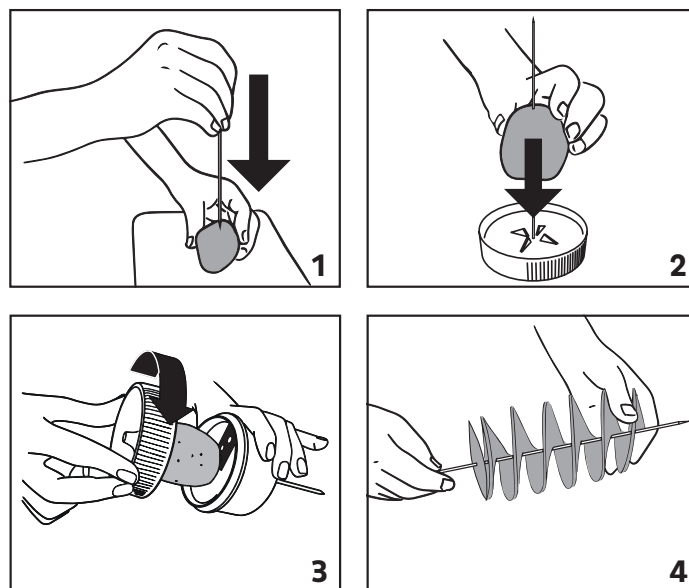


Betty Bossi



**Kartoffel Spiralschneider**  
**Coupe-pomme de terre spirale**  
**Potato spiral slicer**  
**Burgonyaszeletelő**  
**Krajalnica do ziemniaków**  
**Kráječ na brambory**  
**Krájač na zemiaky**



150086

Importer: Betty Bossi  
c/o Versteijnen Logistics Services B.V.  
Zeusstraat 3, 5048 CA Tilburg, Netherlands  
E-Mail: international@bettybossi.ch

www.bettybossi.de

DE

**Guten Tag**

Ob auf dem Grill oder im Ofen zubereitet, diese Kartoffelspiralen sind ein toller Hingucker und – gefüllt oder ungefüllt – eine wahre Delikatesse: aussen knusprig und innen aromatisch fein. Kompaktes Set mit Spiralschneider und 6 Metallspiesen für 6 Kartoffeln aufs Mal.

**Anwendung**

1. Kartoffel auf ein Schneidebrett legen. Spieß von oben gerade durch die Kartoffel stechen (Bild 1).
2. Spieß mit dem stumpfen Ende in den hellbraunen Kartoffelhalter stecken, Kartoffel ganz nach unten schieben und fest auf den Kartoffelhalter drücken (Bild 2).
3. Den weissen Schneideaufsatz auf den Spieß stecken. Kartoffel mit dem Kartoffelhalter im Uhrzeigersinn mit leichtem Druck durch den Schneideaufsatz drehen, bis sie ganz geschnitten ist (Bild 3).  
Tipp: den Kartoffelrest vom Kartoffelhalter nehmen und auf den Spieß stecken.
4. Kartoffelspirale auf dem Spieß leicht auseinanderziehen (Bild 4) und nach Belieben mit Kräutern, Gewürzen, Käse, Butter etc. füllen. Beim Backen wird die Kartoffel innen aromatisch und aussen knusprig.

**Backofen:**

Ofen auf 200 Grad vorheizen.  
Kartoffelspieße auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Öl beträufeln, würzen.  
**Backen:** ca. 50 Min. in der Mitte des Ofens.

**Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:**

Je zwei Kartoffelspieße auf ein Stück Alufolie legen, mit wenig Öl beträufeln, würzen, einpacken, über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 30 Min. grillieren, dabei 2-mal wenden.

**Weitere Ideen:**

Gratin, Pommes Frites, Kartoffelspieß mit Knoblauch und Kräuter marinieren, mit Specktranchen umwickeln.

**Reinigung**

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

**Bonjour**

Au barbecue ou au four, qu'elles soient remplies ou nature, ces spirales de pomme de terre régaleront aussi bien les yeux que les papilles: croustillantes à l'extérieur et délicatement aromatisées à l'intérieur. Set compact avec coupe-pomme de terre spirale et 6 brochettes en métal pour 6 pommes de terre à la fois.

**Utilisation**

1. Poser les pommes de terre sur une planche à découper. Transpercer les pommes de terre dans le sens de longueur avec les brochettes (figure 1).
2. Mettre la brochette sur le porte-pomme de terre marron clair du côté pointu et faire en sorte que la pomme de terre soit bien maintenue par les encoches en appuyant fermement (figure 2).
3. Insérer la brochette dans l'élément de coupe blanche. Tourner le porte-pomme de terre dans le sens des aiguilles d'une montre en appuyant légèrement contre la lame jusqu'à ce que la pomme de terre soit entièrement découpée (figure 3). Conseil: prendre le reste de pomme de terre et le disposer sur la brochette.
4. Etirer légèrement la pomme de terre en spirale (figure 4) et la remplir au choix avec des herbes, des épices, du fromage, du beurre, etc. Lors de la cuisson, les pommes de terre deviendront croustillantes à l'extérieur et savoureuses à l'intérieur.

**Au four :**

Préchauffez le four à 200 degrés.  
Placez les brochettes de pommes de terre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, arrosez-les d'un peu d'huile et assaisonnez-les.  
**Cuisson :** environ 50 min. au milieu du four.

**Au gril à charbon de bois/gaz/électrique**

Placez deux brochettes de pommes de terre sur chaque feuille d'aluminium, arrosez-les d'un peu d'huile, assaisonnez-les, enveloppez-les et faites-les griller sur des braises à hauteur moyenne ou à température moyenne (environ 200 degrés) pendant environ 30 minutes, en tournant deux fois.

**D'autres idées :** Gratin, frites, mariner des brochettes de pommes de terre avec de l'ail et des herbes, envelopper avec des tranches de bacon.

**Nettoyage**

Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

EN

**Hello**

Whether cooked on the grill or in the oven, these potato spirals are absolutely eye-catching. Add fillings or serve them plain – either way, they're truly a delight: crispy on the outside and exquisitely flavoursome on the inside. Compact set with a spiral slicer and six metal skewers for six potatoes at a time.

**Instructions**

1. Hold the potato on a chopping board. Stick the skewer vertically through the potato from above (image 1).
2. Insert the blunt end of the skewer into the light brown potato holder, push the potato all the way down and press firmly onto the potato holder (image 2).
3. Attach the white cutting element to the skewer. Applying a light amount of pressure, use the potato holder to turn the potato clockwise through the cutting element until it is completely sliced (image 3).  
Tip: remove the remaining bit of potato from the potato holder and put it on the skewer.
4. Pull the potato spirals slightly apart on the skewer (image 4) and fill with herbs, spices, cheese, butter, etc. as desired. When baked, the potato becomes flavoursome on the inside and crispy on the outside.

**In the oven:**

Preheat the oven to 200 degrees Celsius.  
Place the potato skewers on a baking tray lined with baking paper, drizzle with a little oil, season.  
**Bake:** approx. 50 min. in the center of the oven.

**On the charcoal/gas/electric grill:**

Place two potato skewers on each piece of aluminium foil, drizzle with a little oil, season, wrap, grill over medium-high embers or on a medium setting (approx. 200 degrees Celsius) for approx. 30 minutes, turning twice.

**Other ideas:** Gratin, French fries, marinate potato skewers with garlic and herbs, wrap with bacon slices.

**Cleaning**

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

**Üdvözljük!**

Akár grillen, akár sütőben sütjük, ezek a burgonya-spirálok nagyszerű látványt nyújtanak, és - töltve vagy töltetlenül - igazi csemegének számítanak: kívül ropogósak, belül ízletesek. Kompakt készlet spirálvágóval és 6 fémnyárrsal, egyszerre 6 burgonyához.

**Alkalmazás**

1. Helyezze a burgonyát egy vágódeszkára. A nyársat felülről egyenesen szúrja át a burgonyán (1. ábra).
2. A nyárs tompa végét helyezze a világosbarna burgonyatartóba, a burgonyát nyomja teljes egészében lefelé, és erősen szorítsa rá a burgonyatartóra (2. ábra).
3. A fehér vágófejet helyezze fel a nyársra. A burgonyát a burgonyatartó segítségével, az óramutató járásával megegyező irányban, enyhe nyomással egészen addig forgassa át a vágófejen, amíg a penge teljesen fel nem szeleteli azt (3. ábra). Tipp: a felszeletelt burgonyát vegye ki a burgonyatartóból, és húzza rá a nyársra.
4. A burgonyaspirált kissé húzza szét a nyárson (4. ábra), és tetszés szerint töltsse meg fűszernövényekkel, fűszerekkel, sajttal, vajjal stb. Sütés közben a burgonya belül ízletes, kívül ropogós lesz.

**Sütő:**

Melegítse elő a sütőt 200 fokra.

A burgonyanyársakat helyezze egy sütőpapírral kibélelt tepsire, locsolja meg egy kevés olajjal, majd fűszerezze meg mindegyiket.

**Sütés:** kb. 50 percig a sütő közepén.

**Faszenes/gázüzemű/elektromos grill:**

Két-két burgonyanyársat tegyen rá egy darab alufóliára, locsolja meg egy kevés olajjal, majd fűszerezze meg mindegyiket, tekerje be őket az alufóliába, ezután közepesen forró parázs fölött vagy közepes lángon (kb. 200 fok) kb. 30 percig, kétszer megfordítva süsse meg a csomagokat.

**További ötletek:** A gratinburgonyát, a hasáburgonyát, a burgonyanyársat fokhagymával és fűszernövényekkel pácolja be, tekerje körbe őket szalonnaszletekkel.

**Tisztítás**

Mosogatógépben mosogatható. Első használat előtt meleg vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg. Ne használjon súrolószert, erős tisztítószert vagy acélgyapotot.

**Dzień dobry**

Niezależnie od tego, czy przygotowuje się je na grillu, czy w piekarniku, te ziemniaczane spiralki wyglądają naprawdę niesamowicie. Zarówno w wersji z nadzieniem, jak i bez niego smakują wręcz wybornie: są chrupiące na zewnątrz i wyjątkowo delikatne w środku. Kompaktowy zestaw ze spiralnym nożem i 6 metalowymi szpikulcami umożliwiającymi jednoczesne przygotowanie nawet 6 ziemniaków.

**Przygotowanie**

1. Połóż ziemniaka na desce do krojenia. Przelóż szpikulce od góry prosto przez ziemniaka (rys. 1).
2. Włóż tępy koniec szpikulca do jasnobrązowego uchwytu na ziemniaka, wciśnij ziemniaka do końca w dół i mocno dociśnij do uchwytu (rys. 2).
3. Umieść białą nasadkę tnącą na szpikulcu. Za pomocą uchwytu na ziemniaka obracaj ziemniaka w prawo przez nasadkę tnącą, lekko dociskając aż do całkowitego przecięcia (rys. 3). Wskazówka: wyjmij resztki ziemniaków z uchwytu na ziemniaka i umieść je na szpikulcu.
4. Rozciągnij lekko spiralną szpikulca (rys. 4) i napełnij wewnątrz ziołami, przyprawami, serem, masłem itp. wedle własnego uznania. Upieczone ziemniaki są w środku wyjątkowo aromatyczne, a na zewnątrz chrupiące.

**Piekarnik:**

Rozgrzej piekarnik do temperatury 200 stopni. Umieść szpikulce na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, skrop odrobiną oleju i dopraw. **Pieczenie:** przez ok. 50 min na środkowej półce piekarnika.

**Grill węglowy/gazowy/elektryczny:**

Umieść po dwa szpikulce na kawałku folii aluminiowej, skrop odrobiną oleju, dopraw, zawiń, grilluj na średnio rozgrzanych węglach lub w średniej temperaturze (ok. 200 stopni) przez ok. 30 minut, dwukrotnie obracając.

**Inne pomysły:** Możesz zamarynować zapiekankę ziemniaczaną, frytki i ziemniaczane szaszłyki w czosnku oraz ziołach, a następnie owinać je plastrami boczku.

**Czyszczenie** Nadaje się do mycia w zmywarce. Przed pierwszym użyciem umyj produkt ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych, silnych detergentów ani gąbki z wełny stalowej.

**Dobry den!**

Tyto bramborové spirály, ať už pečené na grilu, nebo v troubě, zaujmou na první pohled. Plněné i neplněné jsou skutečnou pochoutkou: na pourchu křupavé a uvnitř aromaticky jemné. Kompaktní sada se spirálovým kráječem a 6 kovovými špízy pro 6 brambor.

**Použití**

1. Položte bramboru na krájecí prkénko. Zapíchněte špíz shora přímo do brambory (obr. 1).
2. Vložte tupý konec špízu do světle hnědého držáku na brambory, zatlačte bramboru až dolů a pevně ji přitlačte k držáku (obr. 2).
3. Na špíz nasadte bílý krájecí nástavec. Pomocí držáku otáčejte bramborou lehkým tlakem ve směru hodinových ručiček přes krájecí nástavec, dokud nebude zcela nakrájená (obr. 3). Tip: Zbytky brambory vyjměte z držáku na brambory a nasadte je na špíz.
4. Bramborovou spirálu na špízu mírně roztáhněte (obr. 4) a naplňte ji bylinkami, kořením, sýrem, máslem atd. podle přání. Po upečení budou brambory uvnitř chutné a na pourchu křupavé.

**Trouba:**

Předehřejte troubu na 200 °C. Bramborové špízy položte na plech vyložený pečicím papírem, pokapejte trochou oleje a okoreňte.

**Pečení:** cca 50 minut uprostřed trouby.

**Gril na dřevěné uhlí / plynový/elektrický gril:**

Dva bramborové špízy položte na kus alobalu, pokapejte trochou oleje, okoreňte, zabalte a grilujte na středně žhavém uhlí nebo na středním žáru (cca 200 °C) asi 30 minut, dvakrát otočte.

**Další nápady:** gratinované brambory, hranolky, bramborové špízy marinované s česnekem a bylinkami, obalené plátky slaniny.

**Čištění**

Výrobek lze mýt v myčce na nádobí. Před prvním použitím opláchněte výrobek teplou vodou. Čistěte vodou a mycím prostředkem. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, silné čisticí prostředky nebo ocelovou drátěnku.

**Dobry deň!**

Tieto zemiakové špirály, či už pripravené na grile alebo v rúre, upútajú na prvý pohľad. Plnené aj neplnené sú skutočnou pochúťkou: na pourchu chrumkavé a zvnútra jemne chutné. Kompaktná súprava so špirálovým krájačom a 6 kovovými špízovými ihlami súčasne na 6 zemiakov.

**Použitie**

1. Zemiak položte na dosku na krájanie. Špízovou ihlu zapichnete zhora priamo do zemiaka (obr. 1).
2. Vložte tupý koniec špízovej ihly do svetlohnedého držáka na zemiaky, stlačte zemiak celkom dole a pevne ho pritlačte k držáku (obr. 2).
3. Na špízovou ihlu nasadte biely nadstavec na krájanie. Pomocou držáka na zemiaky otáčajte zemiak ľahkým tlakom v smere hodinových ručičiek cez nadstavec na krájanie, pokiaľ zemiak nebude úplne nakrájaný (obr. 3). Tip: Zvyšky zemiakov vyberte z držáka na zemiaky a nasadte ich na špízovú ihlu.
4. Zemiakovú špirálu na špízovej ihle mierne rozťahnite (obr. 4) a naplňte ju bylinkami, korením, syrom, maslom atď. podľa potreby. Po upečení budú zemiaky vo vnútri chutné a na pourchu chrumkavé.

**Rúra:**

Rúru predhrejte na 200 °C. Zemiakové špízy položte na plech vystlaný papierom na pečenie, pokvapkajte trochou oleja a okoreňte.

**Pečenie:** približne 50 minút v strede rúry.

**Gril na drevené uhlie/plynový/elektrický gril:**

Dva zemiakové špízy položte na kus alobalu, pokvapkajte trochou oleja, okoreňte, zabalte, grilujte na stredne žeravom uhlí alebo pri strednej teplote (cca 200 °C) približne 30 minút, dvakrát otočte.

**Dalšie nápady:** Gratinované zemiaky, hranolky, zemiakové špízy marinované s cesnakom a bylinkami, obalené plátkami slaniny.

**Čistenie**

Výrobok možno umývať v umývačke riadu. Pred prvým použitím opláchnite výrobok teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky na drhnutie, intenzívne čistiace prostriedky alebo ocelovou drôtenku. tiszttószert vagy acélgyapotot.