

دليل المستخدم - فرامة الطعام اليدوية

الفرامة مصنعة مادة الزنك المطلية بالكريوم، والسكاكين الخمسة مصنوعة من الفولاذ مقاوم للصدأ رقم 304

1. ابدأ باتباع الخطوات البسيطة التالية قبل الاستخدام الأول، اغسل الوحدة جيداً ويفضل بالخل
2. ثبت أكواب الشفط الطاطية في أسفل الوحدة الفولاذية، وادفع الأكواب للأعلى قدر الإمكان. للتتأكد من متناظرهم
3. ضع القاعدة على سطح العمل واضغط لأسفل لثبيت أكواب الشفط بقوة. يجب أن يكون السطح المستخدم من النوع غير المسامي مثل الفورميكا.
4. لفك أكواب الشفط من سطح العمل، ارفع حواف أكواب الشفط بأصابعك ببساطة. لا تسحب أكواب الشفط بقوّة.
5. ضع القسم العلوي (القادوس) على القاعدة
6. لثبيت قطع السكاكين ، ضع الفتحة المركزية في السكين على الدبوس المركزي للوحدة القابض. أدر القبض في اتجاه عقارب الساعة لثبيت عروات القرص في ستة فتحات للمخاريط
7. تأكد من أن القبض يدور بسلسة وأن المخروط مثبت بشكل آمن. لإزالة السكينة، يجب عكس الإجراء
8. ضع وعاءً أسفل مخروط التقطيع مباشره لالتقاء 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 اشطافه بالاء الدافع وللحفاظ على المظهر الشبيه بالرآة، يجب التنظيف 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 النهاائية العامة للوحدة

القسم العلوي للوحدة: لإزالة القسم العلوي للتنظيف، أمسك القاعدة بإحكام وارفع القسم العلوي للأعلى وإلى اليسار. يجب أن ينزلق من القاعدة. لا تغمز 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 الدافع فوراً بعد الاستخدام. لا ترك القطع في الماء أو تكتسها 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.



Product Manual



Warranty

سكاكين الفرم

من أجل راحتكم وسهولة الاستخدام، تم ختم رقم السكينة على قاعدة كل قطعة سكاكين الفرم مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة لتحمل أقصى حافة قطع ممكنة - تعامل معها دائمًا بحذر. لا تترك سكاكين الفرم منقوعة في الماء، ولا تتدسّرها معًا عندما تكون مبللة.

اغسل سكاكين الفرم واشطفيها وجففيها جيدًا بالنشفة.

قد تظهر عليها علامات تغيير اللون أو التآكل إذا لم يتم تجفيفها جيدًا بالنشفة. إذا حدث هذا، فما عليك سوى إزالة تغيير اللون أو التآكل باستخدام منظف سكوتتش برايت أو منظف خفيف مماثل.

رقم القطعة



رقم 1: مبروش



رقم 3 : بطاطا



رقم 2: خيطي



رقم 5 - متعرج



رقم 4 : شرائح



نصائح مفيدة لتجويهك في التحضير

البنجر للتوابل: رقم 1-مبروش أو رقم 2-خيطي

البنجر: رقم 3 - بطاطا

البنجر للتخليل: رقم 5-متعرج 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 لتشاور تشاو: رقم 2 - خيطي

البطيخ للمخللات الحلوة: رقم 3 - بطاطا

عند التعليب، يمكنك استخدام أي من سكاكين الفرم، ولكن يوصى باستخدام رقم 5 - متعرج للعرض الإضافي والجمال الذي يضيفه إلى الطعام المعلب. هناك آلاف الاستخدامات لقطاعة الطعام اليدوية. فقط دع خيالك يكون دليلك.

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