



# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**Messer mit Abstandshalter**

**Art.-Nr. 52 56 714**

## Montage des Abstandshalters

Stecken Sie den Abstandshalter in die dafür vorgesehene Führung auf der rechten Seite des Messergriffs. Stellen Sie den Halter auf die gewünschte Stärke/den gewünschten Abstand ein, mit der Sie schneiden möchten. Ziehen Sie den Verriegelungsknopf fest, um die Position des Abstandshalters zu sichern.

## Bedienung und Sicherheit

Dieses Messer beinhaltet 3 Funktionen: Sie können mit diesem Messer aufschneiden, würfeln und schälen; ganz einfach, schnell und sicher. Der Abstandshalter kann kinderleicht auf jede Stärke (Scheibenstärke von 0,5 – 2,5 cm) eingestellt werden, indem Sie den Knopf auf der linken Seite des Griffes lösen. Dieses Messer eignet sich nicht zum Schneiden von Gefrorenem oder zum Aufbrechen oder Öffnen z.B. von Dosen, da dies das Messer beschädigen würde. Das Messer mit Abstandshalter ist spülmaschinenfest, aber wir empfehlen Ihnen das Spülen von Hand, um für eine möglichst lange Dauer die Schärfe der Klinge aufrecht zu erhalten. Um die hochwertige Performance dieses Messers zu verlängern, sollten Sie es stets in sauberem Zustand aufbewahren.

## Arten des Schneidens

Zum Schneiden von Fleisch und Brot setzen Sie die Schneide direkt am Griff auf das zu schneidende Objekt und drücken den bereits eingestellten Abstandshalter leicht gegen das Schneidgut. Schneiden Sie mit einer Vor- und Rückwärtsbewegung durch das Schneidgut, bis das Messer auf den Schneidetisch dringt. Zum Schneiden von Gemüse stellen Sie den Abstandshalter auf die gewünschte Stärke der zu schneidenden Scheiben ein. Dann halten Sie das Gemüse mit einer Hand fest und setzen das Messer auf. Halten Sie das Messer in angewinkelter Position. Nun schneiden Sie vor und zurück. Zum Schneiden von Zwiebeln sollten Sie die Wurzeln vorher nicht abschneiden, da Sie die Zwiebel beim Schneiden an der Wurzel mit einer Gabel festhalten müssen. Um Würfel zu erhalten, müssen Sie die Zwiebel zuerst halbieren und dann jede Hälfte zuerst in Scheiben der gewünschten Stärke schneiden (wie beim Schneiden von Zwiebelringen). Danach setzen Sie das Messer im 90°-Winkel an und schneiden die Hälfte über Kreuz nochmals in »Scheiben«. Danach schneiden Sie die zweite Hälfte auf die gleiche Weise.

## Achtung

- Dieses Messer ist äußerst scharf.
- Halten Sie kleine Objekte beim Schneiden immer mit einer Gabel fest.
- Dieses Messer immer außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

## Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH  
Steinerne Furt

86167 Augsburg

Telefon: 0180 - 53 54 327

(14 Cent/Min, Festnetz; max. 42 Cent/Min, Mobilfunk)

E-Mail: [info@weltbild.de](mailto:info@weltbild.de)



# Weltbild