

• **KIT ROUE D'ENTRAÎNEMENT POUR "ROUET® GOURMET"** (1 roue + 2 bagues) Réf. 4145

La nouvelle roue d'entraînement est plus grande (pour les gros légumes) et les griffes sont plus longues (pour une meilleure tenue sur les légumes mous ou très lourds). IL EST NÉCESSAIRE DE METTRE EN PLACE SUR L'APPAREIL LES DEUX BAGUES D'ESPACEMENT FOURNIES (sinon, risque de détérioration de la lame).

- 1) Dévisser les 2 vis (5) qui fixent la cassette de coupe sur les 2 rails (1)
- 2) Enlever les 2 pieds (2)
- 3) Retirer la cassette (3)
- 4) Enfiler les 2 bagues (6) sur les 2 rails (1)
- 5) Remonter la cassette à fond (on entend un clic)
- 6) Resserrer les 2 vis modérément (5)
- 7) Changer la roue d'entraînement (qui est vissée) (7).

• **DRIVE WHEEL KIT FOR "ROUET® GOURMET"** (1 wheel + 2 rings) Ref. 4145

The new drive wheel is bigger (for big vegetables) and claws are longer (for a better control on soft or very heavy vegetables). IT IS NECESSARY TO FIX THE 2 SPACING RINGS SUPPLIED.

- 1) Unscrew the 2 screws (5) that hold the casket on the 2 tracks (1)
- 2) Take out the 2 feet (2)
- 3) Remove the casket (3)
- 4) Put the 2 rings (6) on the 2 tracks (1)
- 5) Re-fix the casket all the way in (you can hear a click)
- 6) Moderately clamp the 2 screws (5)
- 7) Replace the drive wheel (that is screwed) (7).

• **KIT Antriebsrad mit Spießen für das "ROUET® GOURMET"** (1 Antriebsrad +2 Abstandringe) Ref. 4145

Das neue Antriebsrad ist grösser (zur Verarbeitung größerer Gemüsesorten) und die Spieße sind länger (für einen besseren Halt weicherer oder grösserer Gemüsestücke). Es ist notwendig, die beiden mitgelieferten Abstandringe am Gerät zu montieren (ansonsten besteht die Gefahr der Beschädigung des Messers).

- 1) Die beiden Schrauben (5) mit dem der Klingenträger an den Schienen befestigt ist, abschrauben (1)
- 2) Die beiden füse abziehen (2)
- 3) Den Klingenträger abziehen (3)
- 4) Die beiden Abstandsringe auf die Schienen schieben (1)
- 5) Den Klingenträger wieder an den Schienen montieren (am Anschlag hört man einen Klick !)
- 6) Die beiden Füsse mittels der beiden Schrauben wieder am Rahmen befestigen (5)
- 7) Das bisherige gegen das neue grössere Antriebsrad tauschen (7).

• **EQUIPO ARROLLA de MECANISMO PARA RUEDA GASTRÓNOMO** (1 rueda + 2 anillos) Ref.4145

La nueva rueda de mecanismo es mayor (para las grandes verduras) y las garras son más largas (para un mejor comportamiento sobre las verduras suaves o muy pesadas). ES NECESARIO ESTABLECER SOBRE el APARATO los DOS ANILLOS (D) DE ESPACIADO PROPORCIONADOS (asi no, riesgo de deterioro de la cuchilla).

- 1) Desatornillar los 2 tornillos (5) que fijan el casete de corte sobre los 2 carriles (1)
- 2) Retirar los 2 pies (2)
- 3) Retirar el casete (3)
- 4) Hincar los 2 anillos sobre los 2 carriles (1)
- 5) Remontar el casete a fondo (se entiendo un chasquido)
- 6) Estrechar los 2 tornillos moderément (5)
- 7) Cambiar la rueda de mecanismo (quién se atornilla) (7).

• **KIT RUOTA SUPPORTO-PUNTE PER TAGLIA-VERDURE "ROUET® GOURMET"** Ref. 4145

La nuova ruota supporto-punte e più grande (per verdure più grosse) e le punte sono più lunghe (per una migliore tenuta sui ortaggi molli o pesanti). E NECESSARIO DI METTERE IN PIAZZA SUL'UTENSILE I DUE ANELLI DI INTERVALLO FORNITI (Se no, si puo danneggiare la lama).

- 1) Svitare le 2 viti (5) chè manteniano la cassetta porta-lama sui due supporti (1)
- 2) Togliere i due piedi (2)
- 3) Togliere la cassetta porta-lama (3)
- 4) Mettere apposto i 2 anelli sui due supporti (1)
- 5) Rimontare la cassetta porta-lama a fondo (clic)
- 6) Ristringere le 2 viti con moderazione (5)
- 7) Cambiare la ruota supporto-punte (chè è avvitata) (7).



• **SÉCURITÉ**

La lame plate et les lames des blocs effileurs sont particulièrement tranchantes. Il est donc recommandé de les manipuler avec précaution. Lors du nettoyage et du rangement du Rouet®, veiller à ramener la lame plate en position neutre à l'aide du bouton moleté et à ôter le bloc effileur éventuellement installé.

• **SAFETY**

Both the straight blade and the cutter blocks are very sharp. Therefore you should use precaution while handling and using. Before cleaning or storing your "Rouet® Gourmet", make sure to place the straight blade at its initial position (neutral) using the knurled adjuster knob and to take out the cutter block (if you have installed one in the unit.)

• **SICHERHEIT**

Das flache Messer und die Schneidkämme sind speziell scharf. Es wird deshalb empfohlen, vorsichtig damit umzugehen. Zum Reinigen und beim Manipulieren am Spinnrad ist das flache Messer unter Zuhilfenahme der Rändelmutter und unter eventueller Wegnahme des angebrachten Schneidkammes in die neutrale Stellung zu bringen.

• **SEGURIDAD**

La hoja lisa y las hojas de los bloques afiladores, son especialmente cortantes. Se recomienda manejarlas con precaución. Durante la limpieza y orden del "Rouet®", poner cuidado especial en colocar la hoja lisa en posición neutra y a retirar el bloque afilador.

• **SICUREZZA**

La lama liscia e le lame dei blocchi affilati sono particolarmente tagliente. E raccomandato di manipolarle con precauzione. Quando si pulisce e quando si mette a posto il "Rouet®", bisogna riportare la lama liscia in posizione neutra per mezzo del bottone zigrinato e togliere il blocco affilato.

• **ENTRETIEN**

- La lame plate doit être affûtée de temps à autre sur une pierre à affûter (à eau de préférence). Pour ce faire, la lame doit être présentée avec son biseau côté pierre. C'est en appuyant la lame contre la pierre au niveau du biseau que l'on obtient l'angle correct d'affûtage. La lame est constituée d'acier inoxydable trempé et l'usure de son tranchant dépend du type et de la fréquence des légumes découpés. L'oignon constitue un excellent test pour la qualité du tranchant ! - De temps à autre nous recommandons de graisser les deux rails avec une graisse alimentaire (type robinetterie, résistante à l'eau) afin d'entretenir le bon coulissement du chariot.

• **MAINTENANCE**

- The straight blade must be resharpened from time to time on a fine-grit sharpening stone. The blade must be submitted with its bevel in front of the stone. The correct sharpening angle is obtained while pressing the bevel of the blade against the stone. The blade is made of hardened stainless steel and the wear of its cutting edge depends on the type and the frequency of the vegetables being cut. Onion is an excellent test for blade sharpness ! - We advise you greasing the rails time to time with a dietary grease (plumber's grease, water-resistant) in order to maintain the smooth sliding of the carriage.

• **UNTERHALT**

- Das flache Messer muss von Zeit zu Zeit mit einem Schleifstein nachgeschliffen werden (von Vorteil mit Schleifmaschine mit Nassbetrieb). Um dies zu machen, muss das Messer mit seiner Schrägseite Richtung Schleifstein gehalten werden. Durch Andrücken des Messers gegen den Schleifschein, auf dem Niveau der Schräge, wird ein korrekter Schleifwinkel gewährleistet. Das Messer ist aus rostfreiem, gehärtetem Stahl hergestellt und seine Lebensdauer hängt von der Art und der Menge der geschnittenen Gemüse ab. Zwiebeln erlauben einen ausgezeichneten Test bezüglich der Schnittqualität ! - Wir empfehlen, die zwei Schienen von Zeit zu Zeit mit einem lebensmittelbeständigen Fett (Typ Hahnenfett, wasserbeständig) zu fetten, um das gute Gleiten des Schlittens zu gewährleisten.

• **MANTENIMIENTO**

- La hoja lisa debe de ser afilada de vez en cuando con una piedra de afilar(de agua si es posible). Para este cometido, la hoja debe de ser presentada con su viselado lado piedra. Apoyando la hoja contra la piedra al nivel del biselado se obtiene el ángulo correcto de afilado. La hoja está constituida de acero inoxidable templado y el desgaste de su corte depende del tipo y de la frecuencia de las verduras cortadas. La cebolla constituye un excelente test para la calidad del corte. - De vez en cuando recomendamos engrasar los dos railes con grasa alimentaria para asegurar el buen deslizamiento del carro.

• **MANUTENZIONE**

La lama liscia deve essere affilata su una pietra da affilare (ad acqua, preferibilmente). Per fare questo, la lama deve essere presentata con la pietra smusso. In prendendo la lama contro la pietra al smusso che dà l'angolo giusto per l'affilatura. La lama è fatta di acciaio inossidabile temprato e l'usura del suo tagliente dipende dal tipo e la frequenza di verdure tagliate. La cipolla è un ottimo banco di prova per la qualità del tagliente ! - Di tanto in tanto, si consiglia di ungere le due rotaie, con un grasso alimentare (rubinetti tipo, water-resistant) per mantenere lo scorrimento del carrello .

• **NETTOYAGE**

Le Rouet® Gourmet se nettoie sous l'eau courante à l'aide d'une brosse ou bien à la machine. Les blocs effileurs se nettoient à part sous l'eau courante à l'aide d'une brosse, avec précaution car les lames coupent. Rincer et sécher. Ranger les blocs effileurs dans la boîte prévue à cet effet. Attention : AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, IL EST RECOMMANDÉ DE LAVER L'APPAREIL A L'EAU CHAUDE.

• **CLEANING**

Wash the "Rouet® Gourmet" either under the tap with a brush or in the dishwasher. The cutter blocks should be cleaned separately using a brush under the tap. Be careful during this operation as the blades are very sharp. Rinse and leave the units to dry. Store the cutter blocks in the plastic storage box that comes with your Rouet®. Attention : BEFORE THE FIRST USE, IT IS RECOMMENDED TO WASH THE WHOLE ROUET® IN HOT WATER.

• **REINIGUNG**

Das Spinnrad wird unter fließendem Wasser, unter Zuhilfenahme einer Bürste oder in der Spülmaschine gereinigt. Die Schneidkämme sind unter fließendem Wasser, unter Zuhilfenahme einer Bürste vorsichtig zu reinigen, weil die Messer scharf sind. Abspülen und trocknen. Die Schneidkämme in der dafür vorgesehenen Schachtel aufbewahren. Achtung : VOR DER ERSTMALIGEN VERWENDUNG IST ES EMPFEHLENSWERT, DAS GERAET IN WARMEM WASSER ZU WASCHEN.

• **LIMPIEZA**

EL "Rouet® Gourmet" se limpia con agua corriente, con la ayuda de un cepillo o bien en la máquina. Los bloques afiladores, se limpian aparte, con un cepillo y con precaución. Enjuagar y secar. Colocar los bloques afiladores en su caja correspondiente. Atención : ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION, SE RECOMIENDA LAVAR EL APARATO CON AGUA CALIENTE.

• **PULIZIA**

E raccomandato di lavare il taglia verdure a l'acqua calda prima di utilizzarlo per la prima volta o nel lavastoviglie. Le lame blocchi affilati si lavano a parte sotto l'acqua corrente con una spazzola, agire con precauzione perchè le lame tagliano. Sciacquare e asciugare. Mettere a posto le lame blocchi affilati nella scatola destinata a tal fine. Attenzione : E RACCOMANDATO DI LAVARE IL TAGLIA VERDURA ROUET® A L'ACQUA CALDA PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA.

• **QUELQUES CONSEILS**

Les découpes les plus classiques sont : - Bloc effileur 1 mm, réglage fin : carottes, pommes de terre, navets. - Bloc effileur 2 mm, réglage moyen : carottes, pommes de terre, navets, courgettes, concombres, oignons, chou - Bloc effileur 4 mm, réglage fin : choux et oignons. - Bloc effileur 4 mm, réglage épais : pommes de terre, courges, oignons. Toutes les coupes en filaments gagneront en volume si elles sont plongées quelques minutes dans l'eau glacée.

• **SOME SPECIAL SUGGESTIONS**

The most classical cut settings are the following: - Cutter block of 1 mm, adjusted fine cut: for carrots, potatoes, turnips. - Cutter block of 2 mm, adjusted medium cut: for carrots, potatoes turnips, marrows, zucchini, cucumbers, onions and cabbage. - Cutter block of 4 mm, adjusted fine cut: cabbage and onions. - Cutter block of 4 mm, adjusted thick cut: potatoes, marrows, onion. it is worth plunging strand cuttings into frozen water for several minutes, as this gives the strands an increased volume.

• **EINIGE EMPFEHLUNGEN**

Die klassischen Schnitte sind : - Schneidkamm 1 mm, Regulierung fein : Karotten, Kartoffeln, Rüben. - Schneidkamm 2 mm, Regulierung mittel : Karotten, Kartoffeln, Rüben, Kürbis, Gurken, Zwiebeln, Kohl - Schneidkamm 4 mm, Regulierung fein : Kohl und Zwiebeln - Schneidkamm 4 mm, Regulierung dick : Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln. Alle Schnitte in Fäden gewinnen an Volumen, wenn sie während einigen Minuten in Eiswasser getaucht werden.

• **ALGUNOS CONSEJOS**

Los cortes más corrientes, son : - Bloque afilador de 1 mm., reglaje fino : zanahorias, patatas, nabos. - Bloque afilador de 2 mm., reglaje mediano : zanahorias, patatas, nabos, calabacines, pepinos, cebollas, coles. - Bloque afilador de 4 mm., reglaje fino : coles cabollas. - Bloque afilador de 4 mm., reglaje grueso : patatas, calabacines, cebollas. Todos los cortes en filamentos, ganarán en volumen sumergidos algunos minutos en agua helada.

• **QUALCHE CONSIGLI**

I tagli classici sono - Lama blocco affilatore 1 mm, regolazione fina : carotte, patate, rapa. - Lama blocco affilatore 2 mm, regolazione media : carotte, patate, rapa, zucchini, cetrioli, cipolle, cavoli. - Lama blocco affilatore 4 mm, regolazione fina : cavoli e cipolle. - Lama blocco affilatore 4 mm, regolazione spessa : patate, zuche, cipolle. Tutti i tagli in filamenti prenderano più volume se sono immersi qualche minuti nell'acqua gelata.



QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946

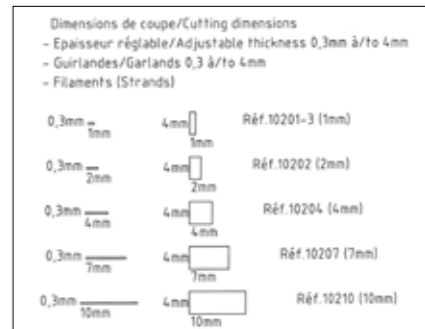
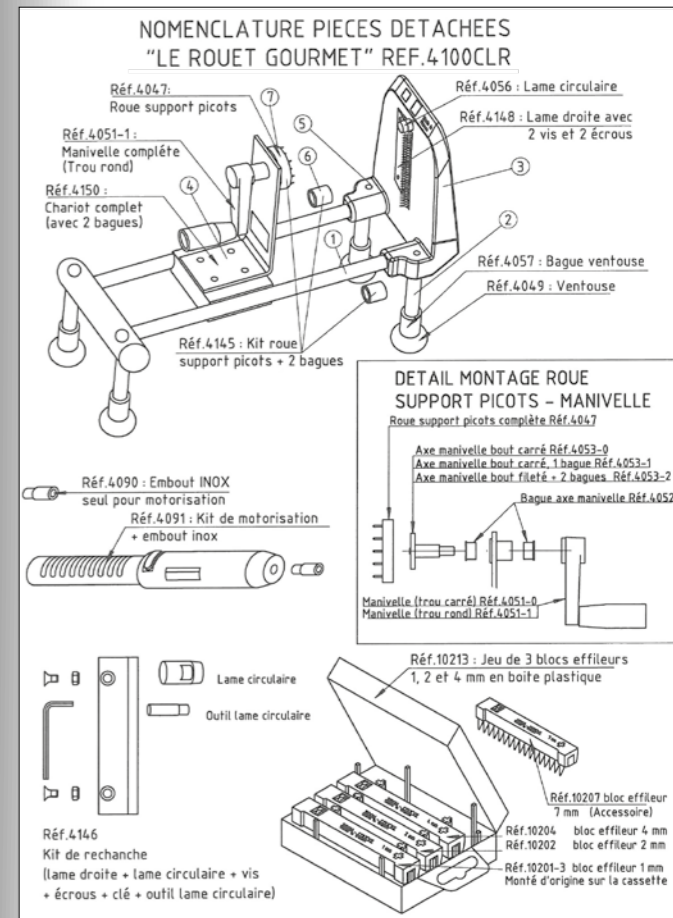


www.bron-coucke.com

Rouet® GOURMET

Réf. 4100CLR

MODE D'EMPLOI  
DIRECTIONS FOR USE  
MODO DE EMPLEO  
ISTRUZIONI PER L'USO  
GEBRAUCHSANLEITUNG



- 1) Rails / rails / Schienen / railes / guide
- 2) Ventouses / suction cups / Saugnäpfen / ventosa / ventose
- 3) Cassette porte-lames / blade holder / Messerhalterungen / porta-hojas / cassetta porta lame
- 4) Chariot / carriage / Gleitschlitten / carro / carrello

# Utilisation / Directions for use / Verwendung / Utilizacion Modo d'uso e Funzionamento



## • GUIRLANDES

Pour réaliser les guirlandes, aucun bloc effileur n'est nécessaire. Seules la lame plate et la lame coupe-cœur circulaire, fixées à demeure sur la cassette, sont opérationnelles.

- Centrer et piquer le légume sur la lame coupe-cœur, puis faire glisser le chariot et piquer la roue d'entraînement.
- Tourner la manivelle dans le sens horaire en poussant sur la base du chariot pour le faire avancer.
- Choisir l'épaisseur de coupe en tournant le bouton moleté situé à l'arrière de la cassette, ce qui fera pivoter la lame plate

## • GARLANDS

No cutting blade is necessary to produce garlands. Only the straight blade and the circular blade (which are always fixed on the carriage) are used in this operation.

- Center and stick one end of the vegetable to be cut in the circular blade and then slide the sliding carriage and stick the prongs of the vegetable holder (found on the sliding carriage) into the other end of the vegetable.
- Turn the handle on the sliding carriage in a clockwise direction, at the same time pushing on the base of the sliding carriage to advance it into the cut.
- Adjust the thickness of the cut by turning the knurled knob which is fixed on the back of the blade holder (this will pivot and adjust the straight blade.)

## • GIRLANDEN

Um Girlanden herzustellen ist kein Streifenkamm notwendig. Nur das flache Messer und das Drehmesser für das Entfernen des Gemüsekerns, welche auf der Kassette befestigt sind, werden dazu benötigt.

- Das Gemüse auf das Gemüsekern-Messer stecken und zentrieren. Dann den Schlitten schieben und das Antriebsrad antreiben.
- die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen. Zum Schieben des Schlittens die Halterung leicht drücken.
- die Dicke des Schnittes durch Drehen der Rändelmutter, welche hinten an der Kassette angebracht ist, einstellen; dies dient zum Drehen des flachen Messers.

## • GUIRLANDAS

Para realizar las guirlandas, ningún bloque afilador es necesario. Solamente la hoja lisa y hoja descorazonadora, fijadas definitivamente en el estuche, son operativas.

- Centrar y pinchar las verduras sobre la hoja descorazonadora, haciendo deslizar el carro y pinchar la rueda de entrenamiento.
- Girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj, empujando sobre la base del carro, para hacerla avanzar.
- Elegir el espesor del corte, girando el botón flexible, situado en la parte trasera del estuche, lo que hará pivotar la hoja lisa.

## • GHIRLANDE

Per realizzare le ghirlande, nessun blocco affilato è necessario. Soltanto la lama liscia e la lama circolare, fissate in permanenza sulla cassetta porta-lame sono operative.

- Centrare e appuntare l'ortaggio sulla lama circolare, fare scivolare il carrello e appuntare la ruota supporto-punte.
- Girare la manovella nel senso orario spingendo sulla base del carrello per farla andare avanti.
- Scegliere lo spessore del taglio girando il bottone zigrinato che si trova dietro la cassetta ( questa operazione farà girare la lama liscia).

## • CHEVEUX D'ANGE - SPAGHETTIS - TAGLIATELLES

Pour réaliser ces coupes, il faut mettre en place un bloc effileur, au choix de 1,2 ou 4 mm (7 mm disponible en accessoire) selon la coupe désirée.

- Engager le bloc effileur à l'arrière de la cassette et le fixer à l'aide du coinneur,
- Régler ensuite l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton moleté.

Il est possible de réaliser des spaghettis de section carrée : régler alors l'épaisseur de coupe à 2 mm.

Pour réaliser des spaghettis plus minces ou plus épais, diminuer ou augmenter l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton moleté.

Il en est de même pour les autres blocs effileurs, les sections obtenues sont alors rectangulaires.

- Cheveux d'ange : bloc effileur 1 mm
- Spaghettis : bloc effileur 2 mm
- Allumettes : bloc effileur 4 mm
- Pommes frites spirale : bloc effileur 7 mm (disponible en accessoire)

## • ANGEL HAIR - SPAGHETTI - TAGLIATELLES

To make the different cuts, you put in place the blade cutter block you need. You can choose between the 3 cutter blocks normally delivered with the machine : 1 mm angel hair cutter block, 2 mm spaghetti cutter block, 4 mm tagliatelles cutter block and the special cutter block 7 mm ribbon block which does not normally come with the machine but can be bought separately.

Take the cutter block and place it at the back of the blade holder and fasten it using the fixing wedge provided. Then adjust the thickness of the cut using the knurled knob.

It is possible to fashion square-sectioned spaghettis : set the thickness of the cut at 2 mm (using the 2 mm spaghetti cutter block) To make spaghettis which are thinner or thicker, decrease or increase the cutting thickness using the knurled knob.

The technique is much the same for the other sized blade holders. With these you can obtain rectangular (or square) sections :

- Angel hair : cutter block 1 mm
- Matchsticks : cutter block 4 mm
- Spiral french fries : cutter block 7 mm (available as optional accessory)



## • ENGELSHAARE - SPAGHETTI - TAGLIATELLE

Um solche zu schneiden ist der Streifenkamm in den Block zu platzieren, je nach Wunsch für 1,2 oder 4 mm (7 mm erhältlich als Zubehör), je nach gewünschtem Schnitt.

- Den Streifenschneiderkamm hinten an der Kassette anbringen und ihn unter Zuhilfenahme des Keils befestigen.
- Anschließend die Dicke des Schnittes unter Zuhilfenahme der Rändelmutter einstellen.

Es ist möglich quadratische Spaghetti herzustellen : Für diesen Fall die Schnittstärke auf 2 mm einstellen. Zum Herstellen von feineren oder dickeren Spaghettis ist die Schnittstärke mit der Rändelmutter zu verringern oder zu erhöhen.

Für die andern Schneidkämme gilt dasselbe ; die bearbeiteten Produkte sind rechteckig.

- Engelshaare : Schneidkamm 1 mm
- Spaghetti : Schneidkamm 2 mm
- Zündhölzer : Schneidkamm 4 mm
- Spiralförmige Pommes-Frites : Schneidkamm 7 mm (erhältlich als Zubehör).

## • CABELLO DE ANGEL - SPAGUETTIS TAGLIATELLES

Para realizar el corte, es preciso colocar un bloque afilador de 1,2 o 4 mm. (7 mm ; disponible en accesorio), según el corte deseado.

- Colocar el bloque afilador en la parte de atrás del estuche, con la ayuda del bloqueador.
- Regular después el espesor del corte, con la ayuda del botón flexible.

Es posible realizar spaghettis de sección cuadrada : Regular así el espesor de corte a 2 mm.

Para realizar spaghettis más finos o más gruesos, disminuir o aumentar el espesor del corte, con la ayuda del botón flexible.

Para los otros bloques afiladores, las secciones obtenidas, son entonces rectangulares.

- CABELLO DE ANGEL : Bloque afilador 1 mm.
- SPAGHETTIS : Bloque afilador 2 mm.
- CERILLAS : Bloque afilador 4 mm.
- PATATAS FRITAS ESPIRAL : Bloque afilador 7 mm. (disponible como accesorio).

## • CAPELLI D'ANGELO - SPAGHETTI TAGLIATELLE

Per realizzare questi tagli, bisogna mettere a posto il blocco affilato, scegliere 1,2 o 4mm ( 7 mm disponibile in accessorio) secondo il taglio desiderato.

- Incastrare il blocco affilato a l' indietro della cassetta e fissarlo con il sistema di bloccaggio.
- Regolare poi lo spessore con il pomolo zigrinato

E possibile di realizzare dei spaghetti di sezione quadra : regolare allora lo spessore del taglio a 2 mm.

Per realizzare dei spaghetti più fini o più grossi, diminuire o aumentare lo spessore del taglio con il pomolo zigrinato.

E la stessa cosa per gli altri blocchi affilati, le sezione ottenute sono allora rettangolare

- Capelli d'angelo : blocco affilatore 1 mm
- Spaghetti : blocco affilatore 2 mm
- "Allumettes" : blocco affilatore 4 mm
- Patate frite in spirale : blocco affilatore 7 mm (disponibile in accessorio).



using the 2 or 4 mm cutter block. (PLEASE NOTE THAT YOU SHOULD NOT USE THE 1 MM CUTTER BLOCK FOR THESE VEGETABLES AS THE HOLES WILL LIKELY BECOME TOO EASILY STUFFED). This will be very useful for cabbage salad, onion soups, onion tarts, pizzas, hamburgers, etc.

## • SPEZIELLE GEMUESE

Kabis und Zwiebeln sind spezielle Gemüse, weil sie aus übereinander- liegenden Schichten bestehen, welche sehr gepresst sind ; wenn man sie mit dem Spinnrad schneidet ist es deshalb nicht nötig, einen Schneidkamm zu verwenden, um Fäden zu erhalten. Dies ist interessant für die Herstellung von Sauerkraut oder Zwiebelkräpfen, wo die Länge der Fasern gefragt sind.

Wenn kürzere Fasern hergestellt werden sollen, genügt es, das Kraut oder die mit einem Schneidkamm von 2 oder 4 mm zu schneiden (1mm ausgeschlossen, da das Risiko einer Verstopfung/eines "Salates" besteht. Dies ist interessant für Krautsalate, Zwiebelsuppe, Zwiebelkuchen, Pizzas, Hamburger usw.

## • VERDURAS CONCRETAS

La col y la cebolla son verduras particulares, puesto que están constituidas de capas superpuestas muy juntas ; cuando se corte con un "Rouet", no es necesario de esta forma utilizar un bloque afilador para obtener filamentos. Esto es interesante para la confección del choucroute o beignets de cebollas, donde se busca la largura de los filamentos.

Cuando se busca realizar filamentos más cortos, basta cortar la col o la cebolla con un bloque afilador de 2 o 4 mm. (1 mm. excluido, riesgo de atasco). Esto será interesante para las ensaladas de col, las sopas de cebolla, tartas de cebolla, pizzas, hamburguesas, etc.

## • ORTAGGI PARTICULARI

Cavolo e cipolla sono ortaggi particolari perchè sonon costituiti di strati sovrapporsi molto serrati. Quando si vuole tagliarli con il "Rouet", non è utile di mettere un blocco affilato per averedei filamento. È interessante per la realizzazione della crauti o delle frittelle di cipolle, perchè si cerca di avere delle lunghezze di filamenti.

Quando si cerca di avere dei filamenti più corti, basta tagliare i cavolo o la cipolla con un blocco affilato di 2 o 4 mm (1 mm e escluso = rischio di riempitura).

È interessante anche per le insalate di cavolo, zuppa di cipolle, crostata di cipole, pizza, hamburgers, etc.



## • LÉGUMES PARTICULIERS

Le chou et l'oignon sont des légumes particuliers car ils sont constitués de couches superposées très serrées ; lorsqu'on les coupe avec un Rouet®, il n'est donc pas nécessaire d'utiliser un bloc effileur pour obtenir des filaments. Ceci est intéressant pour la confection de la choucroute ou des beignets d'oignons, où l'on recherche la longueur des filaments.

Lorsqu'on cherche à réaliser des filaments plus courts, il suffit de couper le chou ou l'oignon avec un bloc effileur de 2 ou 4 mm (1 mm exclus, car risque de "bourrage"). Ceci sera intéressant pour les salades de chou, les soupes à l'oignon, tartes à l'oignon, pizzas, hamburgers, etc.

## • SPECIAL VEGETABLES

Cabbage and onion are special vegetables because they are naturally formed of a series of very tightly pressed layered leaves.

When you cut them with the "Rouet", it IS NOT NECESSARY to use a cutter block in order to obtain strands. This is interesting in the making of sauerkraut or onion rings, where one is looking for long length strands. If you want to make shorter strands you can cut cabbage or onions

using the 2 or 4 mm cutter block. (PLEASE NOTE THAT YOU SHOULD NOT USE THE 1 MM CUTTER BLOCK FOR THESE VEGETABLES AS THE HOLES WILL LIKELY BECOME TOO EASILY STUFFED). This will be very useful for cabbage salad, onion soups, onion tarts, pizzas, hamburgers, etc.

## • SPEZIELLE GEMUESE

Kabis und Zwiebeln sind spezielle Gemüse, weil sie aus übereinander- liegenden Schichten bestehen, welche sehr gepresst sind ; wenn man sie mit dem Spinnrad schneidet ist es deshalb nicht nötig, einen Schneidkamm zu verwenden, um Fäden zu erhalten. Dies ist interessant für die Herstellung von Sauerkraut oder Zwiebelkräpfen, wo die Länge der Fasern gefragt sind.

Wenn kürzere Fasern hergestellt werden sollen, genügt es, das Kraut oder die mit einem Schneidkamm von 2 oder 4 mm zu schneiden (1mm ausgeschlossen, da das Risiko einer Verstopfung/eines "Salates" besteht. Dies ist interessant für Krautsalate, Zwiebelsuppe, Zwiebelkuchen, Pizzas, Hamburger usw.

## • VERDURAS CONCRETAS

La col y la cebolla son verduras particulares, puesto que están constituidas de capas superpuestas muy juntas ; cuando se corte con un "Rouet", no es necesario de esta forma utilizar un bloque afilador para obtener filamentos. Esto es interesante para la confección del choucroute o beignets de cebollas, donde se busca la largura de los filamentos.

Cuando se busca realizar filamentos más cortos, basta cortar la col o la cebolla con un bloque afilador de 2 o 4 mm. (1 mm. excluido, riesgo de atasco). Esto será interesante para las ensaladas de col, las sopas de cebolla, tartas de cebolla, pizzas, hamburguesas, etc.

## • ORTAGGI PARTICULARI

Cavolo e cipolla sono ortaggi particolari perchè sonon costituiti di strati sovrapporsi molto serrati. Quando si vuole tagliarli con il "Rouet", non è utile di mettere un blocco affilato per averedei filamento. È interessante per la realizzazione della crauti o delle frittelle di cipolle, perchè si cerca di avere delle lunghezze di filamenti.

Quando si cerca di avere dei filamenti più corti, basta tagliare i cavolo o la cipolla con un blocco affilato di 2 o 4 mm (1 mm e escluso = rischio di riempitura).

È interessante anche per le insalate di cavolo, zuppa di cipolle, crostata di cipole, pizza, hamburgers, etc.

## • COUPES "FANTAISIE"

Il est possible de varier les résultats obtenus en "préparant" les légumes avant de les couper. Par exemple :

- Canneler une pomme de terre, une courgette, un concombre, un radis noir : les guirlandes seront festonnées et encore plus décoratives.
- Tailler les légumes en cylindres ou en cubes avant de les couper.

## • FANTASY CUTS

Different results can be obtained by shaping vegetables before cutting them. For instance :

- Groove or channel a potato, a zucchini, a cucumber, a daikon radish to obtain festooned garlands with a more decorative result.
- Shape vegetables into cylinders or into cubic forms before cutting them in the Rouet®.

## • "FANTASIE" - SCHNITTE

Es ist möglich, die Schnitte, durch das "Preparieren" der Gemüse vor dem Schneiden zu variieren Zum Beispiel :

- rillen einer Kartoffel, einer Gurke, eines Kürbis, eines schwarzen Rettichs : Die Girlanden werden ringförmig und noch dekorativer.
- Vor dem Schneiden die Gemüse zylinderförmig oder in Würfel schneiden.

## • CORTES "FANTASIA"

Es posible variar los resultados obtenidos, preparando las verduras antes de cortarlas.

Por ejemplo :

- Acanalar una patata, un calabacin, un pepino, un rabano negro : las guirlandas son todavía más decorativas.
- Trocear las verduras en cilindros o en cubos antes de cortarlas.

## • TAGLI FANTASIE

Si puo cambiare i risultati ottenuti se si prepara gli ortaggi prima di tagliarli. Per esempio :

- Scanalare una patata, un zucchini, un cetriolo, un ramoscello : le ghirlande saranno festonate e ancora più decorative.
- Tagliare gli ortaggi in cilindri o in cubi prima di tagliarli con il ROUET®.