

Steak tenderiser / Tenderizer na maso
Taglianervi / Ablandador de carne
Picador amaciador de carne / Fleischzartmacher
Attendrisseur de viande / Nakłuwacz do mięsa
Tenderizer na mäso / Размягчитель мяса



en Excellent for preparing juicy steaks and tenderising all kinds of red meat. **The tenderiser is easy to disassemble for a perfect cleaning. It is dishwasher safe.** With a lock for safe storage. Made of high-grade stainless steel and resistant plastic. 3-year warranty. **Application:** Push the safety lock to the unlocked position – green, place the tenderiser onto a slice of meat and cut through and tenderise meat across the surface by vigorously pressing the handle several times. Warning! The blades of the tenderiser are very sharp. Handle them with extreme care. **Disassembly:** Push the safety lock to the locked position – red (Fig. 1), press both flexible pads on the sides of the guard of the blades (Fig. 2) and remove the guard (Fig. 3). Press one of the oval pads on the side of the tenderiser deep enough and remove the back of the tenderiser (Fig. 4). Remove the holder of the blades from the tenderiser (Fig. 5). Rotate the pressing handle 90° counter-clockwise and remove it from the holder of the blades (Fig. 6). **Cleaning:** Wash the individual parts of the tenderiser under running water (Fig. 7) and leave to drip dry or wash in dishwasher. **Assembly:** Proceed in reverse order when assembling a disassembled tenderiser: attach the pressing handle to the holder of the blades and insert into the front of the tenderiser. Close the tenderiser and attach the guard to the blades. **Storage:** Store the tenderiser with the safety lock in the locked position (red).

cs Vynikající pro přípravu šťavnatých steaků a zvláčňování všech druhů červeného masa. **Tenderizer lze snadno rozložit a dokonale vyčistit, je vhodný do myčky.** Opatřeno zámkem pro bezpečné skladování, vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli a odolného plastu. 3 roky záruka. **Použití:** Bezpečnostní zámek posuňte do polohy odemčeno – zelená, tenderizer položte na plátek masa a opakovaným rázným stlačením rukovětí maso po celé ploše prokrojte a zvláčňte. Pozor! Čepele tenderizeru jsou velmi ostré, dbejte zvýšené opatrnosti. **Rozložení:** Bezpečnostní zámek posuňte do polohy zamčeno – červená (obr. 1), stiskněte obě pružné plošky na bocích krytu čepele (obr. 2) a kryt sejměte (obr. 3). Stiskněte dostatečně do hloubky jednu z oválných plošek na boku tenderizeru a zadní část tenderizeru sejměte (obr. 4). Držák čepele vyjměte z tenderizeru (obr. 5). Stlačovací rukojeť otočte proti směru hodinových ručiček o 90 stupňů a sejměte ji z držáku čepele (obr. 6). **Čištění:** Jednotlivé části tenderizeru umyjte pod tekoucí vodou (obr. 7) a nechte oschnout nebo umyjte v myčce. **Sestavení:** Při sestavování rozloženého tenderizeru postupuje v opačném pořadí: na držák čepele nasadte stlačovací rukojeť a vložte do přední části tenderizeru. Tenderizer uzavřete a na čepele nasadte kryt. **Skladování:** Tenderizer skladujte s bezpečnostním zámkem v poloze zamčeno (červená).

it Ideale per preparare gustose bistecche e per rendere tenero e non fibroso qualunque taglio di carne. **Il taglianervi può essere smontato facilmente per una pulizia ottimale. Lavabile in lavastoviglie.** Provvisto di un blocco per riporlo in tutta sicurezza. Prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità e plastica resistente. Garanzia 3 anni. **Utilizzo:** Spostare il blocco di sicurezza in posizione di blocco – verde, posizionare il taglianervi su una fetta di carne e bucherellarla premendo varie volte con forza l'impugnatura. Attenzione! Le lame del taglianervi sono molto affilate. Maneggiare con la massima cautela. **Smontaggio:** Spostare il blocco di sicurezza in posizione di blocco – rosso (Fig. 1), premere entrambe le alette flessibili ai lati del proteggi lame (Fig. 2) e rimuovere quest'ultimo (Fig. 3). Premere a fondo una delle alette ovali ai lati del taglianervi e rimuovere il retro del taglianervi (Fig. 4). Rimuovere il supporto delle lame dal taglianervi (Fig. 5). Ruotare l'impugnatura di 90° in senso antiorario e rimuoverla dal supporto delle lame (Fig. 6). **Pulizia:** Lavare le singole parti del taglianervi sotto acqua corrente (Fig. 7) e lasciar asciugare su uno scolapiatti o lavare in lavastoviglie. **Assemblaggio:** Assemblare il taglianervi seguendo il procedimento inverso rispetto allo smontaggio: applicare l'impugnatura al supporto delle lame ed inserire il fronte del taglianervi. Chiudere il taglianervi ed applicare il proteggi lame. **Conservazione:** Riporre il taglianervi con il blocco di sicurezza in posizione di blocco (rosso).

es Excelente para preparar jugosos filetes y ablandar todo tipo de carnes rojas. **El ablandador es fácil de desmontar para una perfecta limpieza. Apto para lavavajillas.** Con cierre de seguridad para un almacenaje seguro. Fabricado de acero inoxidable de alta calidad y plástico resistente. Garantía de 3 años. **Modo de empleo:** Presionar el cierre de seguridad hacia la posición desbloqueado – verde, colocar el ablandador sobre un filete, cortar y ablandar la carne a través de toda la superficie presionando energicamente el mango varias veces. ¡Precaución! Las cuchillas del ablandador son muy afiladas. Manejarlas con extremo cuidado. **Desmontaje:** Presionar el cierre de seguridad hacia la posición bloqueado – rojo (Fig. 1), presionar las almohadillas flexibles de los lados del protector de las cuchillas (Fig. 2) y retirar el protector (Fig. 3). Presionar una de las almohadillas ovales en la parte con profundidad suficiente del ablandador y retirar la trasera del ablandador (Fig. 4). Retirar el soporte de las cuchillas del ablandador (Fig. 5). Girar el mango de presión 90° en el sentido de las agujas del reloj y retirarlo del soporte de las cuchillas (Fig. 6). **Limpieza:** Lavar las partes individuales del ablandador bajo el grifo de agua corriente (Fig. 7) y dejar escurrir o lavar en lavavajillas. **Montaje:** Proceder en orden inverso al montar un ablandador desmontado: unir el mango de presión al soporte de las cuchillas e introducir el frontal del ablandador. Cerrar el ablandador y unir el protector de las cuchillas. **Almacenaje:** Guardar el ablandador con el cierre de seguridad en la posición bloqueado (rojo).

pt Excelente para preparar suculentos bifés e amaciador todos os tipos de carne. **O picador é fácil de desmontar para limpar completamente. Pode ir à máquina de lavar louça.** Com fecho para guardar em segurança. Fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade e plástico resistente. 3 anos de garantia. **Utilização:** Colocar o travão de segurança na posição desbloqueada - verde, colocar o picador num pedaço de carne e picar, amaciador a carne em toda a superfície pressionando a pega com força várias vezes. Atenção! As lâminas do picador são muito afiadas. Manusear com muito cuidado. **Desmontagem:** Colocar o travão de segurança na posição bloqueada - vermelho (Fig. 1), pressionar ambas as laterais flexíveis da protecção das lâminas (Fig. 2) e retirar a protecção (Fig. 3). Pressionar uma das laterais do picador com força suficiente e retirar a parte traseira do picador (Fig. 4). Retirar o suporte das lâminas do picador (Fig. 5). Rodar a pega de pressão 90° para a esquerda e retirar a pega do suporte das lâminas (Fig. 6). **Limpeza:** Lavar todas as peças individuais do picador em água corrente (Fig. 7) e secar ou lavar na máquina de lavar louça. **Montagem:** Proceder na ordem inversa para a montagem do picador desmontado: colocar a pega de pressão no suporte das lâminas e colocar na frente do picador. Fechar o picador e colocar a protecção das lâminas. **Armazenagem:** Guardar o picador com o travão de segurança na posição bloqueada (vermelho).

de Hervorragend für die Zubereitung von saftigen Steaks sowie zum Mürben von allen roten Fleischsorten. **Der Zartmacher ist leicht zerlegbar und kann perfekt gereinigt werden, spülmaschinenfest.** Mit einer Verriegelung für sichere Aufbewahrung, aus erstklassigem rostfreien Edelstahl und robustem Kunststoff hergestellt. 3 Jahre Garantie. **Gebrauch:** Das Sicherheitsschloss in die entriegelte Position – grün bringen, den Fleischzartmacher auf die rohe Fleischscheibe legen, mehrmals auf den Griff heftig drücken, die ganze Fläche der Fleischscheibe anschnitten und mürben. Achtung! Die Klingen des Fleischzartmachers sind sehr scharf, auf erhöhte Aufmerksamkeit achten. **Zerlegen:** Das Sicherheitsschloss in die verriegelte Position – rot (Abb. 1) bringen, beide weiche Flächen auf den Seiten der Schutzkappe für die Klingen drücken (Abb. 2), die Schutzkappe abnehmen (Abb. 3). Eine der ovalen Tastflächen auf der Seite des Fleischzartmachers genug tief drücken, den Rückteil des Zartmachers abnehmen (Abb. 4). Den Halter der Klingen aus dem Zartmacher herausnehmen (Abb. 5). Den Betätigungsgriff um 90 Grad gegen Uhrzeigersinn drehen, vom Halter abnehmen (Abb. 6). **Reinigung:** Einzelne Teile des Zartmachers unter fließendem Wasser spülen (Abb. 7) und trocknen lassen, bzw. im Geschirrspüler spülen. **Zusammensetzen:** Das Zusammensetzen des zerlegten Fleischzartmachers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge: den Betätigungsgriff auf den Halter der Klingen aufsetzen, in den Vorderteil des Zartmachers einlegen. Den Zartmacher schließen, die Schutzkappe auf die Klingen aufsetzen. **Lagern:** Den Fleischzartmacher mit dem Sicherheitsschloss in der verriegelten Position (rot) lagern.

fr Excellent pour la préparation des steaks succulents et l'attendrissement de tous les types de viande rouge. **L'attendrisseur peut être facilement démonté en parfaitement nettoyé, convient pour le lave-vaisselle.** Muni d'un verrou pour un stockage sûr, fabriqué en acier inoxydable de première qualité et en plastique résistant. 3 ans de garantie. **Utilisation:** faire coulisser le verrou de sécurité en position déverrouillé – vert, poser l'attendrisseur sur la tranche de viande et presser plusieurs fois vigoureusement la poignée pour entailler et attendrir la viande sur toute la surface. Attention! Les lames de l'attendrisseur sont très coupantes, être prudent. **Démontage:** pousser le verrou de sécurité en position verrouillé – rouge (fig. 1), presser les deux surfaces élastiques sur les côtés du cache des lames (fig. 2) et retirer le cache (fig. 3). Presser suffisamment en profondeur l'une des surfaces ovales sur le côté de l'attendrisseur et retirer la partie arrière de l'attendrisseur (fig. 4). Retirer le support de lames de l'attendrisseur (fig. 5). Tourner la poignée à pression de 90° contre le sens des aiguilles d'une montre et la retirer du support de lames (fig. 6). **Nettoyage:** laver les différentes parties de l'attendrisseur à l'eau courante (fig. 7) et laisser sécher, ou laver au lave-vaisselle. **Assemblage:** lors de l'assemblage de l'attendrisseur démonté, procéder dans l'ordre inverse: placer la poignée à pression sur le support de lames et placer dans la partie avant de l'attendrisseur. Fermer l'attendrisseur et placer le cache sur les lames. **Stockage:** ranger l'attendrisseur avec le verrou de sécurité en position verrouillée (rouge).

pl Doskonały do skruszania wszystkich rodzajów mięsa czerwonego oraz przygotowywania soczystych steków. **Nakłuwacz można łatwo rozłożyć i dokładnie wyczyścić. Można myć w zmywarce.** Nakłuwacz został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz wytrzymałego plastiku. Wyposażony w zatrzask ułatwiający przechowywanie. Gwarancja 3-letnia. **Użytkowanie:** Zamek zabezpieczający należy przesunąć do pozycji otwarte – kolor zielony, nakłuwacz umieścić na plastrze mięsa i nakłuć mięso na całej jego powierzchni. Uwaga! Ostrza nakłuwacza są bardzo ostre, zachowaj wyjątkową ostrożność. **Rozkładanie:** Zamek zabezpieczający należy przesunąć do pozycji zamknięty – kolor czerwony (rys. 1), nacisnąć na guziczki na bocznych ściankach pokrowca ochronnego (rys. 2) i zdjąć pokrowiec (rys. 3). Następnie należy nacisnąć na jeden z owalnych punktów na boku nakłuwacza i zdjąć tylną część nakłuwacza (rys. 4). Wyjąć uchwyt ostrzy z nakłuwacza (rys. 5). Obrócić sprężynową rękojeść o 90 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z uchwytu ostrzy (rys. 6). **Konserwacja:** Poszczególne elementy nakłuwacza należy umyć w zmywarce lub pod bieżącą wodą (rys. 7) i wysuszyć. **Składanie:** Aby złożyć nakłuwacz należy powtórzyć wszystkie powyższe opisane kroki w odwrotnej kolejności: na uchwyt ostrzy należy nałożyć sprężynową rękojeść i włożyć do przedniej części nakłuwacza. Zamknąć nakłuwacz i nałożyć pokrowiec ochronny na ostrza. **Przechowywanie:** Nakłuwacz należy przechowywać z zamkniętym zamkiem zabezpieczającym (kolor czerwony).

sk Vynikajúci na prípravu šťavnatých steakov a zvláčňovanie všetkých druhov červeného mäsa. **Tenderizer možno ľahko rozložiť a dokonale vyčistiť, je vhodný do umývačky.** Vybavený zámkom pre bezpečné skladovanie, vyrobený z prvotriednej nerezavějící oceli a odolného plastu. 3 roky záruka. **Použitie:** Bezpečnostný zámok posuňte do polohy odomknuté – zelená, tenderizer položte na plátek mäsa opakovaným ráznym stlačením rukovětí mäso po celej ploche prekrojte a zvláčňte. Pozor! Čepele tenderizeru sú veľmi ostré, dbejte na zvýšenú opatnosť. **Rozloženie:** Bezpečnostný zámok posuňte do polohy zamknuté – červená (obr. 1), stlačte obe pružné plošky na bokoch krytu čepele (obr. 2) a kryt zložte (obr. 3). Stlačte dostatočne do hĺbky jednu z oválnych plošok na boku tenderizera a zadnú časť tenderizera zložte (obr. 4). Držiak čepele vyberte z tenderizera (obr. 5). Stlačiaciu rukoväť otočte proti smeru hodinových ručičiek o 90 stupňov a zložte ju z držáka čepele (obr. 6). **Čistenie:** Jednotlivé časti tenderizera umyte pod tečúcou vodou (obr. 7) a nechajte uschnúť alebo umyte v umývačke. **Zostavenie:** Pri zostavovaní rozloženého tenderizera postupujte v opačnom poradí: na držiak čepele nasadte stlačiaciu rukoväť a vložte do prednej časti tenderizera. Tenderizer uzavrite a na čepele nasadte kryt. **Skladovanie:** Tenderizer skladujte s bezpečnostným zámkom v polohe zamknuté (červená).

ru Отлично подходит для подготовки сочных стейков и размягчения всех видов красного мяса. **Размягчитель легко разобрать для мытья. Можно мыть в посудомоечной машине.** С чехлом для безопасного хранения. Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали и прочной пластмассы. 3-летняя гарантия. **Применение:** Нажать на замок в положение "открыто" – зеленый, положите размягчитель на кусок мяса и прорежьте или отбейте по всей поверхности нажав на ручку несколько раз. Внимание! Лезвия размягчителя очень острые. Обращайтесь крайне осторожно. **Разборка:** Нажать на замок в положение "закрыто" – красный (рис. 1), нажать на обе гибкие накладки по бокам крышки лезвия (рис. 2) и снять чехол (рис. 3). Нажмите на одну из овальных прокладок на размягчителе достаточно глубоко и снимите заднюю часть размягчителя (рис. 4). Снимите держатель лезвия размягчителя (рис. 5). Поверните ручку на 90° против часовой стрелки и снимите ее с держателя лезвия (рис. 6). **Уход:** Вымойте все части размягчителя под проточной водой (рис. 7) и оставьте сохнуть или помойте в посудомоечной машине. **Сборка:** Сборка производится в обратном порядке разборки размягчителя: прикрепите ручку к держателю лезвия и вставьте переднюю часть размягчителя. Закройте размягчитель и прикрепите чехол к лезвию. **Хранение:** Храните размягчитель с закрытым замком безопасности (красный).



www.tescoma.com/video/643890

Art.: 643890

3
YEARS
GUARANTEE



designed by **tescoma**® design protected

www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса