

Jizeran káposztaszeletelő (HU)

A forgóképes káposztaszeletelő a káposzta egyszerű és gyors legyalulására szolgál, savanyításhoz történő előkészítéséhez.

A szeletek vastagsága a káposzta keménységétől, a nyomóerőtől és a szeletelés módjától függ. A káposztát csak tartsuk a vágó késhez, ne nyomjuk.

A káposzta előkészítése:

A fejet vágjuk darabokra, a torzsát távolítsuk el. Szeletelés közben ügyeljünk arra, hogy a káposztalevelek lehetőleg merőlegesen álljanak a vágótárcsához, a domború oldallal kifelé. Ajánlott a káposztát időnként elfordítani, hogy ez a feltétel teljesüljön.

A szeletelő felszerelése:

- először csavarjuk le a szállítási M8-as anyát a szeletelő tengelyéről
- rögzítsük a B házat az A házhoz, szorosan az asztalhoz a G leszorító segítségével
- helyezzük be a B ház csapját az A házba, majd felülről tegyük rá a C vágótárcsát. A csapot úgy illesszük be, hogy a vágótárcsa hajtófelületei pontosan illeszkedjenek a tengely kivágásába. Ütközésig toljuk be a tengelyt, helyezzük rá a D nyomóelemet, és csavarjuk rá az E kart. Ügyeljünk arra, hogy a tengely ne nyomja ki az UH csapágyat a házából.

Szétszerelés:

Fordított sorrendben végezzük.

Karbantartás és tisztítás:

Minden használat után a szeletelőt szedjük szét, alaposan tisztítsuk meg a káposztamaradékoktól és szárítsuk meg. A tengelyt kenjük be étolajjal.

Figyelmeztetés:

- szeletelés közben ellenőrizzük a szeletelő asztalhoz való rögzítését
- a szeletelés befejezésekor használjuk a mellékelt nyomóelemet, hogy elkerüljük a vágási sérülést. A kések nagyon élesek.
- gyermekek elől tartsuk távol

