

## PRODUKTINFORMATION

### Spiralschneider SPIRALFIX Art.-Nr. 13410

Appetitliche Spiralen für Salate und Suppen sind mit dem SPIRALFIX im Handumdrehen gezaubert.

- Spezial-Klingenstahl für Top-Schneideergebnisse
- Vier Schnittbreiten: 3 mm, 6 mm, 12 mm und bis 50 mm
- Rutschfester Auffangbehälter (400 ml) mit Aromadeckel - eine zusätzliche, praktische Frischhaltedose
- Hergestellt aus Edelstahl, ABS Kunststoff, SAN
- Spülmaschinengeeignet



Da werden Vitamine zum Augenschmaus! Denn der Spiralschneider SPIRALFIX verwandelt Kartoffeln oder Kohlrabi, Zwiebeln oder Paprika, Rote Beeten oder Zucchini im Handumdrehen in appetitliche Spiralen für den Rohkostsalat oder die Gemüsesuppe. Es ist so einfach: Schnittbreite einstellen, Wunschgemüse auf eine Höhe von max. 8 cm zuschneiden, Klappdeckel auf, Gemüse zentriert einsetzen, Deckel zu, Kurbel hinunter drücken bis das Schneidgut fixiert ist – und mit leichtem Druck loskurbeln! Nahezu restlos lassen sich Knollen & Co. verarbeiten – und vier Schnittbreiten stehen zur Auswahl: vom schmalen Tagliatelle-Format bis hin zu 50 mm breiten Spiralen. Für die bequeme Reinigung sind rutschfester Auffangbehälter (einen Aromadeckel gibt's dazu auch) und Spritzschutzdeckel abnehmbar.