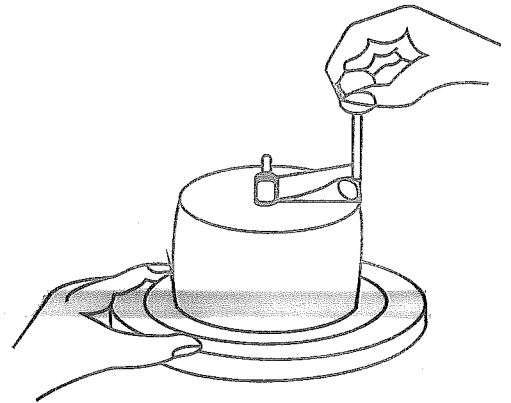


249 19



## Käsehobel

Appareil à racler le fromage

Apparecchio per raschiare il formaggio

Rotary cutter for cheese

### Mode d'emploi

Gebrauchsanweisung

Istruzione per l'uso

Instructions for use

#### ① Assemblage de l'appareil

Enlever la vis et mettre la tige centrale dans le trou prévu au centre du plateau de bois et la fixer par-dessous au moyen de la vis. Bien serrer celle-ci au moyen d'un tournevis (important). Attention: la tige doit se trouver du même côté que les 4 petites pointes de maintien du fromage.

#### Montage des Apparetes

Schraube entfernen. die Zentralachse in das in der Mitte des Holztellers gebohrte Loch einsetzen und mittels der Schraube unten stark befestigen.

Wichtig: Die Achse und die 4 kleinen Spitzen, welche den forma halten sollen, müssen sich auf der gleichen Seite befinden.

#### Montaggio dell' apparecchio

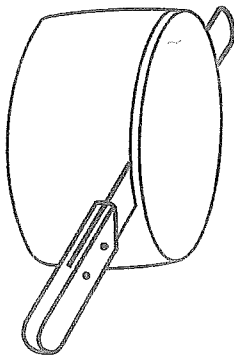
Togliere la vite e mettere l'asse centrale nel foro previsto del piatto e fissare Dai lato inferiore per mezzo della vite. La vite Dev'essere ben stretta con un cacciavite.

Attenzione: l'asse e le 4 punte che servono per tener ferma la forma devono trovarsi nel medesimo lato.

#### Assembling the machine

Remove the screw: insert the metal spike in the hole in the center of the wood base and fasten it in place from the underside with the screw. Tighten with a screwdriver.

Note: the spike should extend from the same side of the base as the four small metal pieces that hold the cheese in place.

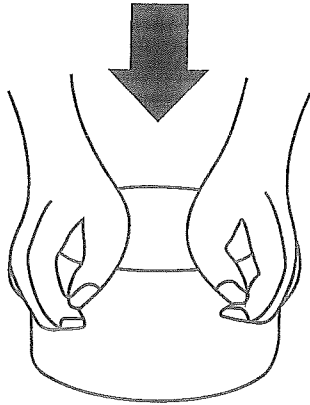


② Découper un couvercle d'environ 5 mm d'épaisseur sur la partie supérieure du fromage. Il n'est pas nécessaire d'enlever la croûte sur la partie cylindrique du fromage: elle s'élimine par l'action du couteau rotatif.

Vom forma oben einen Deckel von ca einem haiben Zentimeter Dicke abschneiden. Seitenrinde nicht wegschneiden: sie wird automatisch durch den Schaber entfernt.

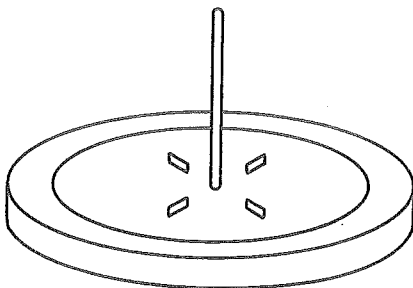
Dalla parte superiore della forma va tagliata una fetta spessa circa mezzo centimetro. Non è necessario togliere la crosta laterale poiché essa è eliminata per mezzo del coltello rotante.

Cut a quarter lid from the top of the forma. It is not necessary to remove the crust from the sides of the cheese-it will automatically fall off with the rotary motion of the blade.



③ Racler partiellement la couche pâteuse sous le fromage, surtout au centre afin de bien l'aplanir. En la tenant bien horizontalement, avec les deux mains, enfoncer le fromage sur la tige centrale en veillant à ce qu'elle soit centrée sur le plateau. Appuyer très fortement le fromage sur les pointes du plateau.

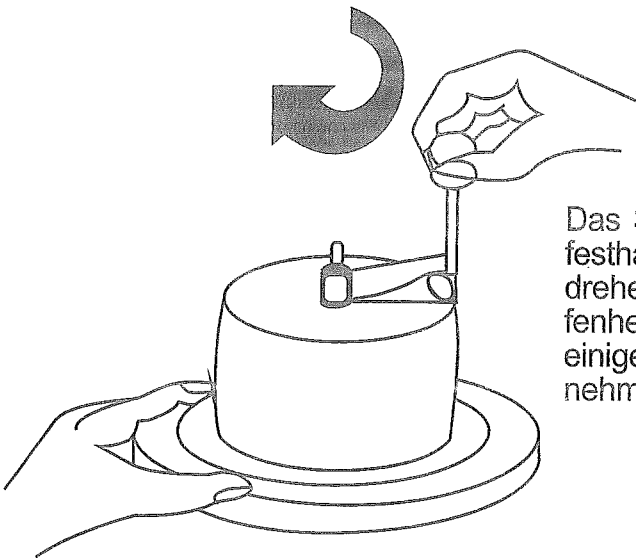
Die Rinde auf der Unterseite des forma speziell in der Mitte leicht wegschaben, damit der Käse schön fiach aufliegt. Den forma mit beiden Händen horizontal so auf die Achse aufspießen, dass der Käse genau in der Mitte durchbohrt wird. Den Käse sehr kräftig auf die 4 Spitzen andrücken, damit er sich beim Schaben nicht bewegt.



Raschiare parzialmente lo strato molliccio della parte inferiore della forma, specialmente al centro, affinché possa aderire perfettamente. Tenendo bene orizzontalmente la forma con le due mani, infilarla sull'asse facendo attenzione che si trovi nel mezzo. Premere fortemente la forma sulle 4 punte.

Even out the bottom surface of the cheese, particularly in the center, so that it rests flat on the surface of the board. Holding the cheese horizontally with both hands, force it down onto the spike, centering it on the base. Push the cheese securely into place on the four metal pins on the wood base.

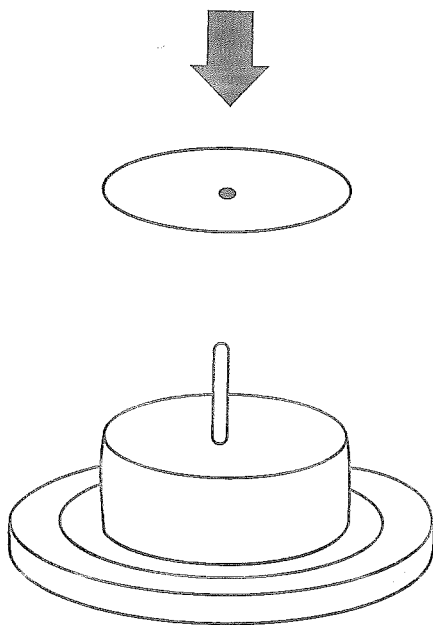
④ Placer le couteau sur la tige. tenir le plateau et tourner le couteau dans le sens indiqué. tout en pressant très légèrement sur la poignée. Après quelques tours, enlever le fromage râclé (la «'GIO'ROLLE» de fromage). Adapter la vitesse et la pression à la consistance du fromage. Ne pas trop presser sur le couteau!



Das Schabmesser auf die Achse aufsetzen, Holzsteller festhalten und den Schaber in Uhrzeigerrichtung leicht drehen. Geschwindigkeit und Druck der Teigbeschaffenheit und Konsistenz des Käses anpassen. Nach einigen Umdrehungen den geschabten Käse wegnehmen. Nicht zu fest auf das Messer drücken!

Porre il coltello sull'asse. tenere il piatto di legno: girare il coltello nel senso indicato. premendo sull'impugnatura. Dopo qualche giro. togliere il formaggio raschiato. Adeguare velocità e pressione alla consistenza del formaggio.

Place the horizontal cutting blade on the central spike, hold the base, and turn the blade in a clockwise motion, pressing ever so slightly on the blade handle (don't press too hard or you will lose some of the flavor of the cheese!). After several turns, remove the cheese rosette. You can adapt the speed and pressure of your motions according to the consistency of the cheese.



⑤ Lorsqu'on a terminé enlever le couteau et remettre le couvercle sur le Fromage. Pour éviter que celui-ci se dessèche, le laisser sur la planche et bien l'emballer avec du papier d'aluminium. Si le fromage devient trop sec, le couvrir avec un tampon mouillé avec du vin blanc.

Nach Gebrauch, das Schabmesser entfernen und dem forma den vorher abgeschnittenen Deckel wieder auflegen.

Damit der Käse nicht austrocknet, lässt man ihn auf dem Holzteller und umwickelt ihn mit Alu-Folie.

Dopo l'uso, togliere il coltello e rimettere la parte superiore della forma precedentemente tolta. Per far sì che la forma si conservi in condizioni ottime, lasciatela sul piatto e imballatela bene con un foglio d'alluminio.

When you have finished, remove the blade and put the « lid » back on the cheese. To avoid excessive dryness, leave the cheese on the wood board and wrap it well in aluminium foil. (If the surface of the cheese becomes too dry, cover it with a damp cloth moistened with water or white wine.)

### ATTENTION:

Si vous pressez trop sur le couteau, votre fromage n'aura pas toute sa saveur!

Si le fromage est devenu trop sec en surface, recouvrez-le d'un linge préalablement humecté d'eau ou de vin blanc. Le fromage devrait être conservé au frais et sorti du réfrigérateur juste avant le raclage.

### ACHTUNG:

Drücken Sie nicht zu stark auf das Messer, damit schon geformte Rosetten mit vollem Aroma entstehen!

Wenn die Oberfläche des Käses zum Schaben zu trocken geworden ist, decken Sie sie mit Wasser oder Weisswein leicht befeuchteten Tuch zu.

Der forma sollte bei Kühlschrank-Temperatur gelagert sowie auch geschabt werden.

### ATTENTION:

Slightly push the knives down to create nicely shape pieces of cheese with a delicate aroma.

When the surface of the cheese has become too dry to scrape it off easily, please cover it with a red or white wine drowned cloth.

The forma should be stored and scraped at refrigerator temperature.

### ATTENZIONE:

Premere leggermente in giù il coltello per creare gradevoli forme di formaggio con un delicato aroma

Quando la parte superiore del formaggio diventa troppo secca da non riuscire a grattarla facilmente, coprirla con un panno impregnato nel vino bianco o rosso.

La forma deve essere conservata in frigorifero.