

# Rezalnik česna G2, podstavek in luščilec



S tem setom delo s česnom ni več problem. Oluščimo ga, razrežemo in shranimo. Rezalnik česna omogoča rezanje česna na enostaven način. Prednosti tovrstnega rezanja so:

- ohranjanje zdravilne lastnosti in energijske vrednosti česna,
- 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 s česnom, zato se izognemo neprijetnemu vonju rok.

## Opis

3-delni set je sestavljen iz:

- [luščilca česna](#),
- [rezalnika česna](#), model G2,
- podstavka.

Največji prednosti lupljenja z luščilcem sta hitro olupljen strok česna (v kratkem času lahko oluščimo tudi večje količine pri npr. pripravi klobas) in čiste roke. 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.

## Uporaba

Luščilec: Strok česna (s prej odrezanim koreninskim delom) položimo v luščilec in z rahlim pritiskom povaljamo z eno roko.

Rezalnik:

- 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 (2) 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

Rezalnik: 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 česno 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.

Luščilec: Ko smo z delom končali, luščilec izperemo pod mlačno vodo. Podstavek: Tudi podstavek očistimo pod mlačno vodo.

Luščilec, podstavek in spodnji del rezalnika lahko peremo tudi v pomivalnem stroju.

## Materiali

Noži rezalnika so narejeni iz nerjavečega jekla (Prokron 18-10), iz enakega materiala so narejene nerjaveče posode za kuhanje. Ostali deli (ohišje, matica, pokrov, #8230;) so iz kakovostne ABS plastike. Luščilec je iz neoprena - njegove značilnosti so, da je rahlo lepljiv in vendar ne tako zelo, da bi se zalepil skupaj. Ravno toliko, da nase prilepi lupino stroka česna. Podstavek je lahko iz ABS plastike ali nerjavečega jekla. Vsi materiali so živilsko neoporečni.

## 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

**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.