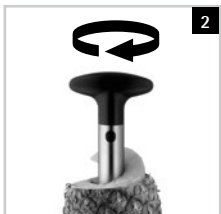
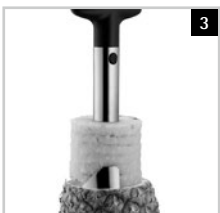




1



2



3



3



4



4

IT

Congratulazioni,

per la Sua scelta. Il taglia-ananas permette di tagliare il frutto rapidamente e senza fatica in anelli uniformi. Il vantaggio è dato dalla conservazione della parte esterna del frutto e dall'assenza di sgocciolamento del succo.

Consigli per l'uso

(1) Tagliare la corona con un coltello affilato. (2) Inserire il taglia-ananas al centro del torsolo, quindi ruotare in senso orario esercitando una leggera pressione sulla polpa del frutto. Smettere prima di tagliare completamente il torsolo e la buccia. Eseguire l'ultimo giro senza esercitare alcuna pressione in modo da liberare l'ultimo disco. (3) Estrarre il taglia-ananas verticalmente verso l'alto insieme alla polpa del frutto. (4) Estrarre l'impugnatura dall'asta premendo i pulsanti laterali. Ruotare l'asta e rimuovere il frutto. Eseguire un taglio verticale con il coltello per tagliare la spirale ed ottenere degli anelli.

Attenzione:

Il taglia-ananas ha bordi molto taglienti. Un uso improprio può causare lesioni. Non lasciarlo maneggiare dai bambini e tenere lontano dalla loro portata.

CN

衷心感谢，您的选择。使用这款菠萝刀，您可以快速轻松地将果实切成均匀的菠萝圈。优势在于果皮完整以及汁水不流失。

操作指南

(1) 用锋利刀具削去顶端。(2) 将菠萝刀插入果实中芯并在果肉中稍微用力沿顺时针转动。及时停止，使芯和果皮不会完全切断。转动最后一圈时不施压，以松开菠萝底部。(3) 将带有果肉的菠萝刀垂直向上从果实中拉出。(4) 按下杆侧面的按钮，拉出旋转手柄。转动杆与果实分离。垂直切一刀，以将螺旋状菠萝圈分开。

请注意：

菠萝刀边缘尤其锋利。操作不当可能存在受伤危险。不得让儿童触碰，并保存在他们接触不到的地方。

WMF

WMF Ananasschneider

Für mittlere bis große Früchte geeignet.

WMF Pineapple Cutter

Suitable for medium to large fruits.

Coupe ananas WMF

Indiqué pour les fruits de taille moyenne à grande.

Cortador de piña de WMF

Apto para piñas medianas y grandes.

Taglia-ananas WMF

Adatto per ananas di dimensioni da medie a grandi.

WMF 菠萝刀

适用于中等或大果实。

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
GermanyTel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87info@wmf.de
www.wmf.de
04/2014

Herzlichen Glückwunsch,

zu Ihrer Wahl. Mit dem Ananasschneider können Sie die Frucht schnell und mühelos in gleichmäßige Ringe zerteilen. Der Vorteil, das Fruchtgehäuse bleibt erhalten und der Saft läuft nicht aus.

Hinweise zur Bedienung

(1) Krone mit einem scharfen Messer abscheiden. (2) Ananasschneider mittig auf den Strunk setzen und im Uhrzeigersinn mit leichtem Druck in das Fruchtfleisch drehen. Rechtzeitig aufhören, damit Strunk und Schale nicht durchgetrennt werden. Die letzte Drehung ohne Druck ausführen, um die untere Scheibe zu lösen. (3) Ananasschneider mit dem Fruchtfleisch senkrecht nach oben aus der Frucht ziehen. (4) Drehgriff durch Drücken der seitlichen Knöpfe aus dem Stab ziehen. Stab umdrehen und Frucht abstreifen. Um die Fruchtspirale in Ringe zu zerteilen, einmal senkrecht mit dem Messer durchschneiden.

Bitte beachten Sie:

Der Ananasschneider ist sehr scharfkantig. Bei unsachgemäßer Handhabung besteht Verletzungsgefahr. Nicht in die Hände von Kindern geben und außerhalb ihrer Reichweite aufbewahren.

Congratulations,

on your selection. With the pineapple cutter, you can quickly and easily slice fruit into even rings. The advantage is that the fruit body is maintained and the juice does not run out.

How to use the pineapple cutter

(1) Cut off the crown with a sharp knife. (2) Place the pineapple cutter in the middle on the stem and turn clockwise into the pulp with light pressure. Stop in time so that the stem and rind are not cut through. Carry out the last rotation without pressure so as to separate the bottom slice. (3) Pull the pineapple cutter with the pulp upward vertically out of the fruit. (4) Pull the rotary handle out of the rod by pressing the side knobs. Rotate the rod and strip off the fruit. In order to divide the fruit spirals into rings, cut vertically through with the knife once.

Please note:

The pineapple cutter is very sharp. Improper handling may result in injury. Do not put in the hands of children and keep out of their reach.

Toutes nos félicitations,

pour votre choix. Le coupe ananas vous permet de découper le fruit rapidement et sans effort en rondelles uniformes. Cette méthode de découpe préserve la chair et le jus ne s'écoule pas.

Conseils d'utilisation

(1) Ôter la couronne à l'aide d'un couteau tranchant. (2) Positionner le coupe ananas au centre du tronc, puis effectuer des mouvements circulaires dans le sens des aiguilles d'une montre en exerçant une légère pression. Arrêter à temps pour ne pas sectionner le troc et la peau. Effectuer un dernier mouvement circulaire sans exercer une pression, afin de détacher la rondelle inférieure. (3) Tirer le coupe ananas qui contient la chair du fruit vers le haut. (4) Retirer la poignée rotative du tube en appuyant sur les boutons latéraux. Retourner le tube, puis enlever le fruit. Couper l'ananas en forme de spirale sur un côté, afin de séparer les rondelles.

Attention:

Les bords du coupe ananas sont extrêmement tranchants. Risque de blessures en cas d'une utilisation non conforme. Ne pas laisser les enfants manipuler cet ustensile, et le tenir hors de leur portée.

Enhorabuena,

por su elección. Con el cortador de piña podrá trocear la fruta en rodajas iguales de forma fácil y sin complicaciones. La ventaja es que se conserva la cáscara dura de la fruta y no deja que se escape el jugo.

Indicaciones de uso

(1) Corte la corona con un cuchillo afilado. (2) Coloque el cortador de piña en el centro del tronco y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, ejerciendo una ligera presión dentro de la pulpa. Pare a tiempo, para que el tronco y la cáscara no se separen. Realice un último giro para separar la rodaja inferior. (3) Extraiga de la fruta el cortador de piña con la pulpa, tirando verticalmente hacia arriba. (4) Presione los botones laterales para sacar el asa giratoria de la varilla. Gire la varilla y extraiga la fruta. Para que las espirales de la fruta queden en rodajas, córtelas una vez en sentido vertical con un cuchillo.

Por favor, tenga en cuenta que:

El cortador de piña tiene bordes muy afilados. Si lo usa de forma inadecuada, hay peligro de lesión. No deje que lo utilicen los niños y guárdelo fuera de su alcance.

