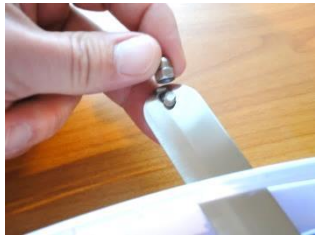




Weiches oder großes Gebäck kann über den Einsatzbereich liegen. Es wird durch das Federelement in die richtige Position gedrückt.



Die Ziehsicherung kann entweder mit der Hand oder einem Schraubendreher gelöst und wieder befestigt werden. Linkshänder schieben das Messer einfach von der anderen Seite hinein.



Der Deckel kann ohne Werkzeug bei einer Position von 225° gelöst und wieder zusammengesteckt werden. **Alle Teile sind spülmaschineneeignet. Das Messer muss dafür nicht extra demontiert werden!**

Zu beachten:

- Nicht direkt in die Klinge greifen
- Bei der Verwendung von Standardmesser besteht erhöhte Verletzungsgefahr
- Nicht über 95°C in der Spülmaschine reinigen
- Keine aggressiven Reiniger verwenden
- Den Safetycrumb nur für Standardgebäcksorten gebrauchen
- Wir übernehmen keine Haftung für jegliche Arten von Verletzungen und/oder Beschädigungen mit oder durch unser Produkt!
- Nur schneiden, wenn der Deckel geschlossen ist

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben und wünschen Ihnen beim Gebrauch viel Spaß!

- Nie mehr Schnittverletzungen
- Die Krümel werden aufgefangen
- Immer ein perfekter Schnitt
- Mit nur einer Hand bedienbar
- Für unterschiedlichste Gebäcksorten
- Mit transparentem Deckel
- Industriespülmaschineneeignet
- Für Links- und Rechtshänder
- Sicherheitsmesser inklusive
- Fester Sitz durch Saugnäpfe
- Mit abnehmbarem Deckel

Haben Sie noch Fragen?
Besuchen Sie unsere Homepage www.safetycrumb.de oder schreiben Sie an

Uhlenhoff-Ideen GmbH

Viehweg 59
27367 Hellwege

Tel.: 04264 / 3928748
Mail: info@uhlenhoff-ideen.de
www.safetycrumb.de
www.uhlenhoff-ideen.de



SAFETYCRUMB®
WORK

Bedienungsanleitung



so einfach...

das perfekte Frühstück!

Unser **SAFETYCRUMB WORK**
wird wie folgt verwendet:



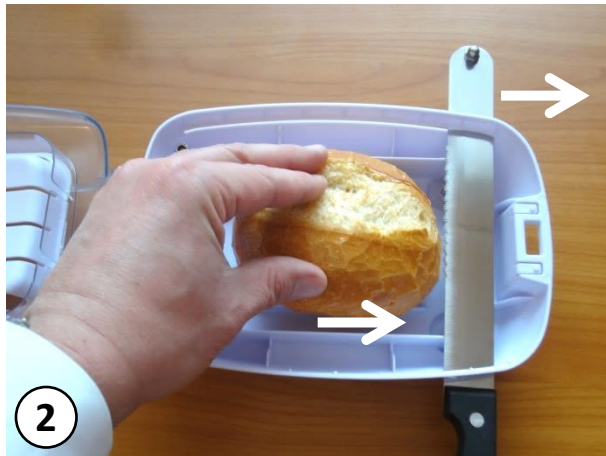
Zuerst die Box auf eine gerade und saubere Fläche drücken, sodass sich die Saugnäpfe festsaugen. Zum Öffnen die Lasche Richtung Box drücken und Deckel nach oben hin öffnen.



Deckel schließen und Lasche drücken, sodass diese hörbar einrastet. Das Gebäck wird geklemmt aber nicht zerquetscht!



Deckel erneut öffnen..... fertig!



Das Messer muss mit der stumpfen Messerklinge an der Box anliegen. Das Gebäck mittig, dicht an der Klinge einlegen.



Nun sägen Sie auch nur mit einer Hand das Gebäck bis zu den Metall-Stoppfern durch. Auch ein handelsübliches Brotmesser kann verwendet werden (Achtung: es ist dann jedoch nicht mehr verletzungsfrei!).



Es gibt zwei unterschiedliche Höheneinstellungen (mit oder ohne Einsatz). Falls der Einsatz für kleines, weiches oder flaches Gebäck nicht benötigt wird, einfach den Einsatz herausziehen. Große Brötchen benötigen keinen Einsatz.

Die Schneidehilfe für Brötchen, Semmeln, Croissants, kleine Brote, Hamburger, Baguette-Stücke, Bagels,..