

Size A5 (210x149 mm)



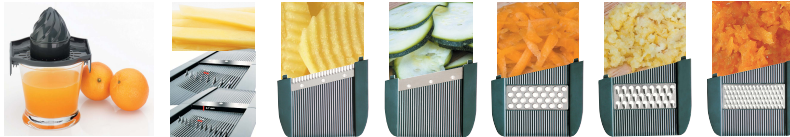
ES
La primera verdadera mandolina para casa.
 Cuchillas de acero inoxidable.
 Cuerpo de ABS muy resistente.
 Lavable en lavavajillas.
 Patas plegables y antideslizante.
 Empuñadura y pulsador para comodidad y seguridad.
7 cuchillas para 7 funciones:
 - Cuchilla lisa: Para cortar, cortapatatas, cortajuliana.
 - Cuchilla ondulada: Para cortar con un efecto ondulado y un efecto gofrado.
 - Rallador (agujeros Ø2,5 mm)
 - Rallador (agujeros Ø6 mm)
 - Rallador para queso parmesano y chocolate.
Espesor ajustable de 3 a 7 mm.
 La mandolina multifuncional puede utilizarse en apoyo sobre sus patas como sobre ensaladeras.

FR
La première vraie mandoline pour la maison.
 Lames en acier inoxydable.
 Corps en ABS très résistant.
 Lavable au lave-vaisselle.
 Pieds repliables et antidérapants.
 Poignée et bouton poussoir pour confort et sécurité.
7 lames pour 7 fonctions:
 - Lame plate : pour trancher, taille frites, taille julienne.
 - Lame ondulée : pour trancher avec effet ondulé et effet gofré.
 - Râpe (trous Ø2,5 mm)
 - Râpe (trous Ø6 mm)
 - Râpe à parmesan et chocolat
Epaisseur réglable de 3 à 7 mm.
 La mandoline multi-râpes s'utilise sur pieds comme sur un bol.

DE
Die erste echte Küchenreibe "Mandoline".
 Schneidmesser aus rostfreiem Edelstahl.
 Halterung aus sehr haltbarem ABS-PVC.
 Spülmaschinenfest.
 Einklappbare und rutschfeste Stützen
 Griff und Drücker komfortabel und sicher.
7 Schneiden für 7 Funktionen:
 - Flaches Messer: zum Scheiben Schneiden, Pommes frites Aufsatz, Julienne Aufsatz.
 - Gewelltes Messer: Schneidet Scheiben mit Welleneffekt.
 - Allzweckreibe (Lochstärke 2,5 mm)
 - Allzweckreibe (Lochstärke 6 mm)
 - Käse und Schokoladenreibe.
 Schneistärke verstellbar zwischen 3 und 7 mm.
 Die Multifunktionsreibe lässt sich sowohl aufstellen als auch über einer Schüssel befestigen.

EN
The first true household mandoline.
 Stainless steel blades.
 High-resistant ABS body.
 Dishwasher safe.
 Folding, non-slip feet.
 Handle and push button for convenience and safety.
7 blades for 7 operations:
 - Single flat blade: for slicing, chip cutter, cutter for julienne vegetables.
 - Corrugated blade: For slicing in a ridged or embossed fashion.
 - Grater (2,5 mm diameter holes)
 - Grater (6 mm diameter holes)
 - Grater for Parmesan cheese and chocolate.
Thickness adjustable between 3 mm and 7 mm.
 The multi-grater mandoline can be used on its feet or over a bowl.

PT
A primeira autêntica mandolina para casa.
 Lâminas de aço inoxidável.
 Corpo ABS muito resistente.
 Lavável em máquina de lavar louça.
 Pernas dobráveis e antideslizantes.
 Cabo e botão para conforto e segurança.
7 lâminas para 7 funções:
 - Lâmina lisa: Para cortar, corta-batatas, corta-juliana.
 - Lâmina ondulada: Para cortar com efeito ondulado e um efeito gofrado.
 - Ralador (furos Ø2,5 mm)
 - Ralador (furos Ø6 mm)
 - Ralador para queijo parmesão e chocolate.
Espessura ajustável de 3 a 7 mm.
 A mandolina multifuncional pode ser utilizada em apoio tanto sobre as suas pernas, como sobre saladeiras.



Mandolina Multifuncional
 Mandoline multi-râpes
 Multifunktionsreibe
 Mandolina Multifuncional
 Multi-grater mandoline

5 Cuchillas
 Blades
8 Funciones
 Functions



PRECAUCIÓN: Las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado con sus dedos. Mantenga alejado de los niños.
ATTENTION: Les lames sont très coupantes. Faites attention à vos mains. Tenir hors de la portée des enfants.
VORSICHT: Die klingeln sind sehr scharf. Geben Sie auf Ihre Hände acht. Von Kindern Fernhalten.
ATENÇÃO: As lâminas são muito afiadas. Tenha o cuidado de suas mãos. Mantenha longe das crianças.
CAUTION: The blades are very sharp. Be careful to your hands. Keep away from children.

FR
 Insérer la lame dans le corp central.
 Après avoir inséré la lame dans la mandoline, assurez vous d'avoir poussé le fermeoir pour bloquer la lame. Ajustement des lames: pousser et tourner la visse pour obtenir 8 à 12 lames. Tourner le petit vis et la coupe peut être ajustée à différentes épaisseurs de 3 à 7 mm. L'épaisseur est inscrite sur le côté intérieur.

EN
 Insert the blade onto the main body.
 After inserting the blade onto the grater, be sure to push the lock to fix the blade firmly. Chip side adjustment: push the safety lock and turn the screw on the opposite side.
 To turn on the knob can adjust cutting the food in different thickness around 3-7 mm. The degree indication is marked on the side.

DE
 Die Klinge in das Gerät einsetzen.
 Nach dem Einsetzen der Klinge in die Reibe sicherstellen, dass die Halterung dedrückt ist um die Klinge zu sichern. Seitliche Einstellung öffnen: Schraube ziehen und drehen um 8 oder 12 Klingen zu wählen.
 Durch Drehen am Kleinen Knopf kann eine unterschiedliche Schnittstärke von 3-7 mm gewählt werden. Die Schnittstärke-Anzeige ist auf der Innenseite.

PT
 Inserir a lâmina para dentro do corpo principal. Depois de inserir a lâmina em a mandoline, certifique-se de pressionar a trava para fixar a lâmina com firmeza. Ajuste a lâminas laminadoras; puxe e gire o parafuso para obter 8 ou 12 lâminas. Gire el tornillo pequeño y el corte puede ser ajustado en diferentes espesores, entre 3 y 7 mm. O valor de espessura é marcado no lado interior.

Lacor Menaje Profesional S.L.
 Bº San Juan, s/n - Apdo. 18
 20570 Bergara (Gipuzkoa) - Spain
 comercial@lacor.es + www.lacor.es
Grupo Marcos Larraga y Cia.

Este artículo está garantizado durante 24 meses contra defecto de fabricación. Cet article est garanti pour une période de 24 mois contre tout défaut de fabrication.
 Diese Artikel est garantieren für 24 Monate gegen alle verarbeitung fehler. This item is guaranteed for 24 months if there is any workmanship defect.
 Este item é garantido por 24 meses, se houver algum defeito de fabricação

