



TNS

Gemüsehobel

direkt vom Hersteller



TNS 3000®

Gemüsehobel – All in one



TNS 3000

Der TNS 3000, Gemüsehobel mit zweifacher Programmschaltung, ist ein deutsches Qualitätserzeugnis aus lebensmittelechtem Kunststoff, blei- und cadmiumfrei. Dieses moderne Gerät wird alle Ihre Erwartungen erfüllen.

- Alle Schneidmesser sind aus rostfreiem Edelstahl.
- Zwei verstellbare Wellen!
- Rutschfeste Füße.

Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch mit kaltem oder lauwarmem Wasser und geben Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine. Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Schneidmesser.

Jedes Einzelteil dieses Gerätes kann bei Bedarf bestellt werden.

Sie können dieses Gerät nur über uns beziehen, da es nicht über Fachgeschäfte verkauft wird.



Zum Schutz Ihrer Hände

Bitte die Zitronenpresse unbedingt als Resthalter verwenden! Der neue Spezialresthalter mit vier Edelstahlstiften ermöglicht Ihnen selbst kleinstes Schnittgut mühe- und gefahrlos zu halten. So wird dieses mit jeder Reibebewegung immer weiter auf die Hobeloberfläche gedrückt, dass kein Rest zurückbleibt.



Die Führungsschiene ermöglicht sicheres Gleiten, der erhöhte Rand verhindert das Abrutschen der Finger und schützt so vor Verletzungen an der Hobeloberfläche.

Tipps für die perfekte Bedienung

- Arbeiten Sie immer ohne Druck, aber mit Schwung.
- Die geschälte Zwiebel sollte ganz bleiben, die Wurzel nach oben zeigen.
- Einen Kohlkopf halbieren und mit der Anschnittfläche auf das Gerät legen.
- Kartoffeln für Pommes Frites und gelbe Rüben für Salat immer längs legen.
- Verfärbungen, etwa durch Möhren, lassen sich leicht mit einem weichen Lappen und etwas Butter entfernen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite: www.gemueseohobel.de

Farbbeispiele

viele weitere Farben finden Sie unter:
www.gemueseohobel.de



orange/schwarz



kiwi/schwarz



lila/schwarz

TNS 3000® Handhabung



Die Höhenverstellung

Mit dem linken Knopf stellen Sie die Scheibenstärke von dünn bis dick ein.

Stufe 1-2 dünne Scheiben

z.B. für Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe, Rübli, Kartoffelgratin

Stufe 3-4 mittlere Scheiben

z.B. für Paprika, Lauch, Kohlrabi, Rübli, Zitronen, Kraut

Stufe 5-6 dicke Scheiben

z.B. für Orangen, Zucchini, Äpfel, Lauch

Stufe 7-8

Diese Stufe ermöglicht es Ihnen dickere Pommes als 6 mm zu schneiden



Die Vormesserverstellung

Mit dem rechten Knopf stellen Sie die Vormesser für die Streifen ein.

Stufe 1 für Scheiben

z.B. Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe

Stufe 2

mit den groben Vormessern z.B. Pommes frites, Mischgemüse, Zwiebelwürfel, Möhren, Kohlrabi, Suppengemüse

Stufe 3

mit den feinen Vormessern z.B. für Streifen von Gurken, Rettichen

Stufe 4

mit den mittleren Vormessern z.B. für Streifen von Rettichen, Rübli, Sellerie, Äpfeln und die asiatische Küche



TNS 2000®

Gemüsehobel – All in one



TNS 2000

Der TNS 2000, Gemüsehobel mit Programmschaltung, ist ein deutsches Qualitätserzeugnis aus lebensmittelechtem Kunststoff, blei- und cadmiumfrei. Dieses moderne Gerät wird alle Ihre Erwartungen erfüllen.

Tipps für die perfekte Bedienung

- Arbeiten Sie immer ohne Druck, aber mit Schwung.
- Die geschälte Zwiebel sollte ganz bleiben, die Wurzel nach oben zeigen.
- Einen Kohlkopf halbieren und mit der Anschnittfläche auf das Gerät legen.
- Kartoffeln für Pommes Frites und gelbe Rüben für Salat immer längs legen.
- Verfärbungen, etwa durch Möhren, lassen sich leicht mit einem weichen Lappen und etwas Butter entfernen.
- Bitte die Zitronenpresse unbedingt als Resthalter verwenden!

Sie können dieses Gerät nur über uns beziehen, da es nicht über Fachgeschäfte verkauft wird.



Einstellungen

Drehen Sie den Einstellknopf immer in Pfeilrichtung nach links.
Stufe 1+2, dünne Scheiben

z.B. für Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe, Rübli, Kartoffelgratin

Stufe 3+4, mittlere Scheiben

z.B. für Paprika, Lauch, Kohlrabi, Rübli, Zitronen, Kraut

Stufe 5+6, dicke Scheiben

z.B. für Orangen, Zucchini, Äpfel, Lauch

Stufe 6 , mit groben Vormessern

z.B. für Pommes Frites, Mischgemüse, Zwiebelwürfel, Möhren, Kohlrabi, Kraut, Obst, Rübli

Stufe 3 , mit feinen Vormessern

z.B. für Streifen von Gurken, Rettiche, Möhren, Sellerie, Rote Bete, Zwiebelwürfel, Rösti, Rübli

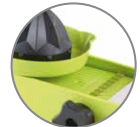
Stufe 2

wie Stufe 3 aber noch feiner mit den kleinen Vormessern z.B. für Streifen von Rettiche, Rübli, Sellerie, Äpfel

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite: www.gemueseobel.de

Farbbeispiele

viele weitere Farben finden Sie unter: www.gemueseobel.de



kiwi/schwarz



blau/schwarz



hellrot/schwarz

TNS 2002®

Waffel- und Garnierschneider



TNS 2002

Zur Herstellung von perfekten Frucht- und Gemüsedekorationen. Auf einfachste Weise schneiden Sie die verschiedensten Früchte zu Waffeln, Wellen oder Spiralen.

Passend zum TNS 2002 ist für ein sicheres Arbeiten ein spezieller Resthalter der TNS-Serie erhältlich. Aus lebensmittelechtem Kunststoff und rostfreiem Edelstahl!

Mit dem TNS 2002 erhalten Sie köstliche und dekorative Frucht- und Gemüsezubereitungen.



Wellenschnitt

Ziehen Sie die Frucht ohne Drehung durch das Wellenmesser, wobei die wellenförmige Geräteplatte die Frucht sicher führt.

Spiralen aus Früchten und Gemüse erhalten sie, wenn Sie die zuvor zu Wellenscheiben geschnittenen Früchte zusammenlegen und nun mit senkrechtem Wellenverlauf nochmals durch das Wellenmesser ziehen.

Waffelscheiben

Nach jedem Schnitt drehen Sie die Frucht um ca. 90° und erhalten so die dekorative Waffel- oder Gitterscheibe.

Hinweis

Der Spezial-Resthalter schützt zuverlässig vor Verletzungen, deshalb ist beim Schneiden von Fruchtresten und kleinen Früchten die Benutzung des TNS 2002-Fruchthalters Vorschrift. Die Reinigung erfolgt nur durch Abspülen unter fließendem Wasser, nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht abtrocknen, nur abtropfen lassen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite: www.gemuese-hobel.de

Farbbeispiele

weitere Farben finden Sie unter: www.gemuese-hobel.de



orange

TNS 2001®

Reibe mit feiner und grober Reibefläche



TNS 2001

Die TNS 2001 Reibe ist ein deutsches Qualitätsprodukt aus lebensmittelechtem Kunststoff. Mit seinen zwei Raspeloberflächen mit unterschiedlichen Feinheitsgraden ist dieses moderne Gerät vielseitig einsetzbar. Sämtliche Käsesorten – auch Hartkäse – sowie alle Obst- und Gemüsearten lassen sich problemlos reiben.

Nach dem Gebrauch wird die Reibe TNS 2001 einfach unter fließendem Wasser gereinigt.

Sie können diese Reibe nur über uns beziehen, da sie nicht in Fachgeschäften verkauft wird.



Tipps für eine perfekte Bedienung

Arbeiten Sie nur mit leichtem Druck. Bewegen Sie das Gut einfach über die Raspeloberfläche hin und her.

Anwendungsbeispiele

Mit der Reibe TNS 2001 können Sie aus hartem Weißbrot oder Brötchen Paniermehl herstellen. Wie fein das Brot gerieben werden soll bestimmen Sie durch die Wahl der Raspeloberfläche. Die Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder Reibekuchen lassen sich ebenfalls schnell und problemlos zerkleinern – grob oder fein, ganz nach Ihrem Geschmack – ebenso Möhren. Auch das morgendliche Müsli kann jetzt schnell mit einem frisch geriebenem Apfel verfeinert werden.

Zubehör

Der Resthalter des Hobels TNS 2000 passt auch für die Reibe. Durch die Dorne im Boden und den beweglichen Deckel werden auch kleine Stücke des Reibeguts sicher gehalten. Dieses wird mit jeder Reibebewegung immer weiter auf die Raspeloberfläche gedrückt, so dass kein Rest zurück bleibt. Die Führungsschiene ermöglicht sicheres Gleiten, der erhöhte Rand verhindert das Abrutschen der Finger und schützt so vor Verletzungen an der Raspeloberfläche.



Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite: www.gemueseohbel.de

Farbbeispiele

weitere Farben finden Sie unter: www.gemueseohbel.de



kiwi



blau

TNS 2003®

Sparschäler



TNS 2003

Der TNS 2003 Sparschäler ist ein deutsches Qualitätsprodukt aus hochwertigem und lebensmittelechtem Kunststoff. Der Sparschäler mit dem breiten Griff ist leicht zu bedienen und für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen geeignet. Obst und Gemüse jeder Art – auch Spargel – lässt sich sauber und schnell schälen.

Nach dem Gebrauch wird der Sparschäler einfach unter fließendem Wasser gereinigt.

Sie können diesen Sparschäler nur über uns beziehen, da er nicht in Fachgeschäften verkauft wird.



Tipps für den perfekten Einsatz

- Achten Sie darauf, dass die Klinge möglichst gerade aufliegt.
- Beim Schälen nur leichten Druck ausüben.
- Klinge vor- und zurückziehen.



Extras

Am Kopf des Sparschälers befinden sich an der rechten Seite eine Spitze und an der linken eine Vertiefung. Mit der Spitze können mühelos Schadstellen oder sogenannte Augen an Obst und Gemüse entfernt werden. Mit der Vertiefung an der anderen Seite kann das geschälte Stück zusätzlich noch hübsch verziert werden.

Mit dem TNS 2003 Sparschäler können Sie also mit nur wenigen Handgriffen Obst und Gemüse sauber schälen und einfach garnieren. Eine weitere Besonderheit ist, dass bei Bedarf stumpfe Klingen ausgetauscht werden können.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite: www.gemuesehobel.de



TNS 2005®

Rösti-Reibe



TNS 2005

Der TNS 2005 Röstihobel ist ein deutsches Qualitätserzeugnis aus lebensmittelechtem Kunststoff, blei- und cadmiumfrei. Dieses moderne Gerät wird alle Ihre Erwartungen erfüllen.

Tipps für eine perfekte Bedienung

- Ziehen Sie das Raspelgut mit leichtem Druck über die Reibefläche vor und zurück.
- Um noch bequemer zu Arbeiten benutzen Sie bitte den Restehalter aus dem TNS-Programm
- der erhöhte Rand verhindert das Abrutschen der Finger und schützt so vor Verletzungen an der Raspeloberfläche.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite:

www.gemuesehobel.de



Farbbeispiel

weitere Farben
finden Sie unter:
www.gemuesehobel.de



kiwi

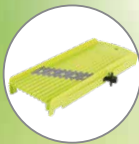
Firma Ihlow

Täglich verlassen die zuverlässigen Produkte der Ihlow Stanz- und Kunststofftechnik GmbH unter dem Gütesiegel „Made in Germany“ ihre Produktionsstätte. Der Versand erstreckt sich über Deutschland und Europa bis in die USA oder Japan. Die hervorragende Verarbeitung, zuverlässige Gebrauchsfunktion sowie das Gütesiegel als Synonym zur Garantie für höchste Qualität, überzeugt die Kunden bereits seit Jahrzehnten. Damit hat sich das Unternehmen eine feste Marktposition erworben und erlebt ein stetiges Wachstum.

Die Erfolgsgeschichte ist durch eine ständige Beachtung der Kundenwünsche und Erweiterung der Produktpalette begründet. Stets liegt der Fokus auf einer umfangreichen Funktionalität, sicherem Gebrauch und bester Verarbeitung. Die raffinierten Küchenhelfer finden in der professionellen Gastronomie als auch in privaten Haushalten ihre begeisterten Abnehmer.

Die Geschäftsführerin Kerstin Ihlow erklärt „Unsere Produkte werden alle im eigenen Betrieb entwickelt, zur Serienreife gebracht, patentrechtlich geschützt und produziert. Familienbetriebe wie wir können sich nur mit einer hervorragenden Produktqualität am Weltmarkt behaupten“.

Wenn Sie mehr über uns erfahren wollen, finden Sie uns unter www.gemuesehobel.de



Ab Kaufdatum
2 Jahre Garantie
gewährleisten wir auf Fabrikations-
und Materialfehler.

Diese Broschüre wurde Ihnen überreicht durch:

www.gemueseohbel.de

