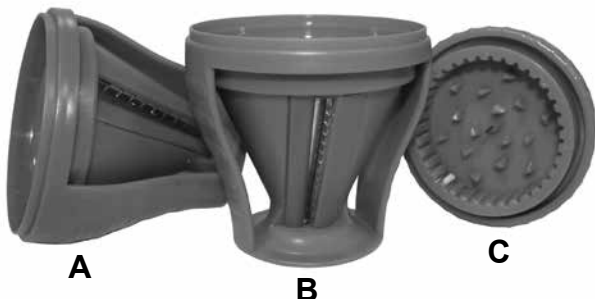


Vegitrim®



VEGITRIM® is a registered EU trade mark.
International patents pending. All imitations will be prosecuted.

-  *Instruction manual and recipe booklet*
-  *Manual de instrucciones y recetario*
-  *Manuel d'instructions et carnet de recettes*
-  *Benutzerhandbuch und Rezeptsammlung*
-  *Manuale d'istruzioni e ricettario*
-  *Manual de instruções e livro de receitas*
-  *Gebruikershandleiding en receptenboekje*



English

With Vegitrim®, your dishes will be healthier and more decorative than ever. You can cut cucumbers, courgettes, carrots, radishes and other hard vegetables into thin strips. Please read the instructions and warnings before using the product for the first time.

Safety Warnings

- Handle the product with care to avoid cuts.
- This product is not a toy.
- Keep the product out of reach of children.

Components

- Part A: With thick cutting blade
 Part B: With thin cutting blade
 Part C: Safety lid

Instructions for Use

Use the corresponding part depending on whether you want thin or thick strips. We recommend slicing vegetables raw

for easy cutting.

1. Wash the vegetables before slicing them. They can be sliced peeled or unpeeled.
 2. Hold Vegitrim® firmly and leave the cutting area clear.
 3. If possible, stick the safety lid into the vegetable.
 4. Place the vegetable inside Vegitrim® and turn clockwise.
- NB: To avoid cuts, never stick your fingers inside Vegitrim®.

Cleaning

Vegitrim® is dishwasher safe. Use a small brush to remove any remains of food on the blades. Never stick your fingers into the blades.

Quality Warranty

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.

This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia and New Zealand Only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law and the New Zealand Consumer Guarantees Act of 1993, both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Made in China

Recipes

The quantities in the recipes can be modified based on the vegetables used and your own taste. You can also mix vegetables if you like.

The recipes call for vegetables in four different forms: raw, boiled, sautéed and microwaved.

1. Courgette and Carrot with Bolognese Sauce (1 serving)

1 courgette, washed with skin
1/2 thick carrot, peeled

For the bolognese sauce:

90 g minced pork

200 g tomatoes

100 g chopped onion

Olive oil (4 tbsp)

Grated Parmesan cheese

Salt and pepper

Preparation

1. Slice the courgette and carrot with Vegitrim®, sauté each separately and set aside.

2. Chop the onion and sauté in the frying pan with a little oil. Let it simmer. Add the minced pork meat and half a teaspoon of salt and brown the meat and onion.

3. Add pepper and turn the head down

(about 10 minutes).

4. Chop the tomatoes into very small pieces.

5. Add the carrots and tomatoes and cook on low heat (another 10 minutes).

6. Finally, add the courgette to the sauce and stir for 2 to 3 minutes to mix all the flavours together.

7. Serve and sprinkle with Parmesan cheese to taste.

2. Cucumber and Yoghurt Sauce (1 serving)

1 cucumber, washed with skin

1 plain yoghurt

Fresh mint (a few leaves) or dry

1 clove garlic

2 tbsp olive oil

Salt

Preparation

1. Slice the cucumber with Vegitrim®.

2. Peel the garlic and crush with the mint and salt. Mix in with the yoghurt.

3. Add the sliced cucumber to the mixture and then the olive oil. Serve cold.

3. Courgette with Shrimp (1 serving)

1 courgette, washed with skin

100 g peeled shrimp

50 g tomatoes

Olive oil and salt

Preparation

1. Slice the courgette with Vegitrim®.

2. Sauté the shrimp in a frying pan with oil.

3. Sauté the courgette in a frying pan with a little olive oil. When the courgette begins to soften, add the shrimp to the frying pan and a pinch of salt.

4. Dice the tomatoes and add to the frying pan when the courgette and shrimp are done. Sauté everything for one minute.

5. Serve hot.

4. Courgette with Garlic and Oil Sauce (1 serving)

1 courgette, washed with skin
1 clove garlic, chopped
1 bunch parsley, chopped
Juice of ½ lemon
Olive oil, salt and pepper to taste

Preparation

1. Slice the courgette with Vegitrim® and prepare to taste (raw or sautéed). Set aside.
2. In a mortar, crush the garlic and parsley with lemon juice and oil. Add salt and pepper to taste. Stir until the sauce has a uniform consistency.
3. Mix the courgette and the sauce in a serving dish and serve.

5. Honey-Glazed Carrots (1 serving)

2 large thick carrots, peeled
6-8 dry cranberries
2 tbsp butter
2 tbsp honey
2 tbsp sugar
Salt and pepper to taste

Preparation

1. Slice the carrots with Vegitrim® and set aside.
2. Melt the butter in a saucepan, add the salt, pepper and sugar and let it brown a little. Add the carrots and mix well with the sugar on high heat.
3. Add the honey and cranberries and let the flavours mix together for a few minutes.
4. Serve hot or cold.

6. Cucumber with Tomato and Avocado (1 serving)

1 cucumber, washed with skin
1 small tomato

½ avocado
40 g fresh cheese
Olive oil, salt and pepper to taste

Preparation

1. Slice the cucumber with Vegitrim® and set aside.
2. Chop the tomato, avocado and cheese.
3. Mix all the ingredients and salt and pepper to taste.

7. Sautéed Vegetables with Curry Powder (1 serving)

½ courgette, washed with skin
1 small thick carrot, peeled
½ small green pepper
1 tbsp curry powder
Sesame oil, salt and pepper to taste

Preparation

1. Slice the courgette and carrot with Vegitrim®. Chop the green pepper.
2. Pour a little oil in a deep frying pan or wok. When the oil is very hot, add the vegetables and sauté them until crisp.
3. Add the curry powder, mix and let the vegetables absorb all the flavour.
4. Stir to keep the vegetables from sticking to the pan.
5. Serve hot.

8. Radish and Carrot (1 serving)

1 long, thick radish
1 thick carrot, peeled
5 cherry tomatoes
Sesame oil, salt and pepper to taste

Preparation

1. Slice the radish and carrot with Vegitrim®.
2. Cut the tomatoes in half.
3. Mix everything and salt and pepper to taste.

9. Courgette, Tomato and Cheese (1 serving)

1 courgette, washed with skin
1 tomato
150 g fresh cheese
Dry oregano
Sesame oil, salt and pepper to taste

Preparation

1. Slice the courgette with Vegitrim®.
2. Place a little oil on a griddle or a frying pan and sauté the courgette for 5 minutes.
3. Dice the tomato and cheese.
4. Mix everything in a serving dish and add oregano, salt and pepper to taste.

10. Carrot, Rocket, Tomato and Parmesan Salad (1 serving)

2 thick carrots, peeled
¼ package rocket
1 tomato
100 g Parmesan cheese
Balsamic vinegar, olive oil and salt to taste

Preparation

1. Slice the carrots with Vegitrim®.
2. Dice the tomato and mix with the carrots. Add the grated cheese and rocket.
3. Mix well and add the vinegar oil and salt.

Español

Con Vegitrim® conseguirá que sus platos sean más sanos y decorativos que nunca. Podrá formar tiras en juliana de pepino, calabacín, zanahoria, rábano y otras variedades de hortalizas duras. Por favor, lea las instrucciones y las advertencias antes de empezar a utilizarlo.

Advertencias de seguridad
- Manipule con cuidado el producto, para evitar cortes.

- Este producto no es un juguete.

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

Componentes

Pieza A: Con cuchilla de corte ancho
Pieza B: Con cuchilla de corte estrecho
Pieza C: Tapa de seguridad

Instrucciones de uso

Use la pieza que más le convenga, según si desee filamentos finos o anchos.

Se recomienda que las hortalizas estén crudas para facilitar el corte.

1. Lave las hortalizas antes de cortarlas. Pueden cortarse peladas o sin pelar.

2. Sujete Vegitrim® con fuerza y deje libre la zona de la cuchilla.

3. Si el vegetal lo permite, clave la pieza de hortaliza en la tapa de seguridad

4. Introduzca la pieza de hortaliza dentro de Vegitrim® y vaya girándola en sentido horario

Nota: Para evitar cortes, no meta nunca los dedos dentro de Vegitrim®.

Limpieza

Vegitrim® puede lavarse en lavavajillas.

Si se quedan restos de hortaliza entre las cuchillas, use un cepillo pequeño para sacarlas. No introduzca nunca los dedos.

Garantía de calidad

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Fabricado en China

Recetas

Las cantidades de las recetas podrán variar en función de la hortaliza utilizada o del gusto del usuario. También podrá mezclar las hortalizas si lo desea.

Cada receta puede contener la hortaliza de 4 maneras diferentes: a) cruda b) hervida c) salteada d) al microondas

1. Calabacín y Zanahoria con salsa boloñesa (1 persona)

1 calabacín lavado con piel

1/2 zanahoria gruesa pelada

Para la salsa boloñesa

90 gramos de carne de cerdo picada

200 gramos de tomates

100 gramos de cebolla picada

Aceite de oliva (4 cucharadas)

Queso parmesano rallado

Sal y pimienta

Preparación

1. Corte el calabacín y la zanahoria con Vegitrim®, sepárelos, sofríalos y déjelos a parte.

2. Pique la cebolla y fríala en una sartén con aceite. Deje que se haga poco a poco. Añada la carne de cerdo picada y media cucharada pequeña de sal y deje al fuego hasta que la carne y la cebolla se doren.

3. Añada pimienta y reduzca a fuego

suave (unos 10 minutos).

4. Corte los tomates en trozos muy pequeños.

5. Añada la zanahoria y los tomates y deje que se haga la salsa a fuego lento (otros 10 minutos).

6. Por último, incorpore el calabacín a la salsa y remueva para que se mezclen los sabores durante 2-3 min.

7. Sírvalo y añada queso parmesano al gusto.

2. Pepino con salsa de yogurt (1 persona)

1 pepino lavado con piel

1 yogurt natural

Hierbabuena fresca (algunas hojas) o seca

1 diente de ajo

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal

Preparación

1. Corte el pepino con Vegitrim®.

2. Pele y machaque el ajo, la hierbabuena, y la sal. Mezcle con el yogurt

3. Añada la mezcla al pepino en tiras, agregue el aceite de oliva y sírvalo muy fresco.

3. Calabacín y gambas (1 persona)

1 calabacín lavado con piel

100gr de gambas peladas

50gr de tomates

Aceite de oliva y sal

Preparación

1. Corte el calabacín con Vegitrim®.

2. Sofría las gambas en una sartén con aceite.

3. Fría el calabacín en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando el calabacín empiece a estar blando, añada las gambas a la sartén y un pellizco de sal.

4. Parta los tomates en dados, añádalos a la sartén cuando el calabacín y las gambas estén hechos. Sofríalo todo junto durante un minuto.

5. Sírvalo caliente

4. Calabacín con salsa de ajo y aceite (1 persona)

1 calabacín lavado con piel

1 diente de ajo picado

1 manojo de perejil picado

Jugo de ½ limón

Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte el calabacín con Vegitrim® y apártelo al gusto (cocinado o crudo)

2. En un mortero pique el ajo, el perejil, el jugo de limón y añada aceite. Salpimiente al gusto. Remueva hasta obtener una salsa de consistencia homogénea.

3. Mezcle el calabacín con el aliño en un recipiente y sírvalo.

5. Zanahorias glaseadas con miel (1 persona)

2 zanahorias gruesas grandes peladas
6-8 arándanos secos

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de miel

2 cucharadas de azúcar

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte las zanahorias con Vegitrim® y déjelas a parte.

2. Derrita la mantequilla en una cacerola, añada la sal y la pimienta, agregue el azúcar y deje dorar un poco. Agregue las zanahorias y mézclelas bien con el azúcar a fuego fuerte.

3. Añada la miel y los arándanos, deje que se mezclen los sabores unos minutos.

4. Sírvalo caliente o frío según el gusto.

6. Pepino con tomate y aguacate (1 persona)

1 pepino lavado con piel

1 tomate pequeño

½ aguacate

40g de queso fresco

Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte el pepino con Vegitrim® y déjelo aparte.

2. Trocee el tomate, el aguacate y el queso.

3. Mezcle todos los ingredientes y salpimiente al gusto.

7. Verduras salteadas al curry (1 persona)

½ calabacín lavado con piel

1 zanahoria gruesa pequeña pelada

1/2 pimiento pequeño verde

1 cucharada de curry en polvo

Aceite de sésamo, sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte el calabacín y la zanahoria con Vegitrim® y trocee el pimiento.

2. Añada un poco de aceite en una sartén honda o wok. Cuando el aceite esté bien caliente, añada las verduras y saltéelas lo justo para que quede crujiente.

3. Incorpore el curry en polvo, mezcle y deje que se impregnen las verduras del sabor.

4. Remueva bien para que las verduras no se peguen.

5. Sírvalo caliente

8. Rábano y zanahoria (1 persona)

1 rábano pequeño grueso alargado

1 zanahoria gruesa pelada

5 tomates cherry

Aceite de sésamo, sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte el rábano y la zanahoria con Vegitrim®
2. Corte por la mitad los tomates
3. Mézclelo todo y salpimente al gusto.

9. Calabacín, tomate y queso (1 persona)

- 1 calabacín lavado con piel
- 1 tomate
- 150g de queso feta
- Orégano seco
- Aceite de sésamo, sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte el calabacín con Vegitrim®.
2. Ponga un poco de aceite en una plancha o sartén y fría el calabacín durante 5 minutos.
3. Corte el tomate y el queso en dados.
4. Mézclelo todo en un recipiente, aliñe con orégano, sal y aceite al gusto.

10. Ensalada de zanahoria, rúcula, tomate y parmesano (1 persona)

- 2 zanahorias gruesas peladas
- ¼ de paquete de rúcula
- 1 tomate
- 100g de queso parmesano
- Vinagre balsámico, aceite de oliva y sal al gusto

Preparación

1. Corte las zanahorias con Vegitrim®.
2. Corte el tomate en dados y mézclelo con la zanahoria. Añada el queso rallado y la rúcula.
3. Mézclelo todo bien y añada el vinagre, el aceite y la sal

Français

Avec Vegitrim®, vos plats seront plus sains et plus agréables à l'œil que jamais. Vous pourrez couper de nombreuses variétés de légumes durs en juliennes : concombres, courgettes, carottes, radis, etc.

Veuillez lire les instructions et les consignes de sécurité avant de commencer à utiliser ce produit.

Consignes de sécurité

- Manipulez ce produit avec prudence afin d'éviter de vous couper.

- Ce produit n'est pas un jouet.

- Conservez-le hors de la portée des enfants.

Composants :

Pièce A : lame pour coupe épaisse

Pièce B : lame pour coupe mince

Pièce C : couvercle de sécurité

Mode d'emploi

Utilisez la pièce qui vous convient le mieux en fonction du type de lanières, minces ou épaisses, que vous souhaitez obtenir.

Pour faciliter la coupe, nous vous recommandons d'utiliser des légumes crus.

1. Lavez les légumes avant de les couper. Vous pouvez les peler ou non.

2. Saisissez fermement Vegitrim® en veillant à ce que la zone de la lame reste dégagée.

3. Si possible, enfoncez le légume sur le couvercle de sécurité.

4. Introduisez le légume dans Vegi-

trim® et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : ne mettez jamais les doigts dans Vegitrim® ; vous risqueriez de vous couper.

Nettoyage

Vegitrim® est lavable en lave-vaisselle. S'il reste des débris de légumes entre les lames, utilisez une petite brosse pour les déloger. N'y introduisez jamais les doigts.

Garantie

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

Recettes

Les quantités peuvent varier en fonction du légume utilisé. Vous pouvez les modifier pour les adapter à votre goût et mélanger les légumes si vous le souhaitez.

Pour chacune de ces recettes, vous pouvez utiliser des légumes crus, bouillis, sautés ou cuits au micro-ondes.

1. Courgette et carotte sauce bolognaise (1 portion)

1 courgette lavée, non pelée

1/2 grosse carotte pelée

Pour la sauce bolognaise

90 grammes de viande de porc hachée

200 grammes de tomates

100 grammes d'oignons hachés

Huile d'olive (4 cuillérées à soupe)

Parmesan râpé

Sel et poivre

Préparation

1. Coupez la courgette et la carotte avec Vegitrim®, faites-les revenir séparément et réservez-les.

2. Hachez les oignons et faites-les revenir à l'huile dans une poêle. Laissez-les cuire. Ajoutez la viande hachée et une petite demi-cuillérée à soupe de sel et laissez cuire le tout jusqu'à ce que la viande et les oignons soient dorés.

3. Ajoutez du poivre et faites réduire à feu doux (pendant environ 10 minutes).

4. Coupez les tomates en tout petits morceaux.

5. Ajoutez la carotte et les tomates, et laissez cuire la sauce à feu doux (pendant 10 minutes de plus).

6. Pour terminer, incorporez la courgette à la sauce et remuez pendant 2 à 3 minutes pour que les saveurs se mélangent.

7. Servez et ajoutez du parmesan.

2. Concombre sauce yaourt (1 portion)

1 concombre lavé, non pelé

1 yaourt nature

Menthe fraîche (quelques feuilles) ou séchée

1 gousse d'ail

2 cuillérées à soupe d'huile d'olive

Sel

Préparation

1. Coupez le concombre avec Vegitrim®.

2. Pelez l'ail et écrasez-le avec la menthe et le sel. Mélangez le tout avec le yaourt.

3. Versez le mélange sur le concombre

en lanières, ajoutez l'huile d'olive et servez très frais.

3. Courgette et gambas (1 portion)

1 courgette lavée, non pelée
100 g de gambas décortiquées
50 g de tomates
Huile d'olive et sel

Préparation

1. Coupez la courgette avec Vegitrim®.
2. Faites revenir les gambas à l'huile dans une poêle.
3. Faites sauter la courgette dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Lorsque la courgette commence à se ramollir, incorporez les gambas et ajoutez une pincée de sel.
4. Coupez les tomates en dés et versez-les dans la poêle lorsque la courgette et les gambas sont cuites. Faites revenir le tout pendant une minute.
5. Servez chaud.

4. Courgette sauce à l'ail et à l'huile (1 portion)

1 courgette lavée, non pelée
1 gousse d'ail hachée
1 bouquet de persil haché
Le jus d'un demi-citron
Huile d'olive, sel et poivre

Préparation

1. Coupez la courgette avec Vegitrim® et réservez-la (cuite ou crue).
2. Ecrasez l'ail et le persil avec le jus de citron dans un mortier, et ajoutez de l'huile. Salez et poivrez. Remuez jusqu'à ce que la sauce ait une consistance homogène.
3. Mélangez la courgette et la sauce dans un récipient, et servez.

5. Carottes glacées au miel (1 portion)

2 grandes carottes pelées
6 à 8 myrtilles séchées
2 cuillérées à soupe de beurre
2 cuillérées à soupe de miel
2 cuillérées à soupe de sucre
Sel et poivre

Préparation

1. Coupez les carottes avec Vegitrim® et réservez-les.
2. Faites fondre le beurre dans un fait-tout, ajoutez le sel et le poivre, puis le sucre et faites légèrement dorer le tout. Ajoutez les carottes et mélangez-les bien avec le sucre, à feu vif.
3. Ajoutez le miel et les myrtilles, et laissez les saveurs se mélanger pendant quelques minutes.
4. Servez chaud ou froid, au choix.

6. Concombre, tomate et avocat (1 portion)

1 concombre lavé, non pelé
1 petite tomate
½ avocat
40 g de fromage frais
Huile d'olive, sel et poivre

Préparation

1. Coupez le concombre avec Vegitrim® et réservez-le.
2. Coupez la tomate, l'avocat et le fromage en morceaux.
3. Mélangez tous les ingrédients, salez et poivrez.

7. Sauté de légumes au curry (1 portion)

½ courgette lavée, non pelée
1 petite carotte pelée pas trop fine
½ petit poivron vert
1 cuillérée à soupe de curry en poudre
Huile de sésame, sel et poivre

Préparation

1. Coupez la courgette et la carotte avec Vegitrim® et coupez le demi-poivron en morceaux.

2. Versez un peu d'huile dans une sauteuse ou un wok. Lorsque l'huile est bien chaude, ajoutez les légumes et faites-les sauter de façon à ce qu'ils restent croquants.

3. Incorporez le curry en poudre, mélangez et laissez les légumes s'imprégner de la saveur du curry.

4. Remuez bien pour que les légumes ne collent pas.

5. Servez chaud.

8. Radis et carotte (1 portion)

1 petit radis pas trop fin, de forme allongée

1 grosse carotte pelée

5 tomates cherry

Huile de sésame, sel et poivre

Préparation

1. Coupez le radis et la carotte avec Vegitrim®.

2. Coupez les tomates en deux.

3. Mélangez le tout, salez et poivrez.

9. Courgette, tomate et fromage (1 portion)

1 courgette lavée, non pelée

1 tomate

150 g de feta

Origan séché

Huile de sésame, sel et poivre

Préparation

1. Coupez la courgette avec Vegitrim®.

2. Versez un peu d'huile sur une plancha ou dans une poêle et faites revenir la courgette pendant 5 minutes.

3. Coupez la tomate et la feta en dés.

4. Mélangez le tout dans un récipient, assaisonnez avec l'huile, l'origan et le sel.

10. Salade de carotte, roquette et parmesan (1 portion)

2 grosses carottes pelées

¼ de paquet de roquette

1 tomate

100 g de parmesan

Vinaigre balsamique, huile d'olive et sel

Préparation

1. Coupez les carottes avec Vegitrim®.

2. Coupez la tomate en dés et mélangez-les avec les carottes. Ajoutez le fromage râpé et la roquette.

3. Mélangez bien le tout et ajoutez du vinaigre balsamique, de l'huile et du sel.

Deutsch

Mit Vegitrim® sind Ihre Gerichte gesünder denn je und sehen dekorativer aus. Sie können Gurken, Zucchini, Möhren, Rettich und andere harte Gemüsesorten in feine Juliennestreifen schneiden. Bitte lesen Sie die Anleitung und die Hinweise durch, bevor Sie anfangen, das Gerät zu benutzen.

Sicherheitshinweise

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um, damit Sie sich nicht schneiden.

- Dieses Produkt ist kein Spielzeug.

- Das Produkt von Kindern fernhalten.

Bestandteile

Teil A: Mit Schneideinsatz für breite Streifen

Teil B: Mit Schneideinsatz für feine

Streifen
Teil C: Sicherheitsdeckel

Gebrauchsanweisung

Verwenden Sie das geeignete Teil, je nachdem ob Sie feine oder breite Streifen möchten.

Es wird empfohlen, dass das Gemüse roh zerkleinert wird, um das Schneiden zu erleichtern.

1. Waschen Sie das Gemüse vor dem Schneiden. Es kann geschält oder ungeschält geschnitten werden.

2. Halten Sie Vegitrim® gut fest und lassen Sie den Schneidbereich frei.

3. Wenn das mit dem Gemüse möglich ist, fixieren Sie es im Sicherheitsdeckel.

4. Stecken Sie das Gemüse in Vegitrim® und drehen Sie im Uhrzeigersinn.

Hinweis: Damit Sie sich nicht schneiden, stecken Sie nie die Finger in den Vegitrim®.

Reinigung

Vegitrim® kann in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Wenn Essensreste im Schneideinsatz hängen bleiben, entfernen Sie sie mit einer kleinen Bürste. Stecken Sie niemals die Finger hinein.

Hergestellt in China

Rezepte

Die Mengenangaben in den Rezepten können je nach verwendetem Gemüse oder Geschmack des Benutzers variieren. Sie können die Gemüsearten, wenn Sie möchten, auch mischen.

Jedes Rezept kann das Gemüse in 4 verschiedenen Varianten enthalten: a) roh, b) gekocht, c) in der Pfanne gebraten, d) in der Mikrowelle gegart.

1. Zucchini und Möhre mit Bolognesesoße (1 Person)

1 gewaschene ungeschälte Zucchini

1/2 große Möhre, geschält

Für die Bolognesesoße

90 Gramm Schweinehack

200 Gramm Tomaten

100 Gramm gehackte Zwiebeln

Olivöl (4 Löffel)

Geriebener Parmesankäse

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Zucchini und die Möhre mit Vegitrim®, trennen Sie sie, braten Sie sie an und stellen Sie sie beiseite.

2. Hacken Sie die Zwiebel und braten Sie sie mit Öl in einer Pfanne. Lassen Sie sie langsam garen. Fügen Sie das Schweinehack und einen halben Teelöffel Salz hinzu und lassen Sie alles auf der Kochstelle, bis Fleisch und Zwiebel goldbraun sind.

3. Fügen Sie Pfeffer hinzu und stellen Sie den Herd auf niedrige Hitze herunter (ca. 10 Minuten).

4. Schneiden Sie die Tomaten in sehr kleine Stückchen.

5. Fügen Sie die Möhre und die Tomaten hinzu und lassen Sie die Soße bei niedriger Hitze gar werden (noch einmal 10 Minuten).

6. Geben Sie zum Schluss die Zucchini in die Soße und rühren Sie um, damit sich der Geschmack der verschiedenen Zutaten 2-3 Min. lang mischt.

7. Servieren Sie und fügen Sie Parmesankäse nach Geschmack hinzu.

2. Gurke mit Joghurtsoße (1 Person)

1 gewaschene ungeschälte Gurke

1 Joghurt Natur

Frische Minze (ein paar Blättchen) oder getrocknete Minze

1 Knoblauchzehe
2 Löffel Olivenöl
Salz

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Gurke mit Vegitrim®.
2. Schälen und zerdrücken Sie den Knoblauch, die Minze und das Salz. Mischen Sie alles mit Joghurt.
3. Geben Sie die Mischung zur in Streifen geschnittenen Gurke, fügen Sie Olivenöl dazu und servieren Sie alles sehr kühl.

3. Zucchini und Garnelen (1 Person)

1 gewaschene ungeschälte Zucchini
100 g geschälte Garnelen
50 g Tomaten
Olivenöl und Salz

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Zucchini mit Vegitrim®.
2. Braten Sie die Garnelen in einer Pfanne mit Öl an.
3. Braten Sie die Zucchini in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl. Wenn die Zucchini anfängt, weich zu werden, geben Sie die Garnelen und eine Prise Salz dazu.
4. Schneiden Sie die Tomaten in Würfel. Geben Sie sie auch in die Pfanne, wenn die Zucchini und die Garnelen gar sind. Braten Sie alles zusammen eine Minuten lang.
5. Servieren Sie warm.

4. Zucchini mit Knoblauch-Öl-Soße (1 Person)

1 gewaschene ungeschälte Zucchini
1 gehackte Knoblauchzehe
1 Bund gehackte Petersilie
Saft ½ Zitrone
Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Ges-

chmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Zucchini mit Vegitrim® und stellen Sie sie nach Ihrem Geschmack (gegart oder roh) beiseite.
2. Zerstoßen Sie in einem Mörser den Knoblauch, die Petersilie, den Zitronensaft und fügen Sie Öl hinzu. Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack. Rühren Sie, bis eine Soße mit homogener Konsistenz entstanden ist.
3. Mischen Sie in einen Gefäß die Zucchini mit der Soße und servieren Sie.

5. Mit Honig glasierte Möhren (1 Person)

2 dicke große Möhren, geschält
6-8 getrocknete Blaubeeren
2 Löffel Butter
2 Löffel Honig
2 Löffel Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Möhren mit Vegitrim® und stellen Sie sie beiseite.
2. Zerlassen Sie die Butter in einem Topf, fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu, geben Sie den Zucker hinzu und lassen Sie ihn etwas bräunen. Fügen Sie die Möhren hinzu und mischen Sie sie bei starker Hitze gut mit dem Zucker.
3. Fügen Sie den Honig und die Blaubeeren hinzu und lassen Sie sich den Geschmack der Zutaten einige Minuten lang mischen.
4. Servieren Sie je nach Geschmack heiß oder kalt.

6. Gurke mit Tomate und Avocado (1 Person)

1 gewaschene ungeschälte Gurke
1 kleine Tomate
½ Avocado

40 g Frischkäse

Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Gurke mit Vegitrim® und stellen Sie sie beiseite.

2. Schneiden Sie die Tomate, die Avocado und den Käse in Stücke.

3. Mischen Sie alle Zutaten und salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

7. Pfannengemüse mit Curry (1 Person)

½ gewaschene ungeschälte Zucchini

1 kleine dicke Möhre, geschält

1/2 kleine grüne Paprika

1 Löffel Currypulver

Sesamöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Zucchini und die Möhre mit Vegitrim® und schneiden Sie die Paprika in Stücke.

2. Geben Sie etwas Öl in eine tiefe Pfanne oder einen Wok. Wenn das Öl richtig heiß ist, fügen Sie das Gemüse hinzu und braten Sie es gerade so stark, dass es noch knackig ist.

3. Fügen Sie das Currypulver hinzu, vermischen Sie und lassen Sie den Geschmack in das Gemüse einziehen.

4. Rühren Sie gut um, damit das Gemüse nicht kleben bleibt.

5. Servieren Sie heiß.

8. Rettich und Möhre (1 Person)

1 kleiner dicker länglicher Rettich

1 geschälte dicke Möhre

5 Kirschtomaten

Sesamöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Rettich und die

Möhre mit Vegitrim®.

2. Schneiden Sie die Tomaten in der Mitte durch.

3. Mischen Sie alles und salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

9. Zucchini, Tomate und Käse (1 Person)

1 gewaschene ungeschälte Zucchini

1 Tomate

150 g Feta

Getrockneter Oregano

Sesamöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Zucchini mit Vegitrim®.

2. Geben Sie etwas Öl auf eine Metallplatte zum Braten oder in eine Pfanne und braten Sie die Zucchini 5 Minuten lang.

3. Schneiden Sie die Tomate und den Käse in Würfel.

4. Mischen Sie alles in einem Gefäß, würzen Sie mit Oregano, Salz und Öl nach Geschmack.

10. Salat mit Möhren, Rucola, Tomate und Parmesankäse (1 Person)

2 geschälte dicke Möhren

¼ Packung Rucola

1 Tomate

100 g Parmesankäse

Balsamico-Essig, Olivenöl und Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Möhren mit Vegitrim®.

2. Schneiden Sie die Tomate in Würfel und mischen Sie sie mit den Möhren. Fügen Sie geriebenen Käse und Rucola hinzu.

3. Mischen Sie alles gut und fügen Sie

Essig, Öl und Salz hinzu.

Italiano

Con Vegitrim® i tuoi piatti saranno più sani e decorativi che mai. Potrai tagliare a julienne cetrioli, zucchine, carote, ravanelli e altre varietà di ortaggi duri. Per trarne il massimo profitto, leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze prima d'iniziare a utilizzarlo.

Avvertenze di sicurezza

- **Maneggiare il prodotto con cura per evitare di tagliarsi.**
- **Questo prodotto non è un giocattolo.**
- **Conservare fuori dalla portata dei bambini.**

Componenti

Pezzo A: Lama per taglio grosso
Pezzo B: Lama per taglio sottile
Pezzo C: Coperchio di sicurezza

Istruzioni per l'uso

Utilizzare sempre il pezzo più adatto allo scopo, a seconda che si desideri tagliare a pezzi grossi o sottili. Per facilitare il taglio, si consiglia di utilizzare verdure crude.

1. La verdura può essere tagliata con o senza la pelle. Lavarla prima di tagliarla.
 2. Tenere Vegitrim® con forza e lasciare libera la zona delle lame.
 3. Se il vegetale lo permette, infilarlo nel coperchio di sicurezza.
 4. Introdurre la verdura nel Vegitrim® e ruotarla in senso orario
- Nota: Per evitare tagli, non mettere mai

le dita all'interno di Vegitrim®.

Pulizia

Vegitrim® è lavabile in lavastoviglie. Se nel gruppo lame rimangono residui di verdure, toglierli con uno spazzolino. Non introdurvi mai le dita.

Garanzia di qualità

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente. Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

Made in Cina

Ricette

Le quantità delle ricette potranno variare in funzione della verdura utilizzata e dei gusti dell'utente. Se si vuole, si potranno anche mischiare diversi tipi di verdure.

Ogni ricetta può contenere le verdure in 4 modi differenti: a) crude, b) lesse, c) saltate e d) cotte al microonde.

1. Zucchini e carota alla bolognese (1 persona)

1 zuccina con tutta la pelle, lavata
1/2 carota grande pelata
Per il sugo alla bolognese
90 g di carne di maiale macinata
200 g di pomodori
100 g di cipolla tritata
4 cucchiaini di olio d'oliva
Formaggio parmigiano grattugiato
Sale e pepe

Preparazione

1. Tagliare la zuccina e la carota con Vegitrim®, soffriggerle separatamente e metterle da parte.

2. Tritare la cipolla e farla appassire in una padella con un po' d'olio. Lasciarla cuocere poco a poco. Aggiungere la carne di maiale macinata e mezzo cucchiaino di sale, e lasciare sul fuoco finché la carne e la cipolla siano dorate.
3. Aggiungere il pepe e lasciar ridurre a fuoco lento (circa 10 minuti).
4. Tagliare i pomodori a pezzettini molto piccoli.
5. Introdurre la carota e i pomodori e lasciar cuocere il sugo a fuoco lento (altri 10 minuti).
6. Infine, incorporare al sugo e rimuovere per 2-3 minuti per permettere ai sapori di mescolarsi tra di loro.
7. Servire e spolverare abbondantemente con parmigiano grattugiato.

2. Cetriolo con salsa di yogurt (1 persona)

- 1 cetriolo con tutta la pelle, lavato
- 1 yogurt naturale
- Menta fresca (qualche foglia) o secca
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Salare

Preparazione

1. Tagliare il cetriolo con Vegitrim®.
2. Spellare l'aglio e schiacciarlo con la menta e un po' di sale. Mescolare con lo yogurt.
3. Aggiungere questa miscela al cetriolo tagliato a fettine, annaffiare con olio d'oliva e servire molto fresco.

3. Zucchini e gamberetti (1 persona)

- 1 zuccina con tutta la pelle, lavata
- 100 g di gamberetti sgusciati
- 50 g di pomodori
- Olio d'oliva e sale

Preparazione

1. Tagliare la zuccina con Vegitrim®.

2. Soffriggere i gamberetti in una padella con olio.
3. Friggere la zuccina in una padella con un po' di olio d'oliva. Quando la zuccina inizia a rammollirsi, incorporare i gamberetti e un pizzico di sale.
4. Tagliare i pomodori a dadini e, metterli nella padella quando la zuccina e i gamberetti siano fatti. Soffriggere il tutto per un minuto.
5. Servire caldo.

4. Zuccina con salsa aglio e olio (1 persona)

- 1 zuccina con tutta la pelle, lavata
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- Il succo di ½ limone
- Olio d'oliva, sale e pepe quanto basta

Preparazione

1. Tagliare la zuccina con Vegitrim® e lasciarla da parte (cotta o cruda)
2. In un mortaio schiacciare l'aglio, il prezzemolo e il succo di limone. Aggiungere olio, condire con sale e pepe e pestare sino ad ottenere una salsa di consistenza omogenea.
3. In una ciotola, mescolare la zuccina con la salsa e servire.

5. Carote glassate con miele (1 persona)

- 2 carote grandi pelate
- 6-8 mirtilli secchi
- 2 cucchiaini di burro
- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di zucchero
- Salare e pepe quanto basta

Preparazione

1. Tagliare le carote con Vegitrim® e lasciarle da parte.
2. Far sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere il sale, il pepe e lo zucchero e lasciar dorare un poco.

Incorporare le carote e mischiarle bene con lo zucchero a fuoco vivo.

3. Aggiungere il miele e i mirtilli, e lasciare che i sapori si mischino per qualche minuto.

4. Servire caldo o freddo, secondo i propri gusti.

6. Cetriolo con pomodoro e avocado (1 persona)

1 cetriolo con tutta la pelle, lavato

1 pomodorino

½ avocado

40 g di formaggio fresco

Olio d'oliva, sale e pepe quanto basta

Preparazione

1. Tagliare il cetriolo con Vegitrim® e lasciarlo da parte.

2. Sminuzzare il pomodoro, l'avocado e il formaggio.

3. Mischiare tutti gli ingredienti e condire con sale e pepe.

7. Verdure saltate al curry (1 persona)

½ zucchini con tutta la pelle, lavata

1 carota piccola pelata

½ peperone verde piccolo

1 cucchiaino di curry in polvere

Olio di sesamo, sale e pepe quanto basta

Preparazione

1. Tagliare la zucchini e la carota con Vegitrim® e sminuzzare il peperone.

2. Versare un po' d'olio in una padella fonda o in un wok. Quando l'olio sia ben caldo, incorporare le verdure e saltarle quanto basta perché diventino croccanti.

3. Incorporare il curry in polvere, mescolare e lasciare che le verdure s'impregnino del suo sapore.

4. Mescolare bene per evitare che le

verdure si attacchino.

5. Servire caldo.

8. Ravanella e carota (1 persona)

1 ravanella piccolo di forma allungata

1 carota grande pelata

5 pomodori cherry

Olio di sesamo, sale e pepe quanto basta

Preparazione

1. Tagliare il ravanella e la carota con Vegitrim®.

2. Tagliare i pomodori a metà.

3. Mescolare il tutto e condire con sale e pepe.

9. Zucchini, pomodoro e formaggio (1 persona)

1 zucchini con tutta la pelle, lavata

1 pomodoro

150 g di formaggio feta

Origano secco

Olio di sesamo, sale e pepe quanto basta

Preparazione

1. Tagliare la zucchini con Vegitrim®.

2. Versare un po' d'olio su una piastra o su una padella e friggere la zucchini per 5 minuti.

3. Tagliare il pomodoro e il formaggio a dadini.

4. Mescolare tutto in un recipiente, condire con origano, sale e olio.

10. Insalata di carota, rucchetta, pomodoro e parmigiano (1 persona)

2 carote grandi pelate

¼ di pacchetto di rucchetta

1 pomodoro

100 g di parmigiano

Aceto balsamico, olio d'oliva e sale quanto basta

Preparazione

1. Tagliare le carote con Vegitrim®.
2. Tagliare il pomodoro a dadini e mischiarlo con la carota. Aggiungere il parmigiano grattugiato e la rucetta.
3. Mescolare bene il tutto, quindi condire con l'aceto

Português

Com o Vegitrim® conseguirá que os seus pratos sejam mais saudáveis e decorativos do que nunca. Poderá formar tiras em juliana de pepino, courgette, cenoura, rabanete e outras variedades de hortaliças duras. Por favor, leia as instruções e as advertências antes de começar a utilizá-lo.

Advertências de segurança

- Para evitar cortes, manipule o produto com cuidado.
- Este produto não é um brinquedo.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.

Componentes

- Peça A: Com lâmina de corte grosso.
Peça B: Com lâmina de corte fino.
Peça C: Tampa de segurança.

Instruções de uso

Use a peça que mais lhe convenha, em função de se deseja tiras finas ou grossas.

Para facilitar o corte, recomenda-se que as hortaliças estejam cruas.

1. Lave as hortaliças antes de cortá-las. Podem cortar-se descascadas ou sem descascar.

2. Segure no Vegitrim® com força e deixe livre a zona da lâmina.
 3. Se a hortaliça assim o permitir, espete a peça de hortaliça na tampa de segurança.
 4. Introduza a peça de hortaliça dentro do Vegitrim® e vá girando-a no sentido horário.
- Nota: Para evitar cortes, nunca meta os dedos dentro do Vegitrim®.

Limpeza

O Vegitrim® pode lavar-se na máquina de lavar loiça.

Se ficarem restos de hortaliça entre as lâminas, use uma escova pequena para tirá-los. Nunca introduza os dedos.

Garantia de qualidade

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos períodos de tempo estipulados pela legislação vigente em cada país. Esta garantia não cobre os danos resultantes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anómalo, acidentes ou manipulação indevida.

Fabricado na China

Receitas

As quantidades indicadas nas receitas poderão variar em função da hortaliça utilizada ou do gosto do usuário. Também poderá misturar as hortaliças se assim o desejar.

Cada receita pode conter a hortaliça de 4 maneiras diferentes: crua, cozida, salteada, ao micro-ondas.

1. Courgette e cenoura com molho bolonhesa (1 dose)

1 courgette lavada com casca

1/2 cenoura grossa descascada

Para o molho bolonhesa

90 g de carne de porco picada

200 g de tomate

100 g de cebola picada

Azeite (4 colheres)

Queijo parmesão ralado

Sal e pimenta

Preparação

1. Corte a courgette e a cenoura com o Vegitrim®. Separe-as, refogue-as e reserve.

2. Pique a cebola e coloque-a numa frigideira com azeite. Deixe que vá alourando pouco a pouco. Junte a carne de porco picada, meia colher pequena de sal e deixe ao lume até que a carne e a cebola estejam douradas.

3. Tempere com pimenta e deixe cozer em lume brando (uns 10 minutos).

4. Corte o tomate em pedaços muito pequenos.

5. Junte a cenoura e o tomate ao molho e deixe cozer em lume brando (outros 10 minutos).

6. Para terminar, adicione a courgette ao molho e mexa, para que os sabores se misturem, durante 2-3 minutos.

7. Sirva com o queijo parmesão ao gosto.

2. Pepino com molho de iogurte (1 dose)

1 pepino lavado com casca

1 iogurte natural

Hortelã fresca (algumas folhas) ou seca

1 dente de alho

2 colheres de azeite

Sal

Preparação

1. Corte o pepino com o Vegitrim®.

2. Descasque e esmague o alho jun-

tamente com a hortelã e o sal. Misture com o iogurte.

3. Adicione esta mistura ao pepino cortado em tiras, junte o azeite e sirva bem frio.

3. Courgette e camarão (1 dose)

1 courgette lavada com casca

100 g de camarão descascado

50 g de tomate

Azeite e sal

Preparação

1. Corte a courgette com o Vegitrim®.

2. Refogue o camarão numa frigideira com azeite.

3. Frite a courgette numa frigideira com um pouco de azeite. Quando a courgette começar a ficar mole, junte o camarão e uma pitada de sal.

4. Parta o tomate em dados e coloque-o na frigideira quando a courgette e o camarão já estiverem cozidos. Refogue tudo junto durante um minuto.

5. Sirva quente.

4. Courgette com molho de alho e azeite (1 dose)

1 courgette lavada com casca

1 dente de alho picado

1 molho de salsa picada

Sumo de 1/2 limão

Azeite, sal e pimenta

Preparação

1. Corte a courgette com o Vegitrim® e reserve como preferir (cozida ou crua).

2. Coloque o alho e a salsa num almofariz para triturar-los e depois junte o sumo de limão, o azeite, o sal e a pimenta ao gosto e mexa até obter um molho com uma consistência homogénea.

3. Coloque a courgette e o molho num recipiente, mexa e sirva.

5. Cenouras glaceadas com mel (1 dose)

2 cenouras grossas e grandes descascadas
6-8 mirtilos secos
2 colheres de manteiga
2 colheres de mel
2 colheres de açúcar
Sal e pimenta

Preparação

1. Corte as cenouras com o Vegitrim® e reserve.
2. Derreta a manteiga numa caçarola, junte sal e pimenta ao gosto, adicione o açúcar e deixe alourar um pouco. Junte as cenouras e misture tudo bem em lume forte.
3. Adicione o mel e os mirtilos, mexa e deixe repousar, durante uns minutos, para que os sabores se misturem.
4. Sirva como preferir, ou quente ou frio.

6. Pepino com tomate e abacate (1 dose)

1 pepino lavado com casca
1 tomate pequeno
½ abacate
40 g de queijo fresco
Azeite, sal e pimenta

Preparação

1. Corte o pepino com o Vegitrim® e reserve.
2. Corte o tomate, o abacate e o queijo aos bocados.
3. Misture todos os ingredientes e tempere com sal e pimenta ao gosto.
4. Sirva.

7. Verduras salteadas com caril (1 dose)

½ courgette lavada com casca
1 cenoura grossa e pequena descascada

½ pimento verde pequeno
1 colher de caril em pó
Óleo de sésamo, sal e pimenta

Preparação

1. Corte a courgette e a cenoura com o Vegitrim® e parta o pimento aos bocados.
2. Coloque um pouco de azeite numa frigideira funda ou num wok. Quando o azeite estiver bem quente, junte as verduras e salteie-as só até que fiquem crocantes.
3. Adicione o caril em pó, misture tudo e deixe que as verduras se impregnem com o sabor.
4. Mexa bem para que as verduras não se peguem.
5. Sirva quente.

8. Salada de rabanete e cenoura (1 dose)

1 rabanete pequeno, grosso e com-prido
1 cenoura grossa descascada
5 tomates cherry
Óleo de sésamo, sal e pimenta

Preparação

1. Corte o rabanete e a cenoura com o Vegitrim®.
2. Corte os tomates ao meio.
3. Coloque tudo num recipiente, tempere com o óleo, o sal e a pimenta ao gosto e misture bem.
4. Sirva.

9. Salada de courgette, tomate e queijo (1 dose)

1 courgette lavada com casca
1 tomate
150 g de queijo feta
Orégãos secos
Óleo de sésamo, sal e pimenta

Preparação

1. Corte a courgette com o Vegitrim®.
2. Coloque um pouco de óleo num grelhador ou numa frigideira e frite a courgette durante 5 minutos.
3. Corte o tomate e o queijo em dados.
4. Coloque tudo num recipiente, junte os orégãos, tempere com óleo, sal e pimenta ao gosto e misture bem.
5. Sirva.

10. Salada de cenoura, rúcula, tomate e parmesão (1 dose)

- 2 cenouras grossas descascadas
- ¼ de embalagem de rúcula
- 1 tomate
- 100 g de queijo parmesão
- Vinagre balsâmico, azeite e sal

Preparação

1. Corte as cenouras com o Vegitrim®.
2. Corte o tomate em dados, coloque-o num recipiente e junte a cenoura, o queijo ralado e a rúcula.
3. Tempere com vinagre, azeite e sal ao gosto e misture tudo.

Nederlands

Met Vegitrim® worden uw gerechten gezonder en decoratiever dan ooit. U kunt komkommer, courgette, wortel, radijs en andere harde groente in julienne snijden.

Lees de aanwijzingen en de waarschuwingen door alvorens het product te gebruiken.

Veiligheidswaarschuwingen

- Hanteer het product voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Dit product is geen spe-

elgoed.

- Houd het product buiten bereik van kinderen.

Onderdelen

Onderdeel A: Met breed mes

Onderdeel B: Met smal mes

Onderdeel C: Veiligheidsdeksel

Gebruiksaanwijzingen

Gebruik het meest geschikte onderdeel, afhankelijk van of u dunne of brede reepjes wilt snijden.

Wij raden aan om rauwe groenten te gebruiken, omdat die gemakkelijker te snijden zijn.

1. Was de groente voor het snijden. U kunt ze met of zonder schil snijden.

2. Houd Vegitrim® goed vast en laat de zone met de messen vrij.

3. Steek de groente zo mogelijk in de veiligheidsdeksel

4. Steek de groente in de Vegitrim® en draai deze rechtsom mee

N.B: Om snijwonden te voorkomen: steek nooit uw vingers in de Vegitrim®.

Schoonmaken

Vegitrim® mag in de vaatwasser worden gewassen.

Als er etensresten tussen de messen zijn blijven zitten, gebruik dan een kleine borstel om deze te verwijderen. Steek nooit uw vingers erin.

Kwaliteitsgarantie:

Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende de periode die in de wetgeving van elk betreffende land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van een verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Recepten

De hoeveelheden in de recepten kunnen variëren, al naar gelang de groente of de smaak van de gebruiker. U kunt desgewenst ook verschillende groente combineren.

In ieder recept kan de groente op vier verschillende manieren worden gebruikt: a) rauw b) gekookt c) gesauteerd d) uit de magnetron.

1. Courgette en wortel met bolognesesaus (1 persoon)

1 gewassen courgette met schil
1/2 dikke wortel, geschild
Voor de bolognesesaus:
90 gram varkensgehakt
200 gram tomaten
100 gram gesnipperde ui
Olijfolie (4 eetlepels)
Geraspte Parmezaanse kaas
Zout en peper

Bereiding

1. Snijd de courgette en de wortel met Vegitrim®, fruit de groente en houd apart.
2. Snipper de ui fijn en fruit hem langzaam in een koekenpan met olie. Voeg het varkensgehakt en een half theelepeltje zout toe en laat dit bakken totdat het vlees en de ui goudbruin zijn.
3. Voeg peper toe en laat het op zacht vuur inkoken (ongeveer 10 minuten).
4. Snijd de tomaten in kleine stukjes.
5. Voeg de wortel en de tomaten toe en laat de saus op zacht vuur staan (nog 10 minuten).
6. Voeg tenslotte de courgette aan de saus toe en roer goed gedurende 2-3 min, zodat de smaken zich vermengen.
7. Dien op en voeg Parmezaanse kaas naar smaak toe.

2. Komkommer met yoghurt saus (1 persoon)

1 gewassen komkommer met schil
1 bakje naturel yoghurt
Verse munt (een paar blaadjes) of gedroogde munt
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
Zout

Bereiding

1. Snijd de komkommer met Vegitrim®.
2. Pel de knoflook en hak fijn, snijd de munt klein en meng dit, met wat zout, met de yoghurt.
3. Voeg het mengsel toe aan de in reepjes gesneden komkommer, voeg olijfolie toe en dien koud op.

3. Courgette en garnalen (1 persoon)

1 gewassen courgette met schil
100 g gepelde garnalen
50 g tomaten
Olijfolie en zout

Bereiding

1. Snijd de courgette met Vegitrim®.
2. Bak de garnalen in een koekenpan met olie.
3. Fruit de courgette in een koekenpan met een beetje olijfolie. Als de courgette zacht begint te worden, voeg dan de garnalen en een snufje zout toe.
4. Snijd de tomaten in blokjes en voeg deze toe als de courgette en de garnalen gaar zijn. Bak dit alles gedurende een minuut.
5. Dien warm op.

4. Courgette met knoflooksaus en olie (1 persoon)

1 gewassen courgette met schil
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 bosje fijngehakte peterselie

Sap van ½ citroen
Olijfolie, zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Snijd de courgette met Vegi-trim® en houd hem (gekookt of rauw) apart.
2. Stamp in een vijzel de knoflook, de peterselie, het citroensap en voeg olie toe. Doe er zout en peper naar smaak bij. Roer dit tot een homogene saus.
3. Meng de courgette met de dressing in een kom en dien op.

5. Geglaceerde wortels met honing (1 persoon)

2 dikke wortels, geschild
6-8 gedroogde bosbessen
2 eetlepels boter
2 eetlepels honing
2 eetlepels suiker
Zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Snijd de wortels met Vegi-trim® en houd apart.
2. Smelt de boter in een pan en doe er zout en peper bij. Voeg de suiker toe en laat dit licht kleuren. Voeg de wortels toe en meng ze goed met de suiker op hoog vuur.
3. Voeg de honing en de bosbessen toe, laat de smaken een paar minuten met elkaar vermengen.
4. Dien, naar voorkeur, warm of koud op.

6. Komkommer met tomaat en

avocado (1 persoon)

1 gewassen komkommer met schil
1 kleine tomaat
½ avocado
40 g verse kaas
Olijfolie, zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Snijd de komkommer met Vegi-trim® en houd apart.
2. Snijd de tomaat, avocado en kaas in stukjes.
3. Meng alle ingrediënten en voeg zout en peper naar smaak toe.

7. Gesauteerde groente met kerrie (1 persoon)

½ gewassen courgette met schil
1 dikke kleine wortel, geschild
1/2 kleine groene paprika
1 eetlepel kerriepoeder
Sesamolie, zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Snijd de courgette en de wortel met Vegi-trim® en snijd de paprika in stukjes.
2. Doe wat olie in een diepe koekenpan of wok. Voeg, als de olie goed heet is, de groente toe en sauteer ze totdat ze knapperig zijn.
3. Voeg de kerriepoeder toe, roer door en laat de smaak in de groente trekken.
4. Roer nogmaals goed door om te voorkomen dat de groente aan

elkaar plakt.

5. Dien warm op.

8. Radijs en wortel (1 persoon)

1 kleine, dikke, langwerpige radijs

1 dikke wortel, geschild

5 cherrytomaatjes

Sesamolie, zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Snijd de radijs en de wortel met Vegitrim®.

2. Snijd de tomaten door de helft.

3. Meng alles en voeg zout en peper naar smaak toe.

9. Courgette, tomaat en kaas (1 persoon)

1 gewassen courgette met schil

1 tomaat

150 g feta

Gedroogde oregano

Sesamolie, zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Snijd de courgette met Vegitrim®.

2. Doe een beetje olie in de grillpan of koekenpan en bak de courgette gedurende 5 minuten.

3. Snijd de tomaat en de kaas in blokjes.

4. Meng alles in een kom en breng op smaak met oregano, zout en peper.

10. Salade met wortel, rucola, tomaat en Parmezaanse kaas

(1 persoon)

2 dikke wortels, geschild

¼ zakje rucola

1 tomaat

100 g Parmezaanse kaas

Balsamico-azijn, olijfolie en zout naar smaak

Bereiding

1. Snijd de wortel met Vegitrim®.

2. Snijd de tomaat in blokjes en vermeng ze met de wortel. Voeg de geraspte kaas en de rucola toe.

3. Meng goed door en doe de vinaigrette, olie en zout erbij.

Vegitrim®



Venteo S.p.A.
Via S. E. S. 10, 10121 Torino
Tel. +39 011 511.11.11
www.venteo.it



Venteo S.p.A.
Via S. E. S. 10, 10121 Torino
Tel. +39 011 511.11.11
www.venteo.it



Venteo S.p.A.
Via S. E. S. 10, 10121 Torino
Tel. +39 011 511.11.11
www.venteo.it



Venteo S.p.A.
Via S. E. S. 10, 10121 Torino
Tel. +39 011 511.11.11
www.venteo.it



Venteo S.p.A.
Via S. E. S. 10, 10121 Torino
Tel. +39 011 511.11.11
www.venteo.it

