

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Tagliaspiadini

Funzionamento

How to use it

Utilisation

Funktion

Funcionamiento



01

Posizionare la base del tagliaspiadini **C** su una superficie di lavoro piana. Successivamente, posizionare la struttura con le feritoie di taglio **B** su di essa in modo che le ventose poggino saldamente sul piano di lavoro.

Place the skewers cutter base **C** on a flat work surface. Next, place the slotted structure **B** on top so that the suction cups press firmly on the work surface.

Placez la base du coupe-brochettes **C** sur un

plan de travail. Puis, placez la structure avec les fentes de coupe **B** dessus. Les ventouses doivent reposer fermement sur le plan de travail.

Die Basis des Spießschneiders **C** auf eine ebene Arbeitsfläche legen. Anschließend das Schneidergestell **B** draufsetzen, sodass sich die Saugnäpfe fest auf der Arbeitsfläche sitzen.

Coloque la base del cortador de brochetas **C** sobre una superficie plana de trabajo. A continuación, coloque la estructura con los orificios de corte **B** sobre esta para que las ventosas se apoyen bien sobre la superficie de trabajo.



02

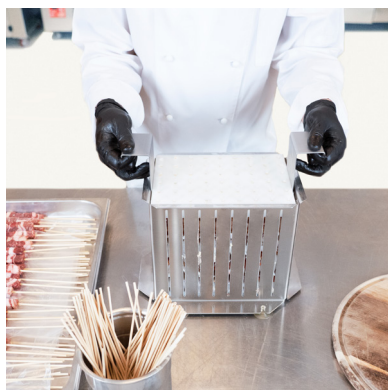
Disporre a strati i tagli di carne, le verdure e le spezie desiderate.

Layer the cuts of meat, vegetables and desired seasoning.

Superposez les morceaux de viande, de légumes et d'épices souhaités.

Die gewünschten Fleisch- und Gemüseeinlagen mit Gewürzen übereinanderschichten.

Coloque en capas los trozos de carne, las verduras y las especias.



03

Premere il coperchio del tagliaspiadini **A** sui vari strati di carne e verdure, in modo che si compattino e non scivolino durante il taglio.

Press the lid of the skewers cutter **A** on top of the various layers of meat and vegetables so that they are held firm and do not slide around during cutting.

Appuyez sur le couvercle du coupe-brochettes **A** sur les différentes couches de viande et de légumes. Le résultat est d'obtenir des cou-

ches compactes et qui ne glissent pas lors de la découpe.

Den Spießraster **A** auf die Fleisch- und Gemüseeinlage pressen, sodass die einzelnen Lagen während des Zuschneidens nicht verrutschen.

Presione la tapa del cortador de brochetas **A** en las diferentes capas de carne y verdura de modo que se compacten y no se resbalen mientras se cortan.



04

Utilizzare lo spuntone in acciaio inox (in dotazione) per infilzare i singoli fori guida e, successivamente, inserire all'interno gli stecchini in legno.

Use the stainless steel spike (supplied) to pierce individual guide holes and then insert the wooden skewers.

Utilisez la pointe en acier inoxydable (fournie) pour percer chaque trou de guidage. Puis, insérez les bâtons en bois à l'intérieur.

Mit dem mitgelieferten Edelstahl-Spieß in die vorgegebenen Löcher des Spießrasters **A** stechen bis zur Basis **C**. Anschließend die Holzspieße in die vorgegebenen Löcher des Spießrasters **A** bis zur Basis **B** durchstecken.

Utilice el pincho de acero inoxidable (incluido de serie) para ensartar cada uno de los orificios guía y, a continuación, introducir en su interior los palitos de madera.



05

Tagliare, con un coltello ben affilato, lungo tutte le feritoie del tagliaspiedini. Prima longitudinalmente (nel senso della lunghezza) e poi trasversalmente (nel senso della larghezza).

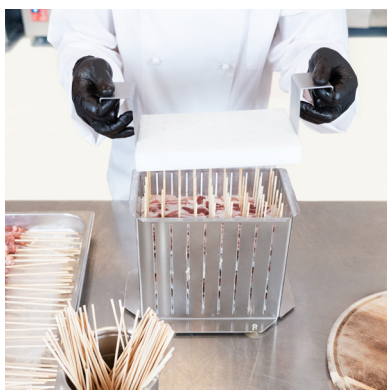
With a sharp knife, cut down the length of all the slots in the skewers cutter. First lengthwise and then widthwise.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez le long de toutes les fentes du coupe-brochettes. D'abord longitudinalement (dans le sens

de la longueur), puis transversalement (dans le sens de la largeur).

Nachdem alle Holzspieße eingesetzt sind, mit einem langen scharfen Messer erst die kurze Spießseite pro Lamelle und danach die lange Spieß-Lamellen einschneiden.

Con un cuchillo bien afilado corte siguiendo los orificios del cortador de brochetas. Primero en sentido longitudinal (en sentido de la longitud) y después en sentido transversal (en sentido del ancho).



06

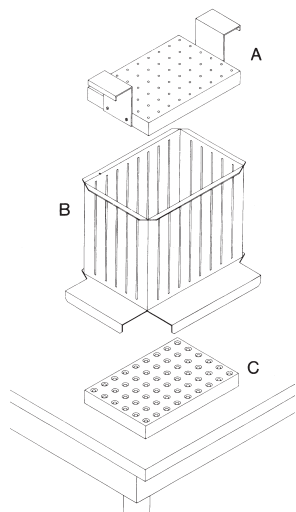
Rimuovere il coperchio del tagliaspiedini **A**.

Remove the cover of the skewers cutter **A**.

Retirez le couvercle du coupe-brochette **A**.

Das Spießraster **A** entfernen.

Retire la tapa del cortador de brochetas **A**.



07

Grigliare, dopo aver rimosso la struttura con le feritoie di taglio **B** e la rispettiva base **C**, gli spiedini sulla griglia in pietra lavica CB o procedere con il confezionamento sottovuoto per una conservazione prolungata.

After removing the slotted structure **B** and the base **C**, grill the skewers on a CB lava rock grill or vacuum pack so that they will keep for longer.

Retirez la structure avec les fentes de coupe **B** et la base **C**. Puis, grillez les brochettes sur

le gril à pierre lavique CB ou procédez à un emballage sous vide pour conserver.

Schneidergüst **B** und die Basis **C** entfernen um die formschönen Spieße auf dem CB Lavasteingrill saftig zu grillen oder für die Konservierung portionsweise zu vakuumieren.

Después de retirar la estructura con las ranuras de corte **B** y la base **C** respectiva, ase las brochetas en la parrilla de piedra lávica CB o envase al vacío para un almacenamiento prolongado.