

# MARKETPLACC WEBÁRUHÁZ

Pizzavágó kés rozsdamentes acélból – védőlemez, inox fogantyúval

Használati útmutató

## Tartalomjegyzék

1. Főbb jellemzők
2. Használat lépései
3. Fontos biztonsági tudnivalók
4. Tisztítás és karbantartás
5. Termékadatok
6. Hasznos tippek
7. Gyakori problémák és megoldások

## Főbb jellemzők

- Éles, rozsdamentes acél forgó vágókerék.
- Ergonomikus inox fogantyú.
- Biztonságos ujjvédő lemez.
- Akasztófül az egyszerű tároláshoz.
- Pizza, tortilla, lepény és egyéb tészták szeletelésére.
- Masszív, hosszú élettartamú kivitel.

## Használat lépései

1. Helyezze a pizzát vagy a szeletelni kívánt ételt stabil, sík felületre.
2. Fogja meg biztonságosan a fogantyút.
3. A forgó vágókereket enyhe nyomással gördítse végig a pizzán.
4. Szükség esetén ismételje meg a műveletet a kívánt szeletek kialakításához.
5. Használat után mossa el a pizzavágót, majd törölje szárazra.

**Tipp:** A legjobb eredmény érdekében a pizzát még melegen szeletelje fel.

## Fontos biztonsági tudnivalók

- A vágókerék éles, használja fokozott óvatossággal.
- Használat közben mindig a markolatot fogja.
- Ne érjen a forgó vágókerékhez.

- Gyermekektől elzárva tárolja.
- Ne használja sérült vagy deformálódott állapotban.
- Kizárólag rendeltetésszerű felhasználásra alkalmas.

### Tisztítás és karbantartás

- Minden használat után mossa el langyos, mosogatószeres vízzel.
- Puha szivaccsal tisztítsa a rozsdamentes acél felületet.
- A tisztítást követően törölje teljesen szárazra.
- Száraz helyen tárolja.
- Időnként ellenőrizze, hogy a vágókerék szabadon forog-e.

### Termékadatok

| Tulajdonság  | Érték                                                |
|--------------|------------------------------------------------------|
| Terméktípus  | Pizzavágó kés                                        |
| Anyag        | Rozsdamentes acél                                    |
| Markolat     | Inox                                                 |
| Penge        | Forgó pizzavágó kerék                                |
| Kialakítás   | Ujjvédő lemezzel                                     |
| Tárolás      | Akasztófüllec                                        |
| Felhasználás | Pizza, tortilla, lepény és egyéb tészták szeletelése |
| Tisztítás    | Kézi mosogatás ajánlott                              |

### Hasznos tippek

A pizzavágó nemcsak pizzához, hanem quesadillához, lepényhez, lángoshoz, palacsintához és leveles tésztákhoz is kiválóan használható.

Fa vagy műanyag vágódeszkán használva hosszabb ideig megőrizhető a vágókerék élessége.

### Gyakori problémák és megoldások

| Probléma                  | Lehetséges ok                       | Megoldás                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Nehezen vágja át a pizzát | Túl kevés nyomás vagy vastag tészta | Egyenletes, határozott nyomással görgesse végig a kereket. |
| A feltét elmozdul         | Lassú vagy szaggatott mozdulat      | Egy folyamatos mozdulattal vágja át a pizzát.              |
| A kerék nehezen forog     | Ételmaradék került a tengelyhez     | Tisztítsa meg alaposan használat után.                     |
| Vízcseppek maradtak rajta | Nem lett szárazra törölve           | Mosogatás után puha ruhával törölje szárazra.              |