



1. Vorbereitung:
 - a. Stelle sicher, dass die Mandoline sauber und die Klingen scharf sind.
 - b. Wähle die gewünschte Schnittstärke und stelle die Klinge entsprechend ein.
2. Aufbau und Positionierung:
 - a. Platziere die Mandoline auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche.
 - b. Befestige den Fingerschutz am Gemüse oder Lebensmittel, das du schneiden möchtest.
3. Schneiden:
 - a. Halte die Mandoline mit einer Hand fest.
 - b. Führe das Gemüse mit dem Fingerschutz langsam und gleichmäßig über die Klinge.
 - c. Arbeite in gleichmäßigen Bewegungen und übe nicht zu viel Druck aus.
4. Abschluss:
 - a. Schneide das Gemüse nur bis zu einer sicheren Größe ab, bevor du den letzten Rest mit einem Messer bearbeitest, um Verletzungen zu vermeiden.
 - b. Reinige die Mandoline sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einer Bürste. Achte darauf, die Klingen sicher zu handhaben.
5. Aufbewahrung:
 - a. Trockne die Mandoline gründlich und bewahre sie sicher auf. Verwende die mitgelieferten Schutzvorrichtungen für die Klingen.