

DEIN BÄCKERMESSER

für geschwungene Muster

WARNHINWEIS

Bitte sei vorsichtig: Die Klingen sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr. Bewahre Klingen & Bäckermesser außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



1 Klinge leicht biegen

Biege die Klinge vor dem Einsetzen vorsichtig mit Daumen und Zeigefinger leicht vor.



2 Einsetzen der Klinge

Die angebogene Klinge kannst Du nun am vorderen Teil des Bäckermessers befestigen. Nutze hierfür die äußeren Schlitz der Klingenöffnung.



3 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.



4 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.



SUPPORT

support@krustenzauber.de

DEIN BÄCKERMESSER

für gerade Schnitte

WARNHINWEIS

Bitte sei vorsichtig: Die Klingen sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr. Bewahre Klingen & Bäckermesser außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



1 Schrauben aufdrehen

Löse zunächst die seitlichen Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch öffnet sich der Klingenschlitz in der Mitte des Messers. Hinweis: Die Schrauben sollten nur angedreht und nicht ganz abgedreht werden.



2 Einsetzen der Klinge

Nachdem beide Schrauben gelockert sind, lässt sich die Klinge einfach einsetzen. Mindestens die Hälfte der Klinge bleibt dabei zu sehen.



3 Schrauben festziehen

Ziehe die beiden Schrauben anschließend gut fest, sodass die Klinge stabil sitzt.



4 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.



5 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.

KRUSTENZAUBER GmbH
Otto-Heilmann-Straße 18A
82031 Grünwald
Germany