

# veggieCut

Beste klant!

We willen u feliciteren met uw uitstekende keuze en u bedanken voor uw vertrouwen.

De **veggieCut**-spiraalsnijder biedt u een perfect ontwerp en uitstekende werking. Voor een knapperige rauwe salade of heerlijke groentenoedels, met de **veggieCut** bereidt u in een mum van tijd verrukkelijke groentereepjes, -spiraalen of -chips, voor lekker knapperige salades en bijgerechten. De **veggieCut**-spiraalsnijder is veilig in gebruik en erg makkelijk schoon te maken.

Gelieve deze gebruikshandleiding voor het eerste gebruik grondig te lezen en de instructies en tips te volgen zodat u het product zeker correct gebruikt.

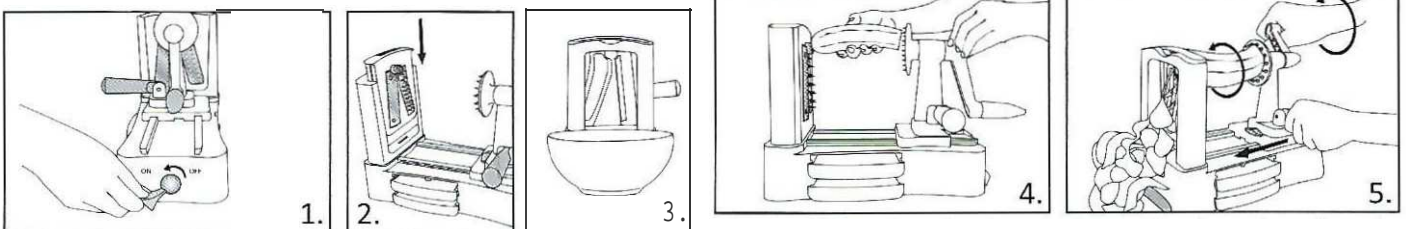
Wordt geleverd met:

- **veggieCut**-spiraalsnijder
- Snijblad voor dunne spiralen – voor dunne pasta, bijgerechten en nog veel meer
- Snijblad voor dikke spiralen – voor dikke pasta, koolsla en nog veel meer
- Snijblad voor plakjes + chips

## Waarschuwing — gevaar op verwonding!

De messen zijn ontzettend scherp. Wees erg voorzichtig wanneer u de messen aanraakt en houd ze uit de buurt van uw vingers en lichaam. Houd de messen buiten het bereik van kinderen.

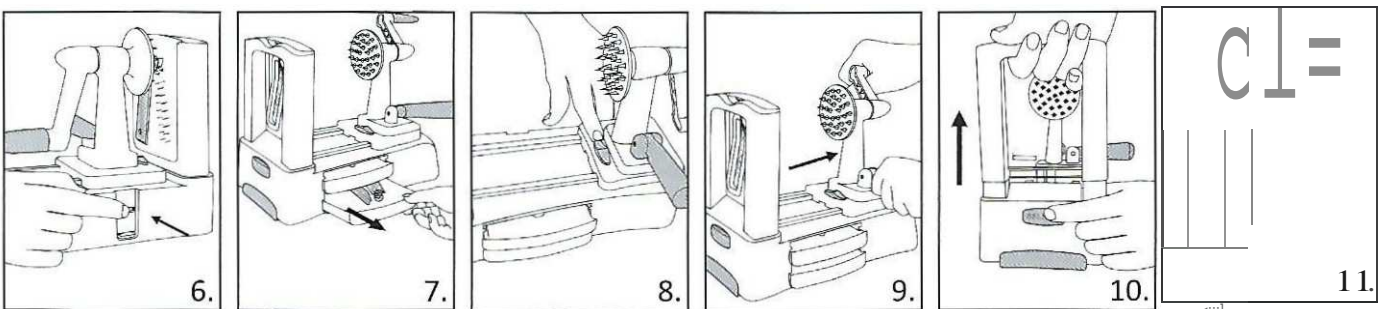
## Gebruiksaanwijzing



1. Plaats de **veggieCut** op een schoon, vlak en effen oppervlak, houd hem met uw ene hand stevig vast en beweeg de hendel van de zuignap met uw andere hand van 'OFF' naar 'ON'. (Zie fig. 1)
2. Controleer of de **veggieCut** zich stevig heeft vastgezogen en veilig vaststaat op het oppervlak.
3. Plaats het snijblad dat u wenst te gebruiken in de daarvoor voorziene opening (zie fig. 2) en druk het stevig naar beneden tot het vastklikt.
4. Was en droog de groenten.
5. Zet een kom of bord voor de **veggieCut** om de gesneden groenten op te vangen. (Zie fig. 3)
6. Snij de boven- en onderkant van de groenten af en klem de groenten tussen het mes en de groentehouder. (Zie fig. 4)
7. Duw de greep met uw linkerhand naar voren en draai met uw rechterhand de zwengel met de klok mee. (Zie fig. 5)

## Onderhoud en reiniging

Wees voorzichtig met de snijbladen bij het reinigen – ze zijn vlijmscherp en u zou zich kunnen snijden en bezeren!



1. Verwijder de extra snijbladen uit het opbergvak door voorzichtig op de vergrendeling aan de andere zijde te drukken. (Zie fig. 6+7)
2. Deblokkeer de vergrendelingsknop op de zwengel. (Zie fig. 8)
3. Duw de zwengel naar achteren tot hij loskomt. (Zie fig. 9)
4. Draai de greep naar links om de zwengel van de groentehouder te halen.
5. Om het kader van de snijbladhouder te verwijderen, houdt u de vergrendelingsknop ingedrukt en trekt u het kader stevig naar boven. (Zie fig. 10)

Alle onderdelen en de snijbladen kunnen in de bovenste lade van de vaatwasser gewassen worden. Voedselresten kunnen met een zachte borstel verwijderd worden – gebruik geen spon.

Reinig de voet van de **veggieCut** altijd met de hand en laat hem aan de lucht drogen.

## Recepten

### Groentespaghetti

3-5 middelgrote courgettes, wortelen of andere groenten naar keuze, bolognesesaus

Was en droog de courgettes/wortelen. Plaats het snijblad voor de gewenste noedeldikte in de **veggieCut**. Klem de groenten in de **veggieCut**-spiraalsnijder en blijf draaien tot u genoeg spaghetti hebt.

Doe de groentenoedels rechtstreeks in de saus en kook ze 3-4 minuten tot ze zacht zijn of kook ze 3-4 minuten en overgiet ze vervolgens met de saus.

### Pikante aardappelspiralen

Grote, gewassen aardappelen, de gewenste hoeveelheid (nieuwe aardappelen met de schil, of geschild), zout, paprikapoeder, andere kruiden naar keuze

Was de aardappelen en schil ze desgewenst. Gebruik zoveel u nodig hebt. Verwarm de frituurpan of verwarm voldoende olie tot 180° in een pan.

Klem de aardappelen nu in de **veggieCut**-spiraalsnijder en gebruik het snijblad voor plakjes om spiralen te maken door aan de zwengel te draaien. Doe de aardappelspiralen in het hete vet. Haal ze even later uit het vet als ze bruin zijn naar wens en laat ze uitdruppen. Kruid met zout en paprikapoeder.

**veggieCut-tip:** De spiralen zijn heerlijk als een koude snack of als een warm, verrassend bijgerecht.

### Kleurrijke pizza met veggieCut-spiralen en tomatensaus

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg; 1 kleine pot tomatensaus; 1 rode, 1 gele en 1 groene paprika; 1 middelgrote ui, gepeld; 2-3 verse champignons, in schijfjes; 8 plakjes salami naar keuze; zout, marjolein, basilicum; 1 pakje geraspte emmentaler

Rol het pizzadeeg uit op een bakplaat met bakpapier. Kruid de tomatensaus met zout, marjolein en basilicum en smeer ze uit over het deeg. Was de paprika's en plaats ze met de kant van de stengel in de **veggieCut** (gebruik het snijblad voor dikke spiralen). Draai om lange spiralen te maken. Pel de uien en klem ze in het snijblad voor plakjes met de wortelkant naar de zwengel. Was en snij de champignons in sneetjes. Verspreid de salamiplakjes en de champignons over het deeg en verdeel vervolgens de reepjes paprika en ui over de pizza. Kruid de pizza naar smaak met een kruidenmengeling en strooi er naar wens kaas over.

Bak in de oven (op 200 graden, ongeveer 20-30 minuten) tot hij mooi krokant is.

### Koolsla

1 kleine wittekool; 3 middelgrote wortelen; 250 ml olijfolie; 1 tl bloem; 2 el suiker; 175 ml azijn; 125 ml room; 1 eidooier, zout, peper, tabasco, een theelepeltje mosterd

Hak de wortelen en de kool fijn met het snijblad voor dunne reepjes. Meng de bloem en de olie en laat in een pan 3-4 minuten sudderen op een laag vuur. Voeg zout, mosterd, een beetje tabasco en suiker toe, gevolgd door de azijn. Meng de room met de eidooier en voeg dit ook toe. Verwarm het mengsel zachtjes en roer tot het dikker is. Laat afkoelen en meng met de salade. Laat een paar uur rusten in de koelkast.

### Salade van rauwe groenten

Salade: 1/2 rodekool; 4-5 middelgrote wortelen; 1 kleine courgette of komkommer; zout; grof gemalen zwarte peper  
Dressing: 4 el zachte rode wijnazijn; 2 tl sinaasappelsap; 1 el sojasaus; 2 tl bloemenhoning; 4 el raapzaadolie; 1 tl pompoenpitolie  
Sesamzaad als garnering

Hak de rodekool fijn met het **veggieCut**-snijblad voor plakjes. Kruid met een weinig zout (ook lekker zonder zout). Laat de kool zo staan en hak de resterende ingrediënten (de wortelen en komkommer) met het **veggieCut**-snijblad voor dunne spiralen, meng alles en zet opzij. Meng alle ingrediënten voor de dressing goed in een kleine kom zodat ze kunnen binden.

Voeg nu de wortelen, courgettes (of komkommer) toe. Giet de dressing over de salade en meng ze er goed onder.

Strooi voor het opdienen sesamzaad over de salade.



WS Invention trade GmbH  
Ricoweg 7, 2351 Wiener Neudorf  
OOSTENRIJK / EUROPA  
office@wsinvention.at

We behouden ons het recht voor om ons product, onze verpakkingen en onze brochures aan te passen binnen ons proces van constante technische ontwikkeling.