

**tescoma**®

Handy

Pull chopper

Strunový sekáček

Tritatutto manuale

Picadora manual

Picador manual de filo

Schneider mit Zugschnur

Hachoir à corde

Siekacz

Strunový sekáčik

Струнный измельчитель



## en Instructions for use

Easily and quickly chops food to the required coarseness. Excellent for onions, root vegetables, tomatoes, herbs, apples, pears, nuts, sponge biscuits, for preparing fruit and vegetable salads, pesto, etc. Made of resistant plastic with non-skid treatment, blade of high-grade stainless steel. 3-year warranty.

**Application:** Place pieces of food into the bowl with the blade inserted, filling the bowl up to about one half of its volume ①, set the bowl onto a flat surface and close. Hold the lid and chop the food by vigorously pulling the string horizontally ②. Five strokes are enough for coarse chopping. Ten strokes are usually enough for fine chopping. Remove the blade from the bowl and pour out the chopped food or remove it using a spatula. **Cleaning:** Rinse the chopper under running water after use. The bowl with blades is dishwasher safe. Clean the lid with the string under running water. Do not leave to soak. If moisture enters the lid during washing, remove the seal on the bottom of the lid and leave the water to drain ③. **Notice:** Divide food into approx. 2 x 2 cm pieces before placing it into the chopper. Larger pieces could only be processed using excessive force that could damage the product. The blades are extremely sharp; be very careful when using the chopper.

## recipes

### Vegetables to go with meat

100 g carrots, 80 g parsley, 80 g celery, 1 medium-sized onion (70 g)

Divide all ingredients into 2 x 2 cm pieces and use 10 to 15 vigorous strokes to prepare vegetables to go with meat, for soup, etc.

### Carrot salad with apples

2 carrots (150 g), 2 apples (180 g), 1 tbsp lemon juice, 100 ml water, 1 tsp honey

Divide the carrots and apples into 2 x 2 cm pieces, place all the ingredients into the chopper and prepare fresh salad with 20 vigorous strokes. Useful hint: Garnish the salad with chopped walnuts before serving.

### Basil pesto

50 g fresh basil, 1 clove pressed garlic, 6 tbsp olive oil, 25 g parmesan cut into 2 x 2 cm pieces, 1 tbsp pine nuts, salt

Place all the ingredients into the chopper and prepare basil pesto with 10 to 15 vigorous strokes.

### Tuna spread

160 g tuna in brine, 1 medium-sized onion, 1 hardboiled egg, 1 small pickled cucumber, 100 g softened

butter, 50 g processed cheese, 1 tbsp. lemon juice, 1 tsp. Dijon mustard, salt and pepper

Divide tuna, onion, butter and processed cheese into 2 x 2 cm pieces, place all the ingredients into the chopper and prepare tuna spread with 15 to 20 vigorous strokes.

### Spread with avocado

1 ripe peeled avocado, 100 g mascarpone, 1 medium-sized onion (70 g), 5 halved cherry tomatoes, 2 cloves finely pressed garlic, salt, pepper, pinch of chili

Divide the avocado and onion into 2 x 2 cm pieces, place all the ingredients into the chopper and prepare avocado spread with 15 to 20 vigorous strokes.

## cs Návod k použití

Snadno a rychle naseká potraviny na požadovanou hrubost, vynikající pro cibuli, kořenovou zeleninu, rajčata, bylinky, jablka, hrušky, ořechy, piškoty, přípravu ovocných a zeleninových salátů, pesta apod. Vyrobeno z odolného plastu s protiskluzovou úpravou, čepel z prvotřídní nerezavějící oceli. 3 roky záruka.

**Použití:** Misku s vloženou čepelí naplňte cca do poloviny kousky potravin ①, postavte na rovnou plochu a uzavřete. Přidržujte víko a různými tahy strunou horizontálním směrem potraviny nasekejte ②. Při sekání nahrubo postačí 5 tahů, při sekání najemno obvykle 10 tahů. Čepel vyjměte z misky a nasekanou potravinu vysypte nebo odeberte z misky stěrkou. **Čištění:** Po použití opláchněte sekáček pod tekoucí vodou. Miska s čepelí je vhodná do myčky, víko se strunou čistěte pod tekoucí vodou, nedávejte odmočit. V případě, že během mytí vnikne do víka vlhkost, sejměte ucpávku na spodní straně a vodu nechte odkapat ③. **Upozornění:** Do sekáčku vkládejte potraviny naporcované na velikost cca 2 x 2 cm, pokud jsou kousky potravin větší, je nutné vyvinout velkou sílu a hrozí poškození výrobku. Čepel je extrémně ostrá, prací se sekáčkem věnujte zvýšenou pozornost.

## recepty

### Zeleninový základ pod maso

100 g mrkve, 80 g petržele, 80 g celeru, středně velká cibule (70 g)

Všechny ingredience naporcujte na velikost 2 x 2 cm a 10 až 15 různými tahy připravte zeleninu pod maso, do polévky apod.

### Mrkvový salát s jablkem

2 mrkve (150 g), 2 jablka (180 g), lžičce citronové šťávy, 100 ml vody, lžička medu

Mrkve a jablka naporcujte na velikost 2 x 2 cm, všechny ingredience vložte do sekáčku a 20 různými

tahy připravte čerstvý salát. Dobrý tip: Před podáváním salát ozdobte posekanými vlašskými ořechy.

### Bazalkové pesto

50 g čerstvé bazalky, 1 stroužek prolisovaného česneku, 6 lžic olivového oleje, 25 g parmazánu nakrájeného na velikost 2 x 2 cm, lžičce piniových oříšků, sůl

Všechny ingredience vložte do sekáčku a 10–15 různými tahy připravte bazalkové pesto.

### Tuňáková pomazánka

160 g tuňáka ve vlastní šťávě, středně velká cibule, natvrdo uvažené vejce, menší sterilovaná okurka, 100 g zrnitého másla, 50 g taveného sýra, lžičce citronové šťávy, lžička dijonské hořčice, sůl a pepř

Tuňáka, cibuli, vejce, maslo a tavený sýr naporcujte na velikost 2 x 2 cm, všechny ingredience vložte do sekáčku a 15 až 20 různými tahy připravte tuňákovou pomazánku.

### Pomazánka s avokádem

1 zralé oloupané avokádo, 100 g sýru mascarpone, středně velká cibule (70 g), 5 půlených cherry rajčátek, 2 stroužky jemně prolisovaného česneku, sůl, pepř a špetka chilli

Avokádo a cibuli naporcujte na velikost 2 x 2 cm, všechny ingredience vložte do sekáčku a 15 až 20 různými tahy připravte avokádovou pomazánku.

## it Istruzioni per l'uso

Trita velocemente e senza fatica gli alimenti secondo il grado di macinatura desiderato. Ideale per cipolle, tuberi, pomodori, erbe aromatiche, mele, pere, noci, biscotti tipo savoiardi, per preparare macedonie, pesto, ecc. Prodotto in plastica resistente con trattamento antiscivolo, lama in acciaio inossidabile di alta qualità. Garanzia 3 anni.

**Utilizzo:** Inserire gli alimenti tagliati a pezzi all'interno del recipiente con la lama inserita, riempiendolo per circa metà della sua capacità ①, posizionare il recipiente su una superficie stabile e chiuderlo. Tenere il coperchio e tritare gli alimenti tirando energicamente la cordicella in direzione orizzontale ②. Cinque movimenti sono sufficienti per tritare in maniera grossolana. Per una macinatura fine sono necessari dieci movimenti. Rimuovere la lama dal recipiente e versare gli alimenti tritati, o toglierli aiutandosi con una spatola. **Pulizia:** Risciacquare il tritatutto sotto acqua corrente dopo l'uso. Il recipiente con le lame è lavabile in lavastoviglie. Pulire il coperchio con la cordicella sotto acqua corrente. Non lasciare in ammollo. Se dovesse entrare dell'acqua nel coperchio durante il lavaggio, togliere la guarnizione sul fondo del coperchio e lasciar sgocciolare ③. **Avvertenza:** Tagliare gli alimenti in pezzi da circa 2 x 2 cm prima di inserirli nel tritatutto. Pezzi più grandi richiederebbero una forza eccessiva che danneggerebbe l'utensile. Le lame sono molto affilate; prestare la massima attenzione nell'utilizzo del tritatutto.

# ricette

## Contorno di verdure per carne

100 g di carote, 80 g di prezzemolo, 80 g di sedano, 1 cipolla media (70 g)

Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2 x 2 cm e tritare tirando energicamente la cordicella da 10 a 15 volte per preparare un contorno di verdure da accompagnare alla carne, per la zuppa, ecc.

## Insalata di carote e mele

2 carote (150 g), 2 mele (180 g), 1 cucchiaino di succo di limone, 100 ml d'acqua, 1 cucchiaino di miele

Tagliare le carote e le mele in pezzi da 2 x 2 cm, inserire tutti gli ingredienti nel tritatutto e tritare tirando energicamente la cordicella per 20 volte. Consiglio utile: Completare l'insalata con noci tritate prima di servire.

## Pesto di basilico

50 g di basilico fresco, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 6 cucchiaini di olio d'oliva, 25 g di Parmigiano tagliato a pezzi da 2 x 2 cm, 1 cucchiaino di pinoli, sale

Inserire tutti gli ingredienti nel tritatutto e preparare il pesto tirando energicamente la cordicella da 10 a 15 volte.

## Crema spalmabile al tonno

160 g di tonno in salamoia, 1 cipolla media, 1 uovo sodo, 1 cetriolo sottaceto piccolo, 100 g di burro morbido, 50 g di sottilette, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di mostarda di Digione, sale e pepe

Dividere il tonno, la cipolla, il burro e il formaggio in pezzi da 2 x 2 cm, inserire tutti gli ingredienti nel tritatutto e preparare la crema spalmabile tirando energicamente la cordicella da 15 a 20 volte.

## Crema di avocado

1 avocado maturo sbucciato, 100 g di mascarpone, 1 cipolla media (70 g), 5 pomodori ciliegini divisi a metà, 2 spicchi d'aglio schiacciati, sale, pepe, 1 pizzico di peperoncino

Tagliare l'avocado e la cipolla in pezzi da 2 x 2 cm, inserire tutti gli ingredienti nel tritatutto e preparare la crema di avocado tirando energicamente la cordicella da 15 a 20 volte.

## es Instrucciones de uso

Pica de forma fácil y rápida los alimentos con el grosor deseado. Excelente para cebollas, tubérculos, tomates, hierbas, manzanas, peras, nueces, bizcochos, para preparar ensaladas de fruta y verdura, pesto, etc. Fabricado de plástico resistente con tratamiento antideslizante, cuchilla de acero inoxidable de alta calidad. Garantía de 3 años.

**Modo de empleo:** Poner los pedazos de alimentos en el bol con las cuchillas puestas, llenar el bol hasta la mitad de su volumen ①, poner el bol sobre una superficie plana y cerrar. Sujetar la tapa y cortar el alimento tirando energicamente de la cuerda de forma horizontal ②. Cinco veces son suficientes para un picado grueso. 10 veces normalmente son suficientes para un picado fino. Retirar la cuchilla del bol y verter el alimento picado o retirarlo utilizando una espátula. **Limpieza:** Lavar la picadora bajo el grifo de agua corriente después de su uso. El bol con las cuchillas es apto para lavavajillas. Limpiar la tapa con la cuerda bajo el grifo de agua corriente. No dejar en remojo. Si la humedad entra en la tapa durante el lavado, retirar la goma del fondo de la tapa y dejar que el agua escurra ③. **Aviso:** Cortar los alimentos en pedazos de aprox. 2 x 2 cm antes de ponerlos en la picadora. Los pedazos grandes solo podrían cortarse utilizando una fuerza excesiva que podría dañar el producto. Las cuchillas están extremadamente afiladas; ser muy cuidadoso cuando utiliza la picadora.

# recetas

## Guarnición de verduras para carne

100 g de zanahorias, 80 g de perejil, 80 g de apio, 1 cebolla de tamaño medio (70 g)

Cortar todos los ingredientes en pedazos de 2 x 2 cm y tirar energicamente de la cuerda de 10 a 15 veces para preparar guarnición de verduras para carne, sopas, etc.

## Ensalada de zanahoria con manzana

2 zanahorias (150 g), 2 manzanas (180 g), 1 cucharada de zumo de limón, 100 ml de agua, 1 cucharadita de miel

Cortar las zanahorias y manzanas en pedazos de 2 x 2 cm, introducir todos los ingredientes en la picadora y preparar una ensalada fresca tirando energicamente de la cuerda 20 veces. Consejo útil: Aderezar la ensalada con nueces picadas antes de servir.

## Pesto de albahaca

50 g de albahaca fresca, 1 diente de ajo prensado, 6 cucharadas de aceite de oliva, 25 g de queso parmesano cortado en pedazos de 2 x 2 cm, 1 cucharada de piñones, sal

Colocar todos los ingredientes en la picadora y preparar el pesto de albahaca tirando energicamente de la cuerda de 10 a 15 veces.

## Crema unttable de atún

160 g de atún en salmuera, 1 cebolla de tamaño mediano, 1 huevo duro, 1 pepinillo pequeño, 100 g de mantequilla blanda, 50 g de queso en lonchas, 1 cucharada de zumo de limón, 1 cucharadita de mostaza de Dijon, sal y pimienta

Cortar el atún, la cebolla, la mantequilla y el queso en lonchas en pedazos de 2 x 2 cm, introducir todos los ingredientes en la picadora y preparar la crema de atún tirando energicamente de la cuerda de 15 a 20 veces.

## Crema unttable con aguacate

1 aguacate maduro pelado, 100 g de queso mascarpone, 1 cebolla de tamaño mediano (70 g), 5 mitades de tomates cherry cortados en mitades, sal, pimienta, una pizca de chili

Cortar el aguacate y la cebolla en pedazos de 2 x 2 cm, colocar todos los ingredientes en la picadora y preparar la crema de aguacate tirando energicamente de la cuerda de 15 a 20 veces.

## pt Instruções de utilização

Fácil e rapidamente pica alimentos com a grossura necessária. Excelente para cebolas, tubérculos, tomates, ervas, maçãs, peras, nozes, biscoitos champanhe, para preparar saladas de frutas e legumes, pesto, etc. Fabricado em plástico resistente com tratamento antiderrapante, lâmina em aço inoxidável de excelente qualidade. 3 anos de garantia.

**Utilização:** Colocar pedaços de alimento no recipiente com a lâmina inserida, encher o recipiente até cerca de metade da sua capacidade ①, colocar o recipiente sobre uma superfície plana e fechar. Segurar a tampa e cortar o alimento puxando vigorosamente o fio na horizontal ②. Cinco movimentos são suficientes para fazer um picado grosso. Dez movimentos geralmente são suficientes para fazer um picado mais fino. Retirar a lâmina do recipiente e retirar os alimentos picados ou remover com a ajuda de uma espátula. **Limpeza:** Enxaguar o Picador com água corrente após cada utilização. O recipiente com as lâminas pode ir à máquina de lavar louça. Limpar a tampa com o fio com água corrente. Não deixar de molho. Se a humidade entrar na tampa durante a lavagem, retirar o vedante na parte inferior da tampa e deixar a água escorrer ③. **Aviso:** Dividir os alimentos em pedaços de aproximadamente 2 x 2 cm antes de os colocar no picador. Pedaços maiores só podem ser processados usando força excessiva que poderia danificar o produto. As lâminas são extremamente afiadas. Tenha muito cuidado ao usar o picador.

# receitas

## Legumes para servir com carne

100 g de cenouras, 80 g de salsa, 80 g de aipo, 1 cebolla de tamanho médio (70 g)

Dividir todos os ingredientes em pedaços de 2 x 2 cm e use 10 a 15 movimentos vigorosos para preparar os legumes para servir com carne, na sopa, etc.



[www.tescoma.com/video/643874](https://www.tescoma.com/video/643874)

**Salada de cenoura com maçã**

*2 cenouras (150 g), 2 maçãs (180 g), 1 colher de sopa de sumo de limão, 100 ml de água, 1 colher de chá de mel*

Dividir as cenouras e as maçãs em pedaços de 2 x 2 cm, colocar todos os ingredientes no picador e preparar a salada fresca com 20 movimentos vigorosos. Sugestão útil: Decorar a salada com nozes picadas antes de servir.

**Pesto de Manjeriçã**

*50 g de manjeriçã fresco, 1 dente de alho esmagado, 6 colheres de sopa de azeite, 25 g de parmesão cortado em pedaços de 2 x 2 cm, 1 colher de sopa de pinhões, sal*

Colocar todos os ingredientes no picador e preparar o pesto de manjeriçã com 10 a 15 movimentos vigorosos.

**Paté de atum**

*160 g de atum em lata, 1 cebola de tamanho médio, 1 ovo cozido, 1 pepino em conserva pequeno, 100 g de manteiga amolecida, 50 g de queijo fresco, 1 colher de sopa de sumo de limão, 1 colher de chá de mostarda de Dijon, sal e pimenta*

Dividir o atum, a cebola, a manteiga e o queijo em pedaços de 2 x 2 cm, colocar todos os ingredientes no picador e preparar o paté de atum com 15 a 20 movimentos vigorosos.

**Paté com abacate**

*1 abacate maduro descascado, 100 gramas de mascarpone, 1 cebola de tamanho médio (70 g), 5 metades de tomate cereja, 2 dentes de alho finamente cortado, sal, pimenta, uma pitada de pimentão doce*

Dividir o abacate e a cebola em pedaços de 2 x 2 cm, colocar todos os ingredientes no picador e preparar o paté com abacate com 15 a 20 movimentos vigorosos.

## de

## Gebrauchsanleitung

Zum leichten und schnellen Hacken von Lebensmitteln auf gewünschte Größe, hervorragend für Zwiebel, Wurzelgemüse, Tomaten, Kräuter, Äpfel, Birnen, Nüsse, Löffelbiskuits, für die Zubereitung von Obst- und Gemüsesalaten, Pesto usw. Aus robustem Kunststoff mit rutschsicherer Oberflächenbehandlung, die Klinge aus erstklassigem rostfreien Edelstahl. 3 Jahre Garantie.

**Gebrauch:** Die Klinge in den Behälter einsetzen, den Behälter zu ca. ½ mit Lebensmittelstücken befüllen , auf eine ebene Fläche aufstellen, schließen. Den Deckel festhalten, an der Zugschnur kraftvoll in horizontaler Richtung ziehen, die Lebensmittel hacken . Man braucht 5 mal an der Schnur zu ziehen, um die Lebensmittel grob zu hacken; beim Feinhacken muss man

üblicherweise 10-mal an der Schnur ziehen. Die Klinge aus dem Behälter herausnehmen, die gehackten Lebensmittel ausschütten, bzw. mit einem Spachtel lösen. **Reinigung:** Nach dem Gebrauch den Schneider unter fließendem Wasser abspülen. Der Behälter mit den Klingen ist spülmaschinenfest, den Deckel mit der Zugschnur unter fließendem Wasser reinigen, nicht einweichen lassen. Dringt beim Abwasch Wasser in den Deckel ein, ist die Abdichtung an der unteren Seite abzunehmen und Wasser abtropfen zu lassen . **Hinweis:** In den Schneider die in 2 x 2 cm große Stücke gewürfelten Lebensmittel einlegen, sind die Stücke größer, muss man große Kraft ausüben, es droht die Gefahr der Beschädigung des Produktes. Die Klingen sind außerordentlich scharf, bei der Handhabung mit dem Schneider auf erhöhte Aufmerksamkeit achten.

# rezepte

**Wurzelgemüse für Fleischbraten**

*100 g Möhre, 80 g Petersilie, 80 g Sellerie, mittelgroße Zwiebel (70 g)*

Alle Zutaten in 2 x 2 cm große Stücke würfeln, 10–15 mal kraftvoll an der Zugschnur ziehen, das Gemüsegemisch für Fleischbraten, für die Suppen usw. fein schneiden.

**Möhrensalat mit Apfel**

*2 Möhren (150 g), 2 Äpfel (180 g), 1 EL Zitronensaft, 100 ml Wasser, 1 TL Honig*

Möhren und Äpfel in 2 x 2 cm große Stücke würfeln, alle Zutaten in den Schneider geben, 20 mal kraftvoll an der Zugschnur ziehen, frisches Salat zubereiten. Guter Tipp: Mit gehackten Wallnüssen garnieren, servieren.

**Basilikum-Pesto**

*50 g frische Basilikumblätter, 1 Knoblauchzehe, gepresst, 6 EL Olivenöl, 25 g Parmesankäse in 2 x 2 cm große Stücke, 1 EL Pinienkerne, Salz*

Alle Zutaten in den Schneider geben, 10–15 mal kraftvoll an der Zugschnur ziehen, Basilikum-Pesto zubereiten.

**Brotaufstrich mit Thunfisch**

*160 g Thunfisch im eigenen Saft, mittelgroße Zwiebel, hartgekochtes Ei, kleinere Gewürzgurke, 100 g weiche Butter, 50 g Schmelzkäse, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Dijon-Senf, Salz und Pfeffer*

Den Thunfisch, die Zwiebel, das Ei, Butter und die Schmelzkäse in 2 x 2 cm große Stücke würfeln, alle Zutaten in den Schneider geben, 15–20 mal kraftvoll an der Schnur ziehen, den Thunfisch-aufstrich zubereiten.

**Brotaufstrich mit Avocado**

*1 reife geschälte Avocado, 100 g Käse Mascarpone, mittelgroße Zwiebel (70 g), 5 halbierte Kirschtomaten, 2 fein zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Prise Chili*

Die Avocado und die Zwiebel in 2 x 2 cm große Stücke würfeln, alle Zutaten in den Schneider geben, 15–20 mal kraftvoll an der Schnur ziehen, den Brotaufstrich mit Avocado zubereiten.

## fr

## Mode d’emploi

Hache vite et rapidement les aliments à la taille désirée, excellent pour les oignons, les légumes-racines, les tomates, les herbes, les pommes, les poires, les noix, les biscuits, pour la préparation de salades de fruits et de légumes, de pesto etc. Fabriqué en plastique résistant muni d’un revêtement anti-glisse, et la lame en acier inoxydable de première qualité. 3 ans de garantie.

**Utilisation :** Remplir le bol avec des morceaux d'aliments avec la lame insérée jusqu'à environ la moitié , le poser sur une surface plate et fermer. Maintenir le couvercle et hacher les aliments en employant des coups énergiques horizontales sur la corde . 5 coups suffisent pour des gros morceaux, 10 coups pour des morceaux fins habituellement. Retirer la lame du bol et déverser ou enlever avec une spatule l'aliment haché. **Nettoyage :** Après usage, rincer le hachoir à l'eau courante. Le bol avec la lame sont appropriés au lave-vaisselle, nettoyer le couvercle avec la corde à l'eau courante, ne pas laisser tremper. Dans le cas où de l'humidité pénétrerait dans le couvercle pendant le nettoyage, enlever le tampon en bas et laisser l'eau égoutter . **Avertissement :** Insérer dans le hachoir des aliments découpés en cubes d'environ 2 x 2 cm, en cas de plus grands morceaux, il faut déployer une grande force ce qui pourrait mener à l'endommagement du produit. Les lames sont extrêmement coupantes, être particulièrement prudent pendant le travail avec le hachoir.

# recettes

**Fond de légumes pour la viande**

*100 g de carotte, 80 g de persil, 80 g de céleri, un oignon de taille moyenne (70 g)*

Découper tous les ingrédients en cubes de 2 x 2 cm et en employant 10 à 15 coups énergiques sur la corde, préparer un fond de légumes pour la viande, des soupes etc.

**Salade de carottes et pommes**

*2 carottes (150 g), 2 pommes (180 g), une cuillère de jus de citron, 100 ml d'eau, une petite cuillère de miel*

Découper les carottes et les pommes en cubes de 2 x 2 cm, insérer tous les ingrédients dans le hachoir et préparer une salade fraîche en employant 20 coups énergiques sur la corde.

Astuces : Avant de servir, décorer la salade avec des noix découpées.

**Pesto de basilic**

*50 g de basilic frais, 1 gousse d'ail passée au presse ail, 6 cuillères d'huile d'olive, 25 g de parmesan coupé en cubes de 2 x 2 cm, une cuillère de pignons, sel*

Insérer tous les ingrédients dans le hachoir et préparer du pesto de basilic en employant 10 à 15 coups énergiques sur la corde.

**Tartinade de thon**

*160 g de thon au naturel, un oignon de taille moyenne, un œuf dur, un cornichon de petite taille, 100 g de beurre ramolli, 50 g de fromage à tartiner, une cuillère de jus de citron, une petite cuillère de moutarde de Dijon, sel et poivre*

Découper le thon, l'oignon, le beurre et le fromage en cubes de 2 x 2 cm, insérer tous les ingrédients dans le hachoir et préparer la tartinade de thon en employant 15 à 20 coups énergiques sur la corde.

**Tartinade d’avocat**

*1 avocat mûr épluché, 100 g de mascarpone, un oignon de taille moyenne (70 g), 5 tomates cerises coupées en moitiés, 2 gousses d'ail finement passées au presse ail, sel, poivre et une pincée de piment*

Découper l’avocat et l'oignon en cubes de 2 x 2 cm, insérer tous les ingrédients dans le hachoir et préparer la tartinade d’avocat en employant 15 à 20 coups énergiques sur la corde.

## pl

## Instrukcja użytkowania

Łatwo i szybko posieka żywność na odpowiednią grubość, doskonały do cebuli, warzyw korzeniowych, pomidorów, ziół, jabłek, gruszek, orzechów, biszkoptów, owocowych i warzywnych sałatek, pesto itp. Siekacz został wykonany z wytrzymałego plastiku z powierzchnią antypoślizgową, ostrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Gwarancja 3- letnia.

**Użytkowanie:** Pojemnik z ostrzem należy napelnić do ok. połowy objętości kawałkami żywności , umieścić na równej powierzchni i zamknąć. Przytrzymać wieczko i energicznymi pociągnięciami żyłki w pozycji równoległej do podłoża posiekać zawartość . Aby posiekać na grubo wystarczy 5 pociągnięć, natomiast aby posiekać drobno zazwyczaj wystarczy 10 pociągnięć. Ostrze należy wyjąć z pojemnika, a posiekaną żywność wyłożyć za pomocą łopatk. **Czyszczenie:** Po użyciu siekacz należy opłukać pod bieżącą wodą. Pojemnik z ostrzami można myć w zmywarce, wieczko z żyłką należy myć pod bieżącą wodą, nie pozostawiać do odmoczenia. Jeżeli podczas mycia do wieczka przeniknie wilgoć, należy zdjąć zatyczkę znajdującą się na spodzie i pozostawić do wyschnięcia . **Uwaga:** Produkty umieszczane w siekaczu powinny być pokrojone na kawałki o wymiarach ok. 2 x 2 cm w przeciwnym razie siekanie będzie wymagać użycia dużej siły



i może dojść do uszkodzenia produktu. Ostrza są wyjątkowo ostre. Podczas siekania należy zachować szczególną ostrożność.

## przepisy

### Siekane warzywa

100 g marchewki, 80 g pietruszki, 80 g selera, średniej wielkości cebula (70 g)

Wszystkie składniki należy pokroić na kawałki o wielkości 2 x 2 cm, umieścić w siekaczku, 10 do 15 razy pociągnąć energicznie za rękkojeść i drobno posiekać warzywa do mięsa, zupy itp.

### Surówka z marchewki i jabłka

2 marchewki (150 g), 2 jabłka (180 g), łyżka soku z cytryny, 100 ml wody, łyżeczka miodu

Marchewki i jabłka należy pokroić na kawałki o wielkości 2 x 2 cm. Wszystkie składniki umieścić w siekaczku, 20 razy energicznie pociągnąć za rękkojeść i przygotować świeżą surówkę. Wskazówka: Przed podaniem surówkę można ozdobić posiekаными orzechami włoskimi.

### Bazyliowe pesto

50 g świeżej bazylii, 1 przeciśnięty ząbek czosnku, 6 łyżek oliwy z oliwek, 25 g parmezanu pokrojonego na kawałki o wielkości 2 x 2 cm, łyżka orzeszków pinii, sól

Wszystkie składniki należy umieścić w siekaczku, 10 do 15 razy energicznie pociągnąć za rękkojeść i przygotować pesto.

### Pasta z tuńczyka

160 g tuńczyka w sosie własnym, 1 średniej wielkości cebula, jajko ugotowane na twardo, mniejszy korniszon, 100 g miękkiego masła, 50 g serka topionego, łyżka soku z cytryny, łyżeczka musztardy dijon, sól i pieprz

Tuńczyka, cebule, jajko, masło i serek topiony należy pokroić na kawałki o wielkości 2 x 2 cm. Wszystkie składniki umieścić w siekaczku, 15 do 20 razy energicznie pociągnąć za rękkojeść i przygotować pastę z tuńczyka.

### Pasta z awokado

1 dojrzałe awokado bez skórki, 100 g serka mascarpone, średniej wielkości cebula (70 g), 5 przepołowionych pomidorów cherry, 2 przeciśnięte ząbki czosnku, sól, pieprz i szczypta chilli

Awokado i cebulę należy pokroić na kawałki o wielkości 2 x 2 cm. Wszystkie składniki umieścić w siekaczku, 15 do 20 razy energicznie pociągnąć za rękkojeść i przygotować pastę z awokado.

## sk Návod na použitie

Lahko a rýchlo naseká potraviny na požadovanú hrúbku, vynikajúci na cibuľu, koreňovú zeleninu, paradajky, bylínky, jablká, hrušky, orechy, piškóty, prípravu ovocných a zeleninových šalátov, pesta a pod. Vyrobený z odolného plastu s protišmykovou úpravou, čepeľ z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. 3 roky záruka.

**Použitie:** Misku s vloženou čepeľou naplníte cca do polovice kúskami potravín ①, postavte na rovnú plochu a uzavrite. Pridržiavajte veko a rôznymi ťahmi strunou horizontálnym smerom potraviny nasekajte ②. Pri sekaní nahrubo postačí 5 ťahov, pri sekaní najemno zvyčajne 10 ťahov. Čepeľ vyberte z misky a nasekané potraviny vysypte alebo odoberte z misky stierkou. **Čistenie:** Po použití opláchnite sekáčik pod tečúcou vodou. Miska s čepeľami je vhodná do umývačky, veko so strunou čistite pod tečúcou vodou, nedávajte odmočiť. V prípade, že počas umývania vnikne do veka vlhkosť, zložte uzáver na spodnej strane a vodu nechajte odkvapkať ③. **Upozornenie:** Do sekáčika vkladajte potraviny naporciované na veľkosť cca 2 x 2 cm, pokiaľ sú kúsky potravín väčšie, je potrebné vyvinúť veľkú silu a hrozí poškodenie výrobku. Čepele sú extrémne ostré, práci so sekáčikom venujte zvýšenú pozornosť.

## recepty

### Zeleninový základ pod mäso

100 g mrkvy, 80 g petržlenu, 80 g zeleru, stredne veľká cibuľa (70 g)

Všetky ingrediencie naporciujte na veľkosť 2 x 2 cm a 10 až 15 rôznymi ťahmi pripravte zeleninu pod mäso, do polievky a pod.

### Mrkvový šalát s jablkom

2 mrkvy (150 g), 2 jablká (180 g), lyžica citrónovej šťavy, 100 ml vody, lyžička medu

Mrkvu a jablká naporciujte na veľkosť 2 x 2 cm, všetky ingrediencie vložte do sekáčika a 20 rôznymi ťahmi pripravte čerstvý šalát. Dobrý tip: Pred podávaním šalát ozdobte posekanými vlašskými orechmi.

### Bazalkové pesto

50 g čerstvej bazalky, 1 strúčik prelisovaného cesnaku, 6 lyžíc olivového oleja, 25 g parmezanu nakrájaného na veľkosť 2 x 2 cm, lyžica píniových orieškov, soľ

Všetky ingrediencie vložte do sekáčika a 10 až 15 rôznymi ťahmi pripravte bazalkové pesto.

### Tuniaková nátierka

160 g tuniaka vo vlastnej šťave, stredne veľká cibuľa, natvrdo uvarené vajce, menšia sterilizovaná

uhorka, 100 g zmäknutého masla, 50 g taveného syra, lyžica citrónovej šťavy, lyžička dijonskej horčice, soľ a korenie

Tuniaka, cibuľu, vajce, maslo a tavený syr naporciujte na veľkosť 2 x 2 cm, všetky ingrediencie vložte do sekáčika a 15 až 20 rôznymi ťahmi pripravte tuniakovu nátierku.

### Nátierka s avokádom

1 zrelé ošúpané avokádo, 100 g syra mascarpone, stredne veľká cibuľa (70 g), 5 rozpolených cherry paradajok, 2 strúčiky jemne prelisovaného cesnaku, soľ, korenie a štipka chilli

Avokádo a cibuľu naporciujte na veľkosť 2 x 2 cm, všetky ingrediencie vložte do sekáčika a 15 až 20 rôznymi ťahmi pripravte avokádovú nátierku.

## ru Инструкция по использованию

Легко и быстро измельчит продукты до необходимой консистенции. Отлично подходит для лука, корнеплодов, томатов, трав, яблок, груш, орехов, бисквитов, для приготовления фруктовых и овощных салатов, песто и т.п.. Изготовлено из прочного пластика с противоскользкой обработкой, лезвие из первоклассной нержавеющей стали. 3-летняя гарантия.

**Использование:** Заполните миску со вставленным лезвием кусочками продуктов примерно наполовину ①, поставьте на плоскую поверхность и закройте. Придерживайте крышку и, энергично двигая струной в горизонтальном направлении, измельчите продукты ②. Для получения более крупных кусочков достаточно пяти движений, для получения более однородной консистенции – 10 движений. Извлеките лезвие из миски и высыпьте или достаньте измельченные продукты с помощью лопатки. **Очистка:** После использования ополосните измельчитель под проточной водой. Миску с лезвиями можно мыть в посудомоечной машине, крышку со струной ополосните под проточной водой, не замачивайте. Если во время мытья в крышку попадет влага, снимите уплотнение на нижней части крышки и дайте воде стечь ③. **Примечание:** Кладите в измельчитель продукты, нарезанные на кусочки размером 2 x 2 см; если куски будут больше, нужно будет приложить усилия – существует риск повреждения продукта. Лезвия очень острые, будьте очень осторожны при использовании измельчителя.

## рецепты

### Овощная основа к мясу

100 г моркови, 80 г петрушки, 80 г сельдерея, 1 средняя луковичка (70 г)

Нарежьте все ингредиенты на кусочки 2 x 2 см и 10–15 энергичными движениями подго

товьте овощи к мясу, для супа и т.п..

### Морковный салат с яблоками

2 моркови (150 г), 2 яблока (180 г), 1 ст. л. лимонного сока, 100 мл воды, 1 ч. л. меда

Нарежьте морковь и яблоки на кусочки 2 x 2 см, поместите все ингредиенты в измельчитель и 20 энергичными движениями приготовьте свежий салат. Полезный совет: Перед подачей на стол украсьте измельченным грецким орехом.

### Базеликовое песто

50 г свежего базилика, 1 зубчик измельченного чеснока, 6 ст. л. оливкового масла, 25 г пармезана, нарезанного на кусочки 2 x 2 см, 1 ст. л. кедрового ореха, соль

Поместите все ингредиенты в измельчитель и 10–15 энергичными движениями приготовьте базиликовое песто.

### Паста с тунцом

160 г тунца в собственном соку, 1 средняя луковичка, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 небольшой консервированный огурец, 100 г размягченного масла, 50 г плавленого сыра, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. дижонской горчицы, соль и перец

Нарежьте тунец, лук, яйцо, масло и плавленный сыр на кусочки 2 x 2 см, поместите все ингредиенты в измельчитель и 15–20 энергичными движениями приготовьте пасту из тунца.

### Паста с авокадо

1 спелое очищенное авокадо, 100 г маскарпоне, 1 средняя луковичка (70 г), 5 помидоров черри, разрезанных наполовину, 2 зубчика измельченного чеснока, соль, перец, щепотка чили

Нарежьте авокадо и лук на кусочки 2 x 2 см, поместите все ингредиенты в измельчитель и 15–20 энергичными движениями приготовьте пасту из авокадо.

designed by **tescoma**® design protected

www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuidor da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszawa 14, Katowice, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса



Art.: 643874

