

دليل المستخدم - فرامة الطعام اليدوية

الفرامة مصنعة مادة الزنك المطلية بالكروم، و السكاكين الخمسة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ رقم 304

1. ابدأ باتباع الخطوات البسيطة التالية قبل الاستخدام الأول، اغسل الوحدة جيداً و يفضل بالخل
2. ثبت أكوام الشفط المطاطية في اسفل الوحدة الفولاذية ، وادفع الأكوام للأعلى قدر الإمكان. للتأكد من متانتهم
3. ضع القاعدة على سطح العمل واضغط لأسفل لتثبيت أكوام الشفط بقوة. يجب أن يكون السطح المستخدم من النوع غير المسامي مثل الفورميكا .
4. لفك أكوام الشفط من سطح العمل، ارفع حواف أكوام الشفط بأصابعك ببساطة. لا تسحب أكوام الشفط بقوة.
5. ضع القسم العلوي (القادوس) على القاعدة
6. لتثبيت قطع السكاكين ، ضع الفتحة المركزية في السكين على الدبوس المركزي للوحة القبض. أدر القبض في اتجاه عقارب الساعة لتثبيت عروات القرص في ستة فتحات للمخاريط
7. تأكد من أن القبض يدور بسلاسة وأن المخروط مثبت بشكل آمن. لإزالة السكينة، يجب عكس الإجراء
8. ضع وعاء أسفل مخروط التقطيع مباشرة لالتقاط الطعام
9. نظف الوحدة جيداً بعد الاستخدام

العناية والتنظيف

من المستحسن عدم غسل أي جزء من قاطعة الطعام اليدوية في غسالة الأطباق

قبل الاستخدام الأول وبعد كل استخدام لاحق، نظف قاطع الطعام جيداً بقطعة قماش مبللة بالصابون ثم اشطفه بالماء الدافئ. وللحفاظ على المظهر الشبيه بالمرآة، يجب التنشيف بقطعة قماش ناعمة. وكما هو الحال مع أي أدوات مائدة عالية الجودة، لا يُنصح باستخدام غسالة الأطباق لأن المنظفات القوية يمكن أن تتسبب في إتلاف الشفرات أو المخاريط واللمسة النهائية العامة للوحدة

القسم العلوي للوحدة: لإزالة القسم العلوي للتنظيف، أمسك القاعدة بإحكام وارفع القسم العلوي للأعلى وإلى اليسار. يجب أن ينزلق من القاعدة. لا تغمر القسم العلوي في الماء لأنه قد يؤدي في النهاية إلى تدمير القطعة التي تحكمه مع القاعدة. ما عليك سوى مسح هذا القسم بقطعة قماش مبللة كما هو موضح أعلاه

سكاكين الفرم: يمكن تنظيف سكاكين الفرم بسهولة عن طريق وضعها تحت الماء الجاري الدافئ فوراً بعد الاستخدام. لا تترك مخاريط القطع في الماء أو تكدها عندما تكون مبللة. جفف سكاكين الفرم جيداً بمنشفة فوراً بعد الاستخدام. كما هو الحال مع أدوات المائدة الأخرى، قد تظهر على حافة القطع الحادة لسكاكين الفولاذ المقاوم للصدأ علامات تغير اللون أو التآكل إذا لم يتم تجفيفها جيداً بالمنشفة. إذا حدث هذا، فما عليك سوى إزالة تغير اللون أو التآكل باستخدام فوطة كاشطة خفيفة

القاعدة: يمكن مسح القاعدة ووسادة الشفط بقطعة قماش مبللة. يساعد التنظيف العرضي لوسادة الشفط على منع تراكم البقايا ويساعد على ضمان ضغط الشفط الثابت. لا تغسل القاعدة أو وسادة الشفط في غسالة الأطباق



سكاكين الفرغ

من أجل راحتك وسهولة الاستخدام، تم ختم رقم السكينة على قاعدة كل قطعة سكاكين الفرغ مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة لتحمل أقصى حافة قطع ممكنة - تعامل معها دائمًا بحذر. لا تترك سكاكين الفرغ منقوعة في الماء، ولا تكدسها معًا عندما تكون مبللة. اغسل سكاكين الفرغ واشطفها وجففها جيدًا بالمنشفة. قد تظهر عليها علامات تغير اللون أو التآكل إذا لم يتم تجفيفها جيدًا بالمنشفة. إذا حدث هذا، فما عليك سوى إزالة تغير اللون أو التآكل باستخدام منظم سكوتش برايت أو منظف خفيف مماثل.

رقم القطعة



رقم 1: مبروش



رقم 2: خيطي



رقم 3 : بطاطا



رقم 4 : شرائح



رقم 5 - متعرج



نصائح مفيدة لتوجيهك في التحضير

البنجر للتوابل: رقم 1-مبروش أو رقم 2-خيطي
البنجر: رقم 3-بطاطا
البنجر للتخليل: رقم 5-تعرج أو رقم 4-شرائح رفيعة
الذرة أو الخيار: رقم 2-خيطي
الخيار للمخللات: رقم 4-شرائح رفيعة
الملفوف أو سلطة الكرنب: رقم 4 - شرائح
البصل/الملفوف لتشاو تشاو: رقم 2 - خيطي
البطيخ للمخللات الحلوة: رقم 3 - بطاطا
عند التعليب، يمكنك استخدام أي من سكاكين الفرغ، ولكن يوصى باستخدام رقم 5 - متعرج للعرض الإضافي والجمال الذي يضيفه إلى الطعام المعلب. هناك آلاف الاستخدامات لقاطعة الطعام اليدوية. فقط دع خيالك يكون دليلك.

تنبيه: تعتبر مخاريط القطع الخاصة بك أداة قطع دقيقة وبالتالي فهي حادة للغاية.
توخ الحذر الشديد عند التعامل معها