

# Rezalnik česna G5, 4-delni set



Rezalniki česna so eni izmed najbolj prodajanih Statusovih izdelkov. Model g5 je najbolj izpopolnjena različica. Najpomembnejša lastnost je ohranjanje zdravilnih lastnosti in energijske vrednosti česna. Ves sok, encimi, minerali in druge zdravilne sestavine ostanejo zajete in ohranjene v odrezani kockici, kar pri stiskanju ali drobljenju ni mogoče.

## Opis

Rezalnik česna omogoča pripravo in rezanje česna na enostaven način. Prednosti tovrstnega rezanja so:

- režemo neposredno na hrano in neposredno pred zaužitjem,
- delci, ki smo jih zrezali, so enako veliki (kockice 3x3x3 mm),
- pri opravi nismo neposredno v stiku z česnom, zato se izognemo neprijetnemu vonju rok.

## Uporaba

- Rezalnik odpremo tako, da matico obrnemo v levo in povlečemo navzgor.
- Strok česna vstavimo v spodnji del. Vedno vstavljajmo samo en strok česna.
- Zgornji del vstavimo v odprtino spodnjega dela, pritisnemo do konca in z obračanjem matice v desno sklenemo oba dela.
- Z vrtenjem zgornjega dela v desno do konca bomo tako narezali česen na kockice.

Prvo rezanje česna opravite skrbno in previdno in nadaljnja uporaba bo postala enostavna in učinkovita. Podstavek: Uporabljamo ga lahko tudi kot pokrovček, saj zatesni rezalnik.

## Čiščenje in vzdrževanje

Pri čiščenju rezalnik razstavite. S toplo vodo po uporabi očistimo in operemo samo mrežico in spodnji nož. Če se zgodi, da po pomivanju na mrežici ostanejo delci, nič hudega. Ti se posušijo in so užitni, tako da jih lahko pri naslednjem rezanju uporabite kot suho česno snov. Svetujemo, da rezalnik česna skrbno razstavite in ponovno sestavite, da ga bolje spoznate še pred prvo uporabo. S podnji del rezalnika pa lahko peremo tudi v pomivalnem stroju.

## Priporočila

V rezalnik česna vedno vstavljajte le en do dva stroka česna z odrezanim koreninskim delom. Za lažje vrtenje rezalnika priporočamo, da občasno (predvsem pa po pranju) naoljite jekleni prstan v ohišju s parafinskim ali jedilnim oljem.