



Rezalnik česna, model G3

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

- ohranjanje zdravilne lastnosti in energijske vrednosti česna, sok česna ne odteka (kot pri stiskalnikih)
- 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.

Opis

Rezalnik česna je prvi in edini pravi rezalnik na svetu (zaščiten in patentiran). V tehničnem žargonu, gre za malo ročno stiskalnico s prečnim nožem in samočistilcem. Model G3 je modificirana oblika rezalnika česna G2, v različici iz nerjavečega jekla. Tudi zato, ker je jeklo trenutno v trendu in je odlično dopolnilo k modernim oblikam kuhinje in pripomočkov zanjo. Mehanka rezalnika je izpopolnjena in bolj priročna.

Sestavljanje

Rezalnik lahko v celoti razstavite in sestavite tudi sami. Četudi na prvi pogled rezalnik deluje zapleteno, je to samo toliko časa, dokler ga ne spoznate. Svetujemo, da rezalnik česna skrbno razstavite in ponovno sestavite, da ga bolje spoznate še pred prvo uporabo.

Uporaba

- Rezalnik česna odpremo tako, da matico obrnemo v levo in povlečemo navzgor.
- Strok česna vstavimo v spodnji del.
- 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.

Čiščenje in vzdrževanje

S toplo vodo po uporabi očistimo in operemo samo mrežico in spodnji nož, dele dobimo narazen z odvijanjem v levo. Če se zgodi, da po pomivanju na mrežici ostanejo delci, ni nič hudega. Ti se posušijo in so užitni, tako da jih lahko pri naslednjem rezanju uporabite kot suho česnovi snov. Vrtljivi del in mrežico razstavimo tako, da jih rahlo povlečemo iz okroglega zunanega dela navzgor ter s pritiskom na ušesa mrežice ločimo mrežico od vrtljivega dela.

Materiali

Noži in ohišje so iz nerjavečega jekla (inox 18-10), iz enakega materiala so narejene nerjaveče posode za kuhanje. Ostali deli (matica, pokrov,...) pa so iz živilsko neoporečne in kakovostne ABS plastike.

Priporočila

V rezalnik česna vedno vstavljajte le en do dva stroka česna z odrezanim koreninskim delom. Ko rezalnika ne uporabljate, naj bo matica vedno v odprtem položaju. Za lažje vrtenje rezalnika priporočamo, da občasno (predvsem pa po pranju) naoljite jekleni prstan v ohišju s parafinskim oljem.

Pogosto zastavljena vprašanja

Ali je model z nerjavečega jekla (G3) boljši od modela iz ABS plastike (G2)?

Modela delujeta na enak način, razlikujeta se le v materialu. Sestavni del G3 modela je pokrovček spodaj, medtem ko ga G2 nima in to funkcijo pri njem opravlja dodatni podstavek.

Zdi se mi, da se rezalnik zelo težko vrti oziroma obrača. Zakaj?

Vrtljivi del je preveč suh. Rezalnik je pri izdelavi naoljen, vendar se pri uporabi izsuši. Priporočamo, da po vsakem pranju po obodu namažete nosilec rezalne mrežice s parafinskim oljem. Če ga nimate, nas kontaktirajte in vam ga pošljemo.

Ali moram rezalnik pomivati po vsaki uporabi?

Ni potrebno. Ostanke česna v rezalniku se zasušijo (niso škodljivi) in ob naslednji uporabi se zdrobijo v suho česnovo snov.

Ali ga lahko perem v pomivalnem stroju?

Lahko.

Ali lahko uporabljen česen ostane v rezalniku?

Narezan česen lahko ostane v rezalniku en dan. Priporočamo, da poln rezalnik zaprete s pokrovčkom in shranite v hladilniku.