

Manual de Instrução Cortadores de Frutas e Legumes

Parabéns pela opção de escolha deste produto marca Anodilar.

Nos sentimos felizes por adquirir este produto versátil, rático e compacto para o uso diário.

Recomendações Importantes.

Para cortar cebola em forma de cubos:

- 1- Descasque a cebola;
- 2- Corte em fatias largas de aproximadamente 1 a 2cm;
- 3- Coloque sobre a grade de corte;
- 4- Pressione o pilão.

Experimente com esse procedimento cortar outros tipos de legumes e frutas como maçã, pepino, batata e outros...

Para cortar em forma de palito:

- 1- Descasque a fruta ou o legume de sua preferência;
- 2- Coloque sobre a grade de corte na posição preferida;
- 3- Pressione o pilão.

Para esmagar a batata:

Substitua o pilão e a grade de corte pelo acessório espremedor.

- 1- Cozinhe a batata sem casca;
- 2- Coloque dentro do espremedor ;
- 3- Pressione o pilão.

Higienização

- Não use ferramentas pontiagudas para remover resíduos de alimentos, pois eles poderão danificar o produto.
- Para facilitar a limpeza utilizar uma escova de cerdas macias.

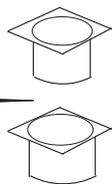
Atenção:

A grade de corte é de aço inox super afiada.

Para lavar o Conjunto Purê

- 1- Retire o Conjunto Purê
- 2- Lave em água corrente e sabão neutro.

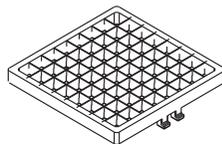
Conjunto Purê



Para lavar a Grade de corte

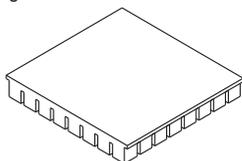
- 2- Retire a Grade de corte
- 3- Lave com água corrente e sabão neutro.

Grade Injetada



Para lavar o Pilão

- 1- Retire o Pilão
- 2- Lave com água corrente e sabão neutro



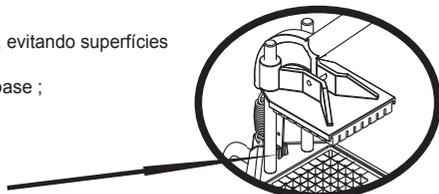
Para lavar o corpo do Cortador de Frutas e Legumes

- 1- Sem o Pilão e /ou a grade passe um pano úmido em todo produto e após seque bem.

Informações importantes

- 1- Escolha o local adequado para a utilização do produto escolhido, evitando superfícies irregulares e úmidas;
- 2- Certifique-se que os pés do Cortador estejam bem fixados na base ;

- 3- Mantenha as colunas de aço cromado lubrificadas.



Instalação e Montagem

A instalação e montagem é de responsabilidade única e exclusiva do consumidor. Basta seguir as instruções descritas neste Manual de Instruções.

Cortador e espremedor

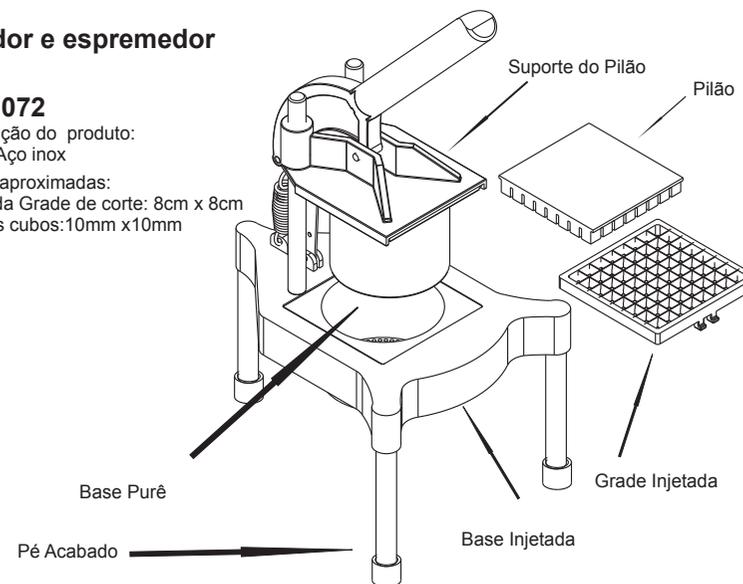
Ref: 1072

Composição do produto:
Nylon e Aço inox

Medidas aproximadas:

Largura da Grade de corte: 8cm x 8cm

Corte dos cubos: 10mm x 10mm

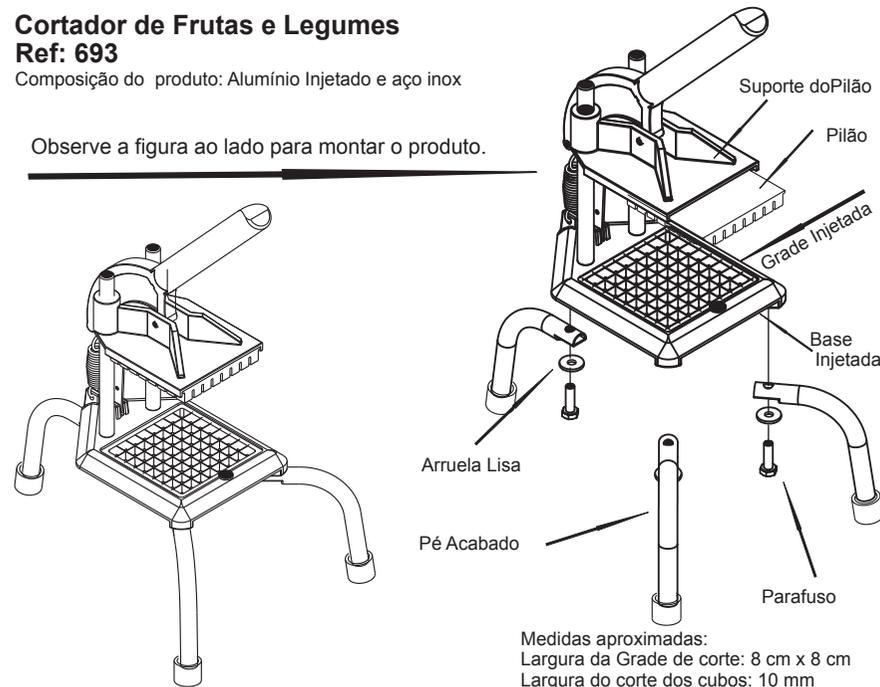


Cortador de Frutas e Legumes

Ref: 693

Composição do produto: Alumínio Injetado e aço inox

Observe a figura ao lado para montar o produto.

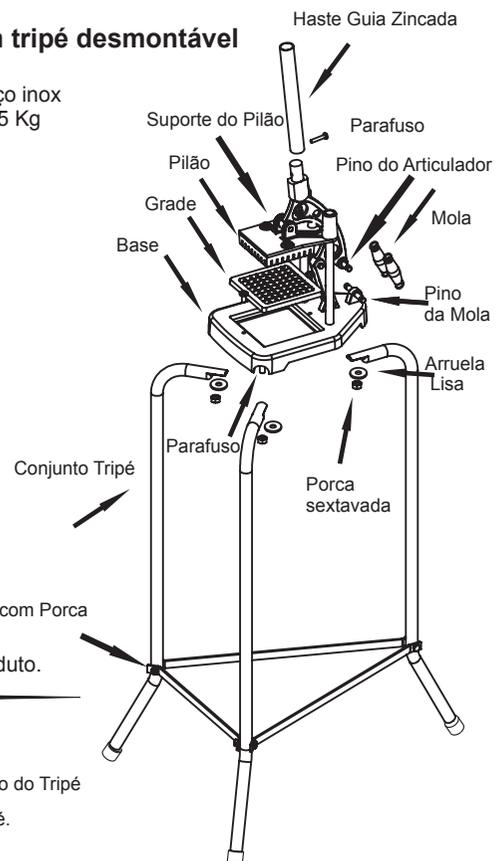
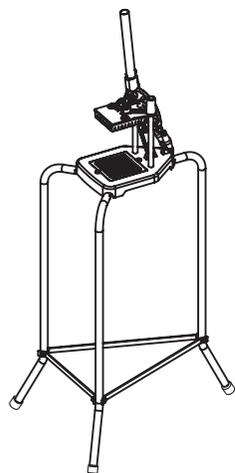


Medidas aproximadas:
Largura da Grade de corte: 8 cm x 8 cm
Largura do corte dos cubos: 10 mm

Cortador de Frutas e Legumes com tripé desmontável

Ref: 2004-299

Composição do produto: Alumínio Injetado e Aço inox
Altura até a base: 75 cm - Tubo: 3/4 - Peso 3.5 Kg



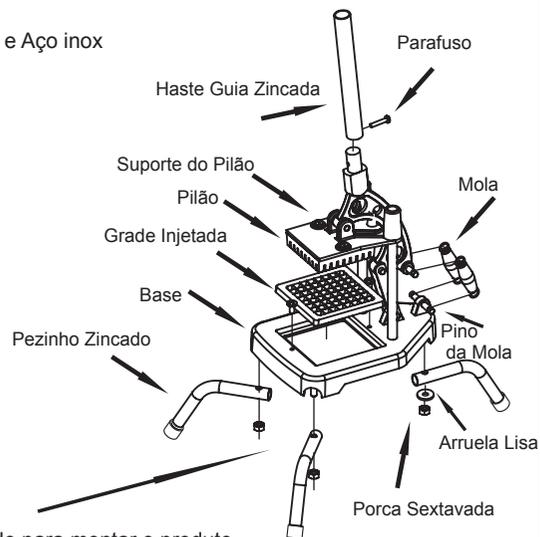
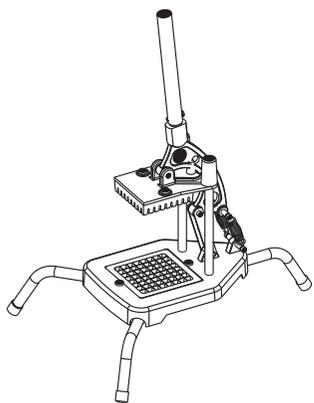
Observe a figura ao lado para montar o produto.

Obs: Antes de apertar as porcas do Triângulo do Tripé encaixar os parafusos da Base nos furos do Tripé.

Cortador de Frutas e Legumes Industrial

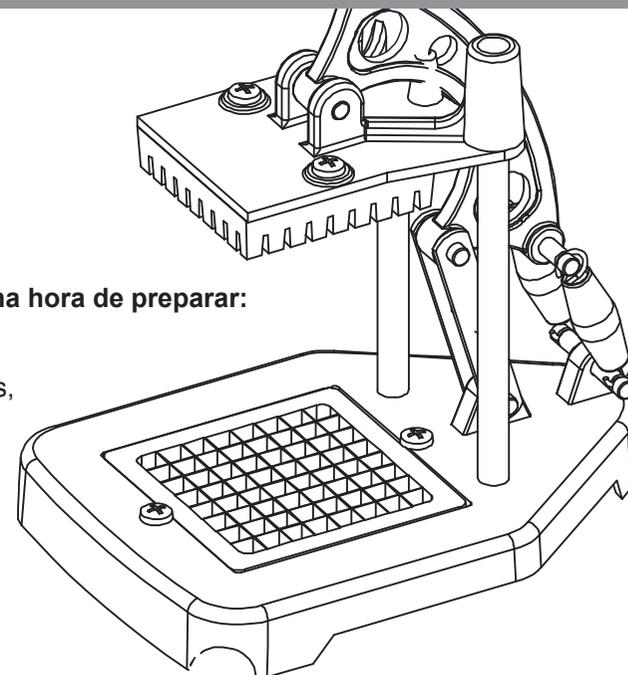
Ref:2004-300

Composição do produto: Alumínio Injetado e Aço inox
Tubo de Aço: 3/4 - Peso 3.5 Kg



Observe a figura ao lado para montar o produto.

MANUAL DE INSTRUÇÃO



Mais agilidade na hora de preparar:

Salada de frutas,
Molhos,
Sopa de legumes,
Batata frita,
Purê,
e muito mais...

CORTADORES DE FRUTAS E LEGUMES

anodilar

FÁCIL PARA SUA VIDA

Rua Filippo Brustolin, 131 Bairro São Leopoldo - Cep 95080-090 - Caxias do Sul - RS
Fone (54) 3213 6100 - Fax (54) 3213 6119 - CNPJ 03.799.724/0001-35 - I.E. 029/0356709
anodilar@anodilar.com.br - www.anodilar.com.br