

Wynikający pomocnik do łatwego i szybkiego krojenia nie tylko ziemniaków, ale także na przykład cukini, buraków, słodkich ziemniaków, ogórków, seleru, marchwi, rzepy i pomidorów. Wyprodukowany jest z materiału pierwszoklasowej jakości i wytrzymałego plastiku. Dzięki mechanizmowi dźwigniowemu łatwo pokroji i wielkie ziemniaki bez potrzeby ich poprzedniego porcjowania. Obsługa jest bardzo łatwa i za krótką chwilę zrobicie tyle frytek, ile będzie nożem robili i kilkadziesiąt minut. Ta kraljnicia frytek bardzo łatwo pokroji gotowane i surowe warzywa, użycie ją nie tylko do krojenia ziemniaków przy przygotowaniu frytek, ale i krojeniu artykułów do ziemniaczanych albo warzywnych sałatek. Spróbujcie i zdrowszą wersję frytek nie tylko z ziemniaków.

#### **Frytki z warzyw pieczone w piekarniku (4 porcje jako dodatek)**

pół seleru  
2 większe marchewki  
1 średni  
słodki ziemniak  
2 łyżki oliwki  
sól i pieprz  
świeże zioła (rozmaryn, tymianek, oregano)

#### **Postępowanie:**

Wszystkie warzywa obrać i pokroić na frytki. Włożyć do miski i dokładnie wymieszać z oliwką, solą, pieprzem, ewentualnie świeżymi ziołami. Przygotowane frytki rozmieścić na blachę i włożyć do rozgrzanego piekarnika na 220 °C. Pieczemy około 30 minut. Frytki z warzyw możemy serwować jako dodatek do ryby, drobiu albo innego delikatniejszego mięsa. Są bardzo smaczne i zarazem wymienicie zastąpią klasyczne frytki.

#### **Instrukcja obsługi**

Podnieść rękojeść do górnej pozycji i włożyć obrane ziemniaki do kraljniczy. Jeśli jest ziemniak dość wielki, przekroić go na pół. Po włożeniu ziemniaka poruszać rękojeścią w dół, dokiedy nie będzie dobrze przymocowany. Skontrolować, jeśli ziemniak nie rusza się a potem silnie pociągnąć za dźwignię w dół tak, aby ziemniak przepadł przez sito. Potem podnieść dźwignię i proces powtórzyć.

Czyszczenie: po dokończeniu krojenia ziemniaków podnieść dźwignię i uwolnić uchwyt, który jest na plastikowej części z tyłu (obrót metalową płytę) i wypłukać pod bieżącą wodą. Umieścić na ścierekę, dokiedy nie wyschnie. Potem nastawić uchwyt do początkowej pozycji. Tym jest przygotowany do następnego użycia.

## NÁVOD

130492  
KRÁJEČ NA ZELENINU  
KRÁJAČ NA ZELENINU  
CHIPPER FOR FRIES

orion



Kráječ je vynikající pomocník pro snadné a rychlé nakrájení nejen brambor, ale také například cukety, červené řepy, batátů, okurek, celeru, mrkve, tuňinu a rajčat. Velmi lehce nakrájí vařenou i syrovou zeleninu. Využijete ho nejen při krájení brambor při přípravě hranolek, ale také na krájení surovin do bramborových či zeleninových salátů. Je vyroben z prvotřídního kvalitního kovu a odolného plastu. Díky pákovému mechanismu snadno rozřežete i velké brambory bez nutnosti jejich předchozího porcování. Obsluha je velmi jednoduchá a během krátké chvíle tak vyrobíte tolik hranolků, kolik byste nožem vyráběli i několik desítek minut. Snadno odnímatelná protlačovací plocha zaručí maximálně snadné čištění. Ostatně údržba i manipulace jsou tou nejjednodušší částí přípravy samotných hranolek. Vyzkoušejte i zdravější verzi hranolek nejen z brambor.

### Zeleninové hranolky pečené v troubě (4 porce jako příloha)

polovinu celeru  
2 větší mrkve  
1 střední batát  
2 lžíce olivového oleje  
sůl a pepř  
čerstvé byliny (rozmarýn, tymián, oregáno)

#### Postup:

Veškerou zeleninu oloupeme a nakrájíme na hranolky. Vložíme do mísy a důkladně promícháme s olivovým olejem, solí, pepřem, případně s čerstvými bylinkami. Připravené hranolky rozmístíme na pekáč a vložíme do rozehřáté trouby na 220 °C. Pečeme asi 30 minut. Zeleninové hranolky můžeme podávat jako přílohu k rybě, drůbežimu nebo jinému jemnějšímu masu. Jsou velmi chutné a zároveň je to výborná a zdravější náhrada klasických hranolček.

#### Návod k použití

Zvedněte rukojeť do horní polohy a vložte oloupané brambory či jinou zeleninu do rezačky. Pokud je příliš velká, rozřízněte ji na polovinu. Po vložení pohybujte rukojetí směrem dolů, dokud nebude pevně zachycena. Zkontrolujte, zda se brambora nepohybuje a pak silně zatáhněte za páku směrem dolů tak, aby brambora propadla skrz síto. Poté zvedněte rukojeť a proces opakujte.

Čištění: po dokončení řezání brambor zvedněte páku a uvolněte držák, který je na plastové části vzadu (otočte kovovou doštičkou) a opláchněte pod tekoucí vodou. Umístěte jej na utěrku, dokud přístroj neoschne. Pak nastavte držák do výchozí polohy. Tím je připraven na další použití.

Kráječ je vynikajúci pomocník pre jednoduché a rýchle nakrájanie nielen zemiakov, ale tiež napríklad cukety, červenej repy, sladkých zemiakov, uhoriek, zeleru, mrkvy, kvaky a paradajok. Veľmi ľahko nakrája varenú aj surovú zeleninu. Využijete ho nielen pri krájaní zemiakov pri príprave hranolčiek, ale aj krájanie surovín do zemiakových či zeleninových šalátov. Je vyrobený z prvotriedneho kvalitného kovu a odolného plastu. Vďaka pákovému mechanizmu ľahko rozrežete aj veľké zemiaky bez nutnosti ich predchádzajúceho porcovania. Obsluha je veľmi jednoduchá a behom krátkej chvíle tak vyrobíte toľko hranolčiek, koľko by ste nožom vyrábali aj niekoľko desiatok minút. Ľahko odnímateľná pretlačacia plocha a zaistí jej maximálne jednoduché čistenie. Ostatne údržba aj manipulácia sú tou najjednoduchšou časťou prípravy samotných hranoliek. Vyskúšajte aj zdravšiu verziu hranoliek nielen zo zemiakov.

### Zeleninové hranolky pečené v rúre (4 porcie ako príloha)

polovicu zeleru  
2 väčšie mrkvy  
1 stredné sladké zemiaky  
2 lyžice olivového oleja  
soľ a korenie  
čerstvé byliny (rozmarín, tymián, oregáno)

#### Postup:

Všetku zeleninu olúpeme a nakrájame na hranolčeky. Vložíme do misy a dôkladne premiešame s olivovým olejom, soľou, korením, prípadne s čerstvými bylinkami. Pripravené hranolky rozmiestnime na pekáč a vložíme do rozohriatej rúry na 220 °C. Pečieme asi 30 minút. Zeleninové hranolky môžeme podávať ako prílohu k rybe, hydinovému alebo inému jemnejšiemu mäsu. Sú veľmi chutné a zároveň je to výborná a zdravšia náhrada klasických hranolčiek.

#### Návod na použitie

Zdvihnite rukoväť do hornej polohy a vložte olúpané zemiaky do rezačky. Ak je zemiak príliš veľký, rozrežte ho na polovicu. Po vložení zemiaka pohybujte rukoväťou smerom nadol, pokiaľ nebude pevné zachytený. Skontrolujte, či sa zemiak nepohybuje a potom silno zatiahnite za páku smerom dole tak, aby zemiak prepadol skrz síto. Potom zdvihnite rukoväť a proces zopakujte.

Čistenie: po dokončení rezania zemiakov zdvihnite páku a uvoľnite držiak, ktorý je na plastovej časti vzadu (otočte kovovou doštičkou) a opláchnite pod tečúcou vodou. Umiestnite ho na utierku, kým prístroj neuschne. Potom nastavte držiak do východiskovej polohy. Tým je pripravený na ďalšie použitie.