

WESTMARK

DOPPELSCHÄLER | DOUBLE PEELER »PEEL-STAR«

DE Gebrauchsanweisung für den Gemüse-Doppelschäler „PEEL-STAR“ Art.-Nr.6050 (Aluminium), Art.-Nr. 6060 (Kunststoff)
Nur halbe Arbeit durch das Doppel-Schälprinzip

1. „PEEL-STAR“ eignet sich besonders gut zum schnellen, sauberen und sparsamen Schälen von länglichem Gemüse wie Spargel, Möhren, Gurken, Rettichen, Schwarzwurzeln etc. Für Rechts- und Linkshänder geeignet. Die Schälklingen (als WESTMARK- Ersatzteil unter der Art.-Nr. 6052 im Handel erhältlich) sind bei Art. 6050 (Aluminium) durch einfaches Lösen der beiden Schrauben auswechselbar. Jede gut geschärfte Klinge wird nach langem Gebrauch einmal stumpf. Bei Art. 6060 (Kunststoff) wird ein Austausch der Klinge durch leichtes Biegen des Messerbettes ermöglicht.
2. Wichtig! Beachten Sie zur optimalen Handhabung bitte die folgenden Hinweise für Rechtshänder (Linkshänder verfahren im jeweils umgekehrten Sinne):
- a. Nehmen Sie –wie abgebildet- den „PEEL-STAR“ in die rechte Hand und das zu schälende Langgemüse in die linke Hand (Spargel kurz hinter der Spargelspitze fassen). Während Sie mit beiden Klingen das Langgemüse umgreifen, ziehen Sie unter leichtem Druck mit einer durchgehenden, zügigen Bewegung von links nach rechts den „PEEL-STAR“ am Gemüse entlang. Es fallen dann bei jedem Schälvorgang zwei Schalenstreifen vom Gemüse ab.
- b. Sie drehen dann das Gemüse in der linken Hand je nach Dicke um ca. 45-60° weiter und beginnen die zweite Schälbewegung ebenfalls von links nach rechts wie unter a) beschrieben.
- c. Auf die gleiche Weise verfahren Sie weiter, bis das Gemüse vollständig geschält ist.
- d. Die nicht zum Verzehr geeigneten Gemüseenden lassen sich anschließend - wie üblich - mit einem Küchenmesser abschneiden. (Bei Spargel das harte, holzige Ende am besten vor dem Schälen abschneiden).

GB Instructions for use of vegetable double-peeler “PEEL-STAR” Art.-No. 6050 (aluminium), Art.-No. 6060 (plastic version).
Only half the effort owing to the twin blades

1. „PEEL-STAR“ is particularly suited for the fast, clean and economical peeling of long vegetables such as asparagus, carrots, cucumbers, parsnips, horseradish etc. For right and left handed use. The peeling blades (available at dealers under the WESTMARK Art.-No. 6052) are replaceable with art. 6050 (aluminium) simply by undoing both screws. All good blades will eventually become blunt after long and intensive use. With art. 6060 (plastic version) an exchange of the blades is possible by slightly bending the knife-holding-part of the peeler-arm.
2. Important! To gain the best use from the “PEEL-STAR” please read the following instructions (left-handers should reverse the process):
- a. As shown in the diagram, hold the “PEEL-STAR” in the right hand and the vegetable for peeling in the left hand (grip asparagus close to the tip). With both blades pressing slightly against the vegetable draw the “PEEL-STAR” from left to right along the vegetable with a continuous smooth motion. 2 strips of peel will fall off after each peeling stroke.
- b. According to the diameter of the vegetable, rotate it between 45°-60° in the left hand and start the next peeling-motion, again from left to right as described in a).
- c. Carry on with the same procedure until the vegetable is completely peeled.
- d. The non-consumable ends of the vegetable should be cut off with a knife – as usual. (With asparagus, the hard woody ends should be cut off before peeling).

FR Mode d'emploi du double-éplucheur de légumes «PEEL-STAR», réf. 6050 (en aluminium) et réf. 6060 (en plastique)
Moitié moins de travail grâce au principe d'épluchage double

1. „PEEL-STAR“ est particulièrement pratique pour éplucher rapidement, proprement et Économiquement les légumes longs tels que les asperges, les carottes, les concombres, le raifort, les salsifis, etc. „PEEL-STAR“ peut être utilisé par les droitiers et les gauchers. Les lames (pièces de rechange WESTMARK vendues dans les commerces sous la réf. 6052) sont interchangeables. Il suffit tout simplement de desserrer les deux vis d'article 6050 (en aluminium). Toutes les lames bien aiguisées s'émousent un jour ou l'autre. Concernant le changement de la lame de l'article 6060 (version plastique) veuillez plier le bras d'éplucheur à la partie où la lame est tenue.
2. Attention! Afin de pouvoir utiliser correctement l'appareil, nous recommandons aux droitiers de lire attentivement les instructions suivantes (les gauchers devant procéder en sens inverse):
- a. Prenez „PEEL-STAR“ dans la main droite de la façon illustrée et le légume dans la main gauche (pour les asperges, tenir le légume juste derrière la tête). Tandis que vous exercez une pression sur le légume avec les deux lames, tirez rapidement et en un mouvement continu „PEEL-STAR“ de gauche à droite le long du légume. Deux épluchures tombent alors de chaque côté.
- b. Faire pivoter ensuite le légume avec la main gauche d'environ 45° à 60° selon la grosseur de ce dernier. Répéter l'opération d'épluchage précédente, toujours de gauche à droite de la façon décrite dans le paragraphe a).
- c. Continuez de cette façon jusqu'à ce que le légume soit complètement épluché.
- d. Il est alors facile de couper normalement les extrémités avec un couteau de cuisine. (Pour les asperges il est recommandé de couper l'extrémité dure et fibreuse avant de procéder à l'épluchage).

NL Gebruiksaanwijzing voor de groente-dubbelschiller „PEEL-STAR“, art.no.6050 (aluminium) en art.no. 6060 (kunststof).
Slechts het halve werk door het dubbel-schilprincipe.

1. „PEEL-STAR“ is bij uitstek geschikt voor het snel, schoon en zuinig schillen van lange groente, zoals asperges, komkommer, wortelen, rettich, rammenas, enz. Geschikt voor rechts- en linkshandigen. De schilmessen (als WESTMARK-onderdeel onder art.no.6052 verkrijgbaar) zijn door eenvoudig losdraaien van beide schroeven verwisselbaar, bij art.no.6050 (aluminium). Ieder goed en scherp mes wordt na lang gebruik een keer stomp. Bij art.no.6060 (kunststof) kunnen de messen verwisseld worden door de kunststof messenhouders Licht te buigen.
2. Belangrijk! Volgt U om de dubbelschiller optimaal te hanteren de volgende Aanwijzingen voor rechtshandigen (linkshandigen gaan steeds in omgekeerde zin te werk):
- a. Neemt U (zoals afgebeeld) de „PEEL-STAR“ in de rechter hand en de te schillen lange groente in de linker hand (asperges kort na de aspergespits vastpakken). Terwijl U met de beide messen de lange groente omsluit, trekt U onder lichte druk meet een doorgaande ferme beweging van links naar rechts de „PEEL-STAR“ langs de groente. Er vallen dan bij iedere schilbeweging twee schilstrepen van de groente af.
- b. U draait dan de groente in de linker hand, al naar gelang de dikte 45° - 60° verder en begint de tweede schilbeweging, eveneens van links naar rechts, zoals onder a).
- c. Op de zelfde manier gaat U verder, tot de groente geheel geschild is.
- d. De niet voor consumptie geschikte groente-einden kunnen vervolgens (zoals gebruikelijk) met een keukenmes afgesneden worden. (Bij asperges het harde vezelige einde het beste voor het schillen afsnijden).

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Else, Germany
www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee

