

1. Utilizzare la **lama a 8 spicchi** per tagliare le patate sbucciate a spicchi sottili.
2. In una ciotola, mescolare gli spicchi con olio d'oliva, condimento Cajun, peperoncino in polvere, paprika e sale fino a ricoprirli bene.
3. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C (400 °F). Disporre gli spicchi di patate in un unico strato nel cestello della friggitrice ad aria.
4. Cuocere per 15-20 minuti, scuotendo il cestello a metà cottura, fino a quando gli spicchi non saranno croccanti all'esterno e teneri all'interno.
5. Servire caldo come contorno o come spuntino con una salsa piccante.

3. Verdure arcobaleno saltate in padella

Ideale per testare la versatilità della lama cubettiera nel tagliare una varietà di verdure.

Ingredienti:

- 1 peperone rosso a dadini
- 1 peperone giallo a dadini
- 1 peperone verde a dadini
- 1 zucchina media a dadini
- 1 carota media a dadini
- 1 tazza di cimette di broccoli
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaio di salsa hoisin
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di zenzero fresco tritato
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in fiocchi (facoltativo)

Istruzioni:

1. Utilizzare la **lama Cubettiera** per tagliare tutte le verdure in pezzi uniformi.
2. Scaldare l'olio di sesamo in una padella capiente o in un wok a fuoco medio. Aggiungere l'aglio e lo zenzero e soffriggere per 1 minuto fino a quando non saranno fragranti.
3. Aggiungere le verdure a cubetti e le cimette di broccoli nella padella. Saltare in padella per 5-7 minuti fino a quando le verdure saranno tenere e croccanti.
4. Aggiungere la salsa di soia, la salsa hoisin e i fiocchi di peperoncino (se utilizzati). Mescolare bene per ricoprire uniformemente le verdure.
5. Servire su riso o noodles al vapore per un pasto sano e saporito.

4. Insalata classica di mele e pere

Ideale per testare la lama a spicchi da 8 pezzi con rimozione torsolo.

Ingredienti:

- 2 mele grandi, sbucciate e private del torsolo
- 2 pere grandi, sbucciate e private del torsolo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di miele
- 1/4 di tazza di noci tritate (facoltativo)
- Foglie di menta fresca per guarnire

Istruzioni:

1. Utilizzare la **lama a 8 spicchi con levatorsole** per tagliare le mele e le pere in 8 spicchi uniformi.
2. Mettere gli spicchi in una ciotola e condirli con succo di limone e miele per evitare che anneriscano e aggiungere un pizzico di dolcezza.
3. Mescolare delicatamente e cospargere con noci tritate per una maggiore consistenza.
4. Guarnire con foglie di menta fresca e servire immediatamente per un dessert o uno spuntino rinfrescante e sano.

5. Piatto di crudité di verdure con salsa alle erbe

Prova la versatilità dello strumento utilizzando più lame.

Ingredienti:

- 2 carote grandi, sbucciate
- 1 cetriolo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 tazza di pomodorini
- 1/2 tazza di cimette di broccoli

Per la salsa:

- 1 tazza di yogurt greco
- 1 cucchiaino di aneto fresco tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- Sale e pepe q.b.

Istruzioni:

1. Utilizzare la **lama Cubettiera** per tagliare le carote e il cetriolo a bastoncini dopo averli tagliati a misura.
2. Utilizzare la **lama a 8 spicchi** per tagliare i peperoni a spicchi.
3. Disporre le verdure tagliate su un piatto da portata con pomodorini e cimette di broccoli.
4. Preparare la salsa mescolando lo yogurt greco con aneto, prezzemolo, aglio, sale e pepe.
5. Servire il piatto di crudité con la salsa alle erbe aromatiche per un antipasto fresco e colorato.

