

# MADOLINENHOBEL

Mandoline Food Slicer  
Trancheuse à mandoline  
Mandolina para cortar alimentos  
Affettatrice a mandolino

10040835 10040836 10040840



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



---

## SICHERHEIT

---

Ihr Mandolinenhobel wird mit einem Lebensmittelschutzhalter, einem speziell für Ihre Mandoline entwickelten Klingenschutz und einem Paar schnittfester Handschuhe geliefert. Verwenden Sie beim Schneiden von Lebensmitteln immer den mitgelieferten Sicherheitshalter und/oder schnittfeste Handschuhe. Achten Sie beim Reinigen und Aufbewahren darauf, dass der Klingenschutz angebracht ist, um Ihre Hände zu schützen.

---

## ERSTE SCHRITTE

---

### Tipps für einen sauberen Schnitt - jedes Mal!

1. Schneiden Sie Ihr Gemüse in zwei Hälften.
2. Befestigen Sie den Sicherheitshalter an dem abgerundeten Ende des Gemüses und drücken Sie das Gemüse mit dem Stößel des Sicherheitshalters in den Halter.
3. Legen Sie das abgeschnittene Ende auf die Schneidebahn. Auf diese Weise sitzen die Lebensmittel sicher auf der Schneidefläche, und Sie können jedes Mal saubere Schnitte machen.
4. Sobald das Gemüse in der Sicherheitshalterung befestigt ist, schieben Sie es schnell und fest über die Bahn und die Klinge, wobei Sie den auf der Sicherheitshalterung eingepprägten Pfeilen folgen.
5. Achten Sie bei jedem Schnitt auf einen gleichmäßigen Druck, damit die Schnitte so gleichmäßig wie möglich verlaufen.
6. Drücken Sie beim Schneiden fest auf den Stößel des Lebensmittelsicherheitshalters. Dadurch wird das Gemüse nach unten gedrückt, so dass es in Kontakt mit der Schneidebahn und der Klinge bleibt.



## Experimentieren, kreativ sein, Spaß haben

Investieren Sie in ein paar Kartoffeln und experimentieren Sie mit den eingebauten Einstellrädern, mit denen Sie die Art und Weise steuern können, wie Ihr Mandolinschneider Ihre Lebensmittel schneidet. Die Standardschnitte sind hauchdünne Scheiben, etwas dickere Scheiben (wie Kartoffelchips), dickere Scheiben (für gegrillte Zucchini!), dünne Julienne (für perfekte Salattoppings) und dicke Julienne (für Pommes Frites).



Wenn Sie ein wenig mit den verschiedenen Einstellungen experimentieren, werden Sie schnell herausfinden, welche Einstellung für welches leckere Gericht am besten geeignet ist. Um die Klingenvählscheibe zu verwenden, drücken Sie den äußeren Ring der Wählscheibe nach innen und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um die richtige Einstellung für das Schneiden oder Julienne zu wählen.




---

## REINIGUNG

---

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Mandolinhobel sofort nach Gebrauch reinigen. Verwenden Sie einfach warmes Seifenwasser, um das Gerät abzuspülen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- SEIEN SIE BEIM REINIGEN IMMER VORSICHTIG.
- Bringen Sie nach dem Abspülen der Klinge den Klingenschutz an, während der Rest des Geräts gereinigt wird.
- Um den Messerzylinder zu reinigen, drehen Sie den Knopf auf 3 mm und heben Sie ihn an. Dadurch wird der Klingenzylinder abgenommen und Sie können ihn separat mit heißem Seifenwasser reinigen.
- GEHEN SIE BEI DER HANDHABUNG DES MESSERZYLINDERS IMMER VORSICHTIG VOR.
- Entfernen Sie den Klingenschutz und trocknen Sie das gesamte Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es aufbewahren.
- Wenn das Gerät trocken ist, setzen Sie den Klingenschutz wieder ein und lagern ihn.
- Der Lebensmittelsicherheitshalter ist auch für die Spülmaschine geeignet.

## REZEPTE

### Fenchel, Rucola und Pfirsichsalat



#### Zutaten:

- 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- Eine halbe mittelgroße rote Zwiebel
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 140 g Rucola
- 1 Fenchelknolle, halbiert
- 2 Pfirsiche, entkernt und halbiert
- 1/4 Tasse gehobelte Mandeln
- 28 g Parmesankäse
- Salz und Pfeffer

- Fenchel, Pfirsiche und rote Zwiebeln mit dem Mandolinenhobel in dünne Scheiben schneiden.
- Nach und nach den Essig mit dem Öl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rucola auf einen Teller geben. Den in dünne Scheiben geschnittenen Fenchel, die Pfirsiche und die roten Zwiebeln auf dem Rucolabett anrichten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen. Das Dressing darüber träufeln und den Parmesan darüber bröckeln.

### Einfache Kartoffelchips



#### Zutaten:

- 2 mittelgroße Kartoffeln (für dieses Rezept eignen sich Yukon Gold-Kartoffeln oder Süßkartoffeln)
- Pflanzenöl, zum Braten
- Salz und Pfeffer

- Eine Sautee-Pfanne mit hohem Rand oder einen Dutch Oven mit 1 bis 2 Zoll Pflanzenöl füllen. Erhitzen Sie das Öl auf 200 °C.
- Schneiden Sie die Kartoffeln mit Ihrem Mandolinenhobel in dünne Scheiben. Sie können zwischen hauchdünnen und etwas dickeren Scheiben für Kartoffelchips im Kesselkochstil wählen. Halten Sie die Scheiben während der Arbeit in Eiswasser, damit sie nicht braun werden.
- Trocknen Sie die Scheiben ab und legen Sie sie in einer einzigen Schicht in das erhitzte Öl, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Pfanne nicht überfüllt wird und das heiße Öl nicht spritzt. Sie braten sehr schnell. Halten Sie also einen Spatel bereit, um sie umzurühren und schnell herauszunehmen, wenn sie eine mittlere goldbraune Farbe erreicht haben.
- Auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abkühlen lassen, um überschüssiges Öl abzutrocknen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zucchini-Nudeln



### Zutaten:

- 1 lange Zucchini
- Ihre Lieblings-Nudelsauce

- Die Zucchini der Länge nach halbieren und schälen. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Zucchini der Länge nach an den beiden Vertiefungen auf jeder Seite des Lebensmittelsicherheitshalters befestigen, sodass die Zucchini gut in den Schutz passt.
- Wählen Sie die kleinere Julienne-Klinge. Führen Sie die Zucchini der Länge nach über die Schneidrampe und über die Klinge.
- Erhitzen Sie Ihre Lieblingspastasauce in einem Topf auf dem Herd und stellen Sie sie beiseite. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Zucchinischeiben in einer Pfanne auf dem Herd ganz kurz in heißem Wasser erhitzen, damit sie warm werden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Nudelsauce geben und sofort servieren.

---

## SAFETY

---

Your Mandoline Food Slicer comes with a food safety holder, a blade guard specially designed for your mandoline and a pair of cut-resistant gloves. Always use the included food safety holder and/or cut resistant gloves when actively slicing food. For cleaning and storage, make sure the blade guard is in place to protect your hands.

---

## GETTING STARTED

---

### Tips for getting a clean cut every time!

1. Cut your vegetable in half.
2. Attach the food safety holder to the rounded end of your vegetable, using the food safety holder plunger to press the food into the holder.
3. Place the cut end on the cutting runway. This will ensure your food sits securely on the cutting surface and will ensure neat, clean cuts every time.
4. Once your vegetable is attached to your food safety holder, quickly and firmly slide your food down the runway and across the blade, following the arrows embossed on the food safety holder.
5. Each time you make a cut, make sure to use even pressure to keep the cuts as uniform as possible.
6. As you go, press firmly on the food safety holder plunger. This will push the vegetable down to keep it in contact with the cutting runway and blade.





## Experiment, be creative, have fun

Invest in a few potatoes and experiment with the built-in dial settings that control the way your Mandoline Food Slicer will cut your food. The standard cuts are paper thin slices, a little thicker slices (like potato chips), thicker slices (makes great grilled zucchini!), thin julienne (for perfect salad toppings), and thick julienne (can anyone say french fries?).



A little experimentation with the various dial settings will make you most comfortable with what setting is appropriate for which delectable meal you have in mind. To use the blade dial, push the outer ring of the dial in and turn clockwise to select the correct slicing or julienne setting.




---

## CLEANING

---

- For best results, clean the slicer immediately after use. Just use warm, soapy water to rinse off the unit. Do not submerge the unit in water.  
ALWAYS USE CAUTION WHEN CLEANING.
- Once the blade has been rinsed, attach the blade guard while cleaning the rest of the unit.
- To clean the blade cylinder, turn the knob to 3 mm and lift the knob. This will detach the blade cylinder and allow you to clean the blade cylinder separately using hot soapy water.  
ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING THE BLADE CYLINDER.
- Remove blade guard and carefully dry the entire unit before storing.
- When unit is dry, replace the blade guard for storage.
- The food safety holder is also top-rack dishwasher safe.

---

## RECIPES

---

### Fennel, arugula and peach salad



#### Ingredients:

2 tablespoons balsamic vinegar  
 Half a medium red onion  
 3 tablespoons olive oil  
 140 g arugula  
 1 fennel bulb, halved  
 2 peaches, pitted and halved  
 1/4 cup sliced almonds  
 28 g parmesan cheese  
 Salt and pepper

- Using your Mandoline Food Slicer, thinly slice fennel, peaches and red onions.
- Gradually whisk vinegar into oil. Season to taste with salt and pepper.
- Place arugula on a plate. Add the thinly sliced fennel, peaches and red onions on top of the bed of arugula. Sprinkle sliced almonds on the top. Drizzle dressing and crumble parmesan cheese over the top.

### Easy potato chips



#### Ingredients:

- 2 medium potatoes (Yukon gold work great for this recipe. Or for a twist, use a sweet potato!)
- Vegetable oil, for frying
- Salt & pepper

- Fill a high-sided sautee pan or Dutch Oven with 1 to 2 inches of vegetable oil. Heat oil to 200 °C.
- Using your Mandoline Food Slicer, slice your potatoes thinly to your preference – you can choose between super-thin to a little thicker for a kettle-cooked style potato chip. Keep slices in ice water as you work to keep them from going brown.
- Dry slices and drop into a single layer in the heated oil, being careful not to overfill the pan or splatter the hot oil. They will fry very quickly, so have a slotted spatula ready to stir them and to remove quickly as they reach a medium golden brown.
- Set aside to cool on a paper towel covered plate to dry any excess oil. Season with salt and pepper to taste.

## Zucchini pasta



### Ingredients:

- 1 long zucchini
- Your favorite pasta sauce

- Cut zucchini in half length-wise and peel. Remove seeds with a spoon. Attach to food safety holder length-wise, fixing zucchini to the two indentions on each side of the food safety holder so zucchini fits snugly into the guard.
- Select smaller julienne blade. Run the zucchini length-wisedown the cutting ramp and across the blade.
- Heat your favorite pasta sauce in a pot on the stove, set aside. Heat a tablespoon of olive oil in a skillet.
- Briefly toss the julienned zucchini in a skillet on the stove in hot water, just long enough to heat.
- Season with salt and pepper to taste. Add to pasta sauce and serve immediately.

---

## SEGURIDAD

---

Su mandolina para cortar alimentos viene con un soporte de seguridad para alimentos, un protector de cuchilla especialmente diseñado para su mandolina y un par de guantes resistentes al corte.

Utilice siempre el soporte de seguridad para alimentos incluido y/o guantes resistentes al corte cuando corte activamente los alimentos. Para la limpieza y el almacenamiento, asegúrese de que el protector de la cuchilla esté colocado para protegerse las manos.

---

## CÓMO EMPEZAR

---

**Consejos para conseguir un corte limpio en todo momento.**

1. Corta la verdura por la mitad.
2. Coloque el soporte de seguridad en el extremo redondeado de la verdura, utilizando el émbolo del soporte de seguridad para presionar el alimento contra el soporte.
3. Coloque el extremo cortado en la zona de corte. Esto asegurará que sus alimentos se asienten de forma segura en la superficie de corte y garantizará cortes limpios y claros en todo momento.
4. Una vez que la verdura esté sujeta al soporte de seguridad, deslice rápida y firmemente la comida por el área de corte y a través de la cuchilla, siguiendo las flechas grabadas en el soporte de seguridad.
5. Cada vez que realice un corte, asegúrese de ejercer una presión uniforme para que los cortes sean lo más homogéneos posible.
6. A medida que avance, presione firmemente el émbolo del soporte de seguridad. Esto empujará la verdura hacia abajo para mantenerla en contacto con el área de corte y la cuchilla.



## Experimente, sea creativo, diviértase

Tome unas cuantas patatas y pruebe con los ajustes del regulador incorporado que controlan la forma en que su mandolina corta los alimentos. Los cortes estándar son rodajas finas como el papel, rodajas algo más gruesas (como las patatas de bolsa), rodajas más gruesas (¡para hacer unos calabacines a la parrilla estupendos!), juliana fina (para un perfecto complemento de ensalada) y juliana gruesa (¿alguien puede decir patatas fritas?).



Un poco de experimentación con los distintos ajustes del regulador le hará sentirse más cómodo con el ajuste apropiado para la deliciosa comida que tiene en mente. Para utilizar el regulador de cuchillas, empuje el anillo exterior del selector hacia dentro y gírelo en sentido horario para seleccionar el ajuste correcto de corte en rodajas o en juliana.




---

## LIMPIEZA

---

- Para obtener los mejores resultados, limpie la cortadora inmediatamente después de su uso. Utilice solamente agua tibia y jabón para enjuagar el aparato. No sumerja el aparato en agua.  
TENGA SIEMPRE PRECAUCIÓN AL LIMPIAR.
- Una vez enjuagada la cuchilla, coloque el protector de la cuchilla mientras limpia el resto del aparato.
- Para limpiar el cilindro de la cuchilla, gire el botón a 3 mm y levántelo. Esto separará el cilindro de la cuchilla y le permitirá limpiar el cilindro de la cuchilla por separado con agua caliente y jabón.  
TENGA SIEMPRE CUIDADO AL MANIPULAR EL CILINDRO DE LA CUCHILLA.
- Retire el protector de la cuchilla y seque cuidadosamente todo el aparato antes de guardarlo.
- Cuando el aparato esté seco, vuelva a colocar la protección de la cuchilla para guardarla.
- El soporte de seguridad para alimentos también es apto para colocar en la parte superior del lavavajillas.

## RECETAS

### Ensalada de hinojo, rúcula y melocotón



#### Ingredientes:

2 cucharadas de vinagre balsámico  
 Media cebolla roja mediana  
 3 cucharadas de aceite de oliva  
 140 g de rúcula  
 1 bulbo de hinojo cortado por la mitad  
 2 melocotones sin hueso y partidos por la mitad  
 1/4 de taza de almendras en rodajas  
 28 g de queso parmesano  
 Sal y pimienta

- Con la ayuda de la mandolina, corte el hinojo, los melocotones y las cebollas rojas en rodajas finas.
- Mezcle gradualmente el vinagre en el aceite. Sazone al gusto con sal y pimienta.
- Coloque la rúcula en un plato. Añada el hinojo, los melocotones y las cebollas rojas cortados en rodajas finas sobre el lecho de rúcula. Espolvoree las almendras troceadas por encima. Rocíe el aderezo y desmenuce el queso parmesano por encima.

### Patatas fritas fáciles



#### Ingredientes:

- 2 patatas medianas (las Yukon gold funcionan muy bien para esta receta. O para darle una vuelta de tuerca, utilice boniato)
- Aceite vegetal para freír
- Sal y pimienta

- Llene una sartén alta o una olla holandesa con 1 o 2 pulgadas de aceite vegetal. Caliente el aceite a 200 °C.
- Con la mandolina, corte las patatas en rodajas finas al gusto: puede elegir entre un grosor muy fino o un poco más grueso para obtener unas patatas fritas al estilo de las horneadas. Mantenga las rodajas en agua helada mientras trabaja para evitar que se pongan marrones.
- Seque las rebanadas y déjelas caer en una sola capa en el aceite caliente, con cuidado de no llenar demasiado la sartén ni salpicar el aceite caliente. Se fríen muy rápidamente, así que tenga preparada una espátula con ranuras para removerlas y retirarlas rápidamente cuando alcancen un color dorado medio.
- Déjelas enfriar en un plato cubierto con una servilleta de papel para secar el exceso de aceite. Sazone al gusto con sal y pimienta y pruébelas.

## Pasta de calabacín



### Ingredientes:

- 1 calabacín largo
- Su salsa de pasta favorita

- Corte el calabacín por la mitad a lo largo y pélelo. Retire las semillas con una cuchara. Colóquelo en el soporte de seguridad a lo largo, fijando el calabacín en las dos hendiduras de cada lado del soporte de seguridad para que encaje perfectamente en el protector.
- Seleccione la cuchilla más pequeña para cortar en juliana. Pase el calabacín a lo largo de la rampa de corte y a través de la cuchilla.
- Caliente su salsa para pasta favorita en una olla al fuego y resérvela. Calentar una cucharada de aceite de oliva en una sartén.
- Echa los calabacines en juliana brevemente en una sartén al fuego con agua caliente, solamente el tiempo suficiente para que se calienten.
- Sazone al gusto con sal y pimienta y Pruébelas. Añádalos a la salsa de la pasta y sírvalo todo inmediatamente.

---

## SÉCURITÉ

---

Votre mandoline est livrée avec un support de protection alimentaire, un protège-lame spécialement conçu pour votre mandoline et une paire de gants résistants aux coupures. Lorsque vous coupez des aliments, utilisez toujours le support de sécurité fourni et/ou des gants résistant aux coupures. Lors du nettoyage et du rangement, veillez à ce que le protège-lame soit en place afin de protéger vos mains.

---

## PREMIERS PAS

---

### Conseils pour une coupe nette - à chaque fois !

1. Coupez vos légumes en deux.
2. Fixez le support de sécurité à l'extrémité arrondie du légume et poussez le légume dans le support à l'aide du poussoir du support de sécurité.
3. Placez l'extrémité coupée sur la piste de coupe. De cette façon, les aliments sont bien placés sur la surface de coupe et vous pouvez faire des coupes nettes à chaque fois.
4. Une fois les légumes fixés dans le support de sécurité, faites-les glisser rapidement et fermement sur la piste et la lame en suivant les flèches imprimées sur le support de sécurité.
5. Veillez à exercer une pression régulière à chaque coupe afin que les coupes soient aussi régulières que possible.
6. Lors de la découpe, appuyez fermement sur le poussoir du support de sécurité alimentaire. Les légumes sont ainsi poussés vers le bas, de sorte qu'ils restent en contact avec la piste de coupe et la lame.





## Expérimenter, créer, s'amuser

Investissez dans quelques pommes de terre et expérimentez avec les molettes de réglage intégrées qui vous permettent de contrôler la manière dont votre mandoline coupe vos aliments. Les coupes standard sont des tranches très fines, des tranches un peu plus épaisses (comme les chips de pommes de terre), des tranches plus épaisses (pour les courgettes grillées !), une julienne fine (pour des nappages de salade parfaits) et une julienne épaisse (pour les frites).



En expérimentant un peu avec les différents réglages, vous découvrirez rapidement quel réglage est le plus approprié pour quel plat délicieux. Pour utiliser le cadran de sélection des lames, poussez l'anneau extérieur du cadran vers l'intérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le réglage approprié pour la découpe ou la julienne.




---

## NETTOYAGE

---

- Pour de meilleurs résultats, nettoyez la mandoline immédiatement après l'avoir utilisée. Rincez simplement l'appareil à l'eau chaude savonneuse. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- **SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DU NETTOYAGE.**
- Après avoir rincé la lame, fixez le protège-lame pendant que vous nettoyez le reste de l'appareil.
- Pour nettoyer le cylindre de coupe, tournez le bouton à 3 mm et soulevez-le. Cela permet de retirer le cylindre de la lame et de le nettoyer séparément à l'eau chaude savonneuse.
- **FAITES TOUJOURS ATTENTION LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE CYLINDRE DE COUPE.**
- Retirez le protège-lame et séchez soigneusement l'ensemble de l'appareil avant de le ranger.
- Lorsque l'appareil est sec, remettez le protège-lame en place et rangez-le.
- Le support de sécurité alimentaire est également compatible lave-vaisselle.

## RECETTES

### Fenouil, roquette et salade de pêches



#### Ingrédients :

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
 Un demi-oignon rouge de taille moyenne  
 3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
 140 g de roquette  
 1 bulbe de fenouil, coupé en deux  
 2 pêches, dénoyautées et coupées en deux  
 1/4 de tasse d'amandes effilées  
 28 g de parmesan  
 Sel et poivre

- Couper le fenouil, les pêches et les oignons rouges en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Fouettez peu à peu le vinaigre avec l'huile. Saler et poivrer.
- Disposer la roquette sur une assiette. Disposer le fenouil coupé en fines tranches, les pêches et les oignons rouges sur le lit de roquette. Parsemer d'amandes effilées. Verser la vinaigrette en filet et émietter le parmesan par-dessus.

### Chips de pommes de terre simples



#### Ingrédients :

- 2 pommes de terre de taille moyenne (pour cette recette, des pommes de terre Yukon Gold ou des patates douces conviennent)
- Huile végétale pour la cuisson
- Sel et poivre

- Remplir une sauteuse à bords hauts ou un four hollandais de 3 à 5 cm d'huile végétale. Chauffez l'huile à 200°C.
- Coupez les pommes de terre en fines tranches à l'aide de votre mandoline. Vous pouvez choisir entre des tranches très fines et des tranches un peu plus épaisses pour des chips cuites au chaudron. Pendant la préparation, maintenez les tranches dans de l'eau glacée pour éviter qu'elles ne brunissent.
- Séchez les tranches et placez-les en une seule couche dans l'huile chauffée, en veillant à ne pas trop remplir la poêle et à ne pas faire gicler l'huile chaude. Elles cuisent très rapidement. Préparez donc une spatule pour les remuer et les retirer rapidement lorsqu'elles sont moyennement dorées.
- Laisser refroidir sur une assiette recouverte de papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile. Assaisonner de sel et de poivre à votre convenance.

## Nouilles aux courgettes



### Ingrédients :

- 1 courgette longue
- Votre sauce pour pâtes préférée

- Couper les courgettes en deux dans le sens de la longueur et les éplucher. Retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Fixer la courgette dans le sens de la longueur aux deux creux de chaque côté du support de sécurité alimentaire, de manière à ce que la courgette s'insère bien dans la protection.
- Choisissez la lame Julienne la plus petite. Passez les courgettes dans le sens de la longueur sur la rampe de coupe et sur la lame.
- Faites chauffer votre sauce pour pâtes préférée dans une casserole sur le feu et réservez-la. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
- Chauffer très brièvement les tranches de courgette dans une poêle sur la cuisinière dans de l'eau chaude pour qu'elles se réchauffent.
- Saler et poivrer. Ajouter à la sauce pour pâtes et servir immédiatement.

---

## SICUREZZA

---

La mandolina viene fornita con un supporto per gli alimenti, una protezione della lama progettata appositamente e un paio di guanti antitaglio. Usa sempre il supporto di sicurezza in dotazione e/o i guanti antitaglio quando affetti gli alimenti. Assicurati che la protezione della lama sia in posizione anche durante pulizia e stoccaggio, in modo da proteggere le mani.

---

## PRIMI PASSAGGI

---

### Consigli per risultati perfetti - ogni singola volta!

1. Taglia le verdure a metà.
2. Attacca il supporto di sicurezza all'estremità arrotondata della verdura e assicurati che sia ben fissata premendo sull'apposito pomello.
3. Posiziona l'estremità tagliata sulla mandolina. In questo modo, gli alimenti aderiscono meglio alla superficie, per un taglio pulito ogni singola volta.
4. Una volta che le verdure sono fissate nel supporto di sicurezza, falle scorrere rapidamente sulla superficie di taglio e sulla lama, seguendo le frecce in rilievo sul supporto stesso.
5. Assicurati di esercitare una pressione uniforme ad ogni taglio, in modo che le fette risultino il più uniformi possibile.
6. Premi saldamente sul pomello del supporto per gli alimenti durante il taglio. In questo modo, le verdure vengono spinte verso il basso e restano in contatto con la superficie di taglio e la lama.



## Sperimentare, scatenare la creatività e divertirsi

Prendi un paio di patate e sperimenta con le manopole integrate per controllare il tipo di taglio della mandolina. I formati di taglio standard sono fette sottili, fette leggermente più spesse (come chip), fette ancora più spesse (per le zucchine grigliate), taglio alla julienne sottile (ideale per ingredienti da aggiungere all'insalata) e taglio alla julienne spesso (per le patatine).



Se sperimenti un po' con le diverse impostazioni, scoprirai rapidamente qual è la soluzione ideale in base alla delizia che stai preparando. Per scegliere il tipo di lama, premi l'anello esterno verso l'interno e giralo in senso orario per selezionare l'impostazione corretta per affettare o tagliare alla julienne.




---

## PULIZIA

---

- Per i migliori risultati, pulisci sempre la mandolina subito dopo l'uso. Basta usare acqua calda e sapone per sciacquare il dispositivo. Non immergere il dispositivo in acqua.
- **FARE SEMPRE ATTENZIONE DURANTE LA PULIZIA.**
- Dopo aver risciacquato la lama, fissa la protezione mentre pulisci il resto del dispositivo.
- Per pulire il cilindro della lama, gira la manopola su 3 mm e sollevalo. Questo ti permette di rimuovere il cilindro della lama e di pulirlo separatamente con acqua calda e sapone.
- **FARE SEMPRE ATTENZIONE QUANDO SI MANEGGIA IL CILINDRO DELLA LAMA.**
- Rimuovi la protezione della lama e asciuga accuratamente l'intero dispositivo prima di metterlo via.
- Quando il dispositivo è asciutto, rimetti la protezione della lama e mettilo via.
- Il supporto per gli alimenti può essere lavato in lavastoviglie.

## RICETTE

### Insalata di finocchi, rucola e pesche



#### Ingredienti:

- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- Mezza cipolla rossa media
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 140 g di rucola
- 1 finocchio, dimezzato
- 2 pesche, snocciolate e tagliate a metà
- 1/4 di tazza di mandorle a fettine
- 28 g di parmigiano
- Sale e pepe

- Affetta sottilmente il finocchio, le pesche e le cipolle rosse con la mandolina.
- Incorpora gradualmente l'aceto nell'olio. Aggiusta a piacere con sale e pepe.
- Metti la rucola su un piatto. Disponi le fettine di finocchio, le pesche e le cipolle rosse sul letto di rucola. Distribuisci i petali di mandorla. Cospargi con il condimento e sbriciola sopra il parmigiano.

### Chip semplicissime



#### Ingredienti:

- 2 patate medie (Yukon Gold o patate dolci sono adatte per questa ricetta)
- Olio vegetale, per friggere
- Sale e pepe

- Metti 3-5 cm di olio vegetale in una padella alta o un forno olandese. Scalda l'olio a 200 °C.
- Taglia le patate a fette sottili con la mandolina. Puoi scegliere tra fette sottilissime o leggermente più spesse per patatine in stile kettle-cook. Tieni le fette in acqua ghiacciata mentre finisci la preparazione, in modo che non diventino marroni.
- Asciuga le fette e mettile in un unico strato nell'olio riscaldato, facendo attenzione a non sovraffollare la padella e a non far schizzare l'olio bollente. Friggono molto rapidamente. Tieni pronta una spatola per mescolarle e togliere subito quando hanno raggiunto una doratura media.
- Lasciale raffreddare su un piatto rivestito di carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso. Aggiusta a piacere con sale e pepe.

## Tagliatelle alle zucchini



### Ingredienti:

- 1 zuccina lunga
- La tua salsa per condire la pasta preferita

- Taglia le zucchini a metà in lunghezza e sbucciale. Rimuovi i semi con un cucchiaino. Fissa la zuccina nel senso della lunghezza ai due incavi su ogni lato del supporto, in modo da posizionarla al meglio nella protezione.
- Scegli la lama più piccola per il taglio alla julienne. Fai scorrere le zucchini nel senso della lunghezza sulla superficie di taglio e sulla lama.
- Scalda il tuo sugo preferito in una pentola sul fornello e mettilo da parte. Scalda un cucchiaino di olio d'oliva in una padella.
- Sbollenta molto brevemente le fette di zuccina in acqua calda in una padella sul fornello per riscaldarle.
- Aggiusta a piacere con sale e pepe. Aggiungi alla salsa e servi immediatamente.













**KLARSTEIN**