

Betty Bossi



Onion & Herb Chopper

Instructions

Gebrauchsanleitung

Instructions

Instrucciones

Istruzione

Gebruiksaanwijzing



Clever ideas for clever cooks



Onion & Herb Chopper

To chop onions and herbs

Zerkleinert Zwiebeln und Kräuter

Hacher des oignons et des herbes

Para cortar cebolla y hierbas

Per tagliare finemente cipolle ed erbe aromatiche

Hakt uien en kruiden fijn



CAUTION

The Onion & Herb Chopper's blades are very sharp! Use caution when unpacking, assembling, using and storing the product. Always keep the Onion & Herb Chopper and its components out of reach of children. Read the cleaning instructions before cleaning. When removing the blades, make sure you hold the plastic edges. Do not touch the blades with your fingers and/or hands. All parts of the Onion & Herb Chopper are dishwasher safe, apart from the blade insert and herb blade. If you wash the blades or the entire device by hand, use a mild soap and warm water and wash carefully. Do not use scourers or steel wool to clean the Onion & Herb Chopper. Dry the device using a dishtowel or leave to air dry. Keep the Onion and Herb Chopper out of reach of children at all times.



Onion & Herb Chopper

Finely chop onions and herbs in record time!

Chopped onions are used as a base for countless dishes, and finely cut herbs add color and character. If only chopping and cutting wasn't so time-consuming and didn't make us cry... The new two-in-one Onion & Herb Chopper does both in an instant. No knife, chopping board or electricity required – and it won't bring you to tears!

- Chop onions and cut herbs without the tears and strong odors on your fingers
- Perfect for parsley, coriander, dill, onions, garlic and chilies
- Less effort required for chopping
- Mess-free chopping thanks to the device's closed design
- No electricity required

Onion & Herb Chopper

Zwiebeln und Kräuter in Rekordzeit fein schneiden!

Gehackte Zwiebeln bilden die Basis unzähliger Gerichten, fein geschnittene Kräuter sorgen für Farbe und Charakter. Wenn diese Arbeiten nur nicht so mühsam, zeitraubend und tränenreich wären... Das neue Kombi-Gerät Onion & Herb Chopper erledigt beides im Handumdrehen: ohne Messer, ohne Schneidebrett, ohne Strom und ohne Tränen!

- Zwiebeln hacken ohne Tränen und streng riechende Finger
- Geeignet für Petersilie, Koriander, Dill, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini
- Geringer Kraftaufwand
- Sauberes Arbeiten dank geschlossenem Gerät
- Funktioniert ohne Strom

Onion & Herb Chopper

Couper finement des oignons et des herbes en un temps record !

Les oignons hachés constituent la base de nombreux plats et les herbes finement ciselées apportent de la couleur et du caractère. Si seulement on pouvait moins se fatiguer, gagner du temps et ne pas pleurer en réalisant ces tâches...

Le nouvel appareil combiné Onion & Herb Chopper réalise ces tâches en deux temps trois mouvements : sans couteau, sans planche à découper, sans électricité et sans larmes !

- Hacher les oignons sans larmes ni odeurs désagréables sur les doigts
- Parfait pour le persil, la coriandre, l'aneth, les oignons, l'ail et le piment
- Peu d'efforts
- Travail propre grâce à un appareil fermé
- Fonctionne sans électricité

Onion & Herb Chopper

¡Para cortar cebolla y hierbas aromáticas en trozos pequeños en tiempo récord!

La cebolla picada es la base de innumerables platos y las hierbas finamente cortadas aportan color y carácter. Si no fuera una tarea tan laboriosa, llevara menos tiempo y no hiciera llorar... La herramienta de cocina de doble función Onion & Herb Chopper hace ambas cosas en un abrir y cerrar de ojos: sin cuchillos ni tabla de cortar, sin electricidad... y sin lágrimas!

- Permite picar cebolla sin derramar lágrimas y sin que luego huelan las manos
- Apto para perejil, cilantro, eneldo, cebolla, ajo y chile
- Requiere poco esfuerzo
- Permite cortar sin manchar gracias a que la herramienta de cocina se cierra
- Funciona sin electricidad

Onion & Herb Chopper

Per tagliare finemente cipolle ed erbe aromatiche a tempo record!

Le cipolle tritate costituiscono la base di tantissimi piatti, mentre le erbe aromatiche finemente tagliuzzate donano colore e carattere. Se solo queste operazioni non fossero così faticose, lunghe e, per così dire, strappalacrime... Il nuovo utensile a doppia funzione Onion & Herb Chopper vi permette di tritare entrambe in un batter d'occhio: senza coltello, senza tagliere, senza corrente e senza lacrime!

- Per tagliare le cipolle senza versare una lacrima e senza ritrovarsi con le dita puzzolenti
- Adatto per prezzemolo, coriandolo, aneto, cipolle, aglio e peperoncini
- Richiede uno sforzo minimo
- Non sporca perché è chiuso
- Funziona senza corrente

Onion & Herb Chopper

Snijdt uien en kruiden in recordtijd fijn!

Gehakte uien vormen de basis van talloze gerechten, fijngehakte kruiden zorgen voor kleur en karakter. Waren deze werkzaamheden maar niet zo saai en tijdrovend en konden ze maar zonder tranen uitgevoerd worden... Het nieuwe combi-apparaat Onion & Herb Chopper doet het allebei in een mum van tijd: zonder mes, zonder snijplank, zonder elektriciteit en zonder tranen!

- Uien hakken zonder tranen en sterk ruikende vingers
- Geschikt voor peterselie, koriander, dille, uien, knoflook en peperoncini
- Weinig krachtinspanning
- Schoon werken dankzij gesloten apparaat
- Werkt zonder elektriciteit



*Discover
our recipes!*
bettybossi.org

Step by step

For Onions

1



2



3



For Herbs

1



2



3



Prior to first use

Remove all parts of the packaging and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Remove lid, remove protective cover from the blade insert.
2. To slice onions, remove the green remove the green clip (herb blade) from the gray blade insert. The herbs will be chopped with the green clip in place.
3. Place the blade insert on the spike in the middle of the container bottom.
4. Put max. ½ buch of washed, patted dry and destemmed herbs. or half an onion (max. 60 g) in the container.
5. Attach lid.
6. Quickly twist the lid until the onion or herbs have been chopped to the desired size.
7. Remove the lid and blade insert (**warning: the blades are sharp**). Take the herbs, onions or garlic out of the container.

Suitable for: Flat-leaf and curly-leaf parsley, dill, coriander, onions, garlic and chilies.

Cleaning

All parts of the Onion & Herb Chopper are dishwasher safe, apart from the blade inserts. If you wash the blades or the entire device by hand, use a mild soap, and warm water and wash carefully. Do not use scourers or steel wool to clean the Onion & Herb Chopper. The white upper part of the lid can be separated from the gray lower part for rinsing.

Storing

Place blade insert into the protective cover and store in the container. Keep out of reach of children.

CAUTION

The Onion & Herb Chopper blade is very sharp! Use caution when unpacking, assembling, using and storing it. Always keep the Onion & Herb Chopper and its components out of reach of children. Read the cleaning instructions before cleaning. Do not touch the blade with your fingers and/or hands.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß dem Reinigungshinweis.

Anwendung

1. Deckel abnehmen, Klingeneinsatz aus der Schutzhülle nehmen.
2. Zum Zwiebeln hacken, grünen grünen Kräuter-Clip vom grauen Klingeneinsatz entfernen. Kräuter werden mit aufgesetztem grünem Clip geschnitten.
3. Klingeneinsatz auf den Dorn in der Mitte des Behälterbodens stecken.
4. Max. ½ Bund gewaschene, trocken getupfte und gezupfte Kräuter ohne Stiele oder eine halbe Zwiebel max. 60g in den Behälter geben.
5. Deckel aufsetzen.
6. Deckel und Behälter zügig gegeneinander hin und her verdrehen bis das Schnittgut wunschgemäß fein geschnitten ist.
7. Deckel abnehmen und Klingeneinsatz entnehmen (**Vorsicht: scharfe Klingen**). Kräuter, Zwiebel oder Knoblauch aus dem Behälter nehmen.

Geeignet für: Petersilie glatt und kraus, Dill, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini.

Reinigung

Alle Teile des Onion & Herb Choppers bis auf den Klingeneinsatz sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie die Klingen oder das komplette Gerät von Hand waschen, tun Sie dies mit Vorsicht mit mildem Spülmittel und warmen Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle zur Reinigung des Onion & Herb Choppers. Zum Spülen kann das weiße Oberteil des Deckels vom grauen Unterteil getrennt werden.

Aufbewahrung

Klingeneinsatz in die Schutzhülle stecken und für Kinder unzugänglich im Behälter aufbewahren.

ACHTUNG

Die Klingen des Onion & Herb Choppers sind sehr scharf! Gehen Sie beim Auspacken, Montieren, Verwenden und Aufbewahren mit großer Vorsicht vor. Lassen Sie den Onion & Herb Chopper oder einer seiner Komponenten nie in der Reichweite von Kindern. Lesen Sie vor der Reinigung den Reinigungshinweis. Legen Sie Ihre Finger und/oder Hände nie auf die Klingen selbst.

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Enlever le couvercle, retirer la lame de l'emballage de protection.
2. Pour hacher des oignons, enlever le clip vert de la lame grise. Fixer le clip vert pour couper les herbes.
3. Fixer la lame sur l'embout central au fond du récipient.
4. Mettre ½ bouquet max. d'herbes lavées, séché et équeutées ou un demi-oignon max. (60 g) dans le récipient.
5. Mettre le couvercle.
6. Faire pivoter rapidement le couvercle et le récipient l'un sur l'autre jusqu'à ce que l'ingrédient ait obtenu la taille de coupe souhaitée.
7. Enlever le couvercle et retirer la lame (**attention : les lames sont coupantes**). Retirer les herbes, l'oignon ou l'ail du récipient.

Convient pour : Le persil plat et frisé, l'aneth la coriandre, l'oignon, l'ail et le piment.

Nettoyage

Toutes les pièces de l'Onion & Herb Chopper (excepté la lame) passent au lave-vaisselle. Si vous lavez la lame ou l'ensemble de l'appareil à la main, faites attention et utilisez un détergent doux et de l'eau chaude. N'utilisez pas de produit abrasif ou de laine d'acier pour nettoyer l'Onion & Herb Chopper. Il est possible de détacher la partie supérieure blanche du couvercle de la partie inférieure grise pour la nettoyer.

Conservation

Placer la lame dans l'emballage de protection, puis la ranger dans le récipient. Tenir hors de portée des enfants.

ATTENTION

Les lames de l'Onion & Herb Chopper sont très coupantes ! Soyez extrêmement vigilant lorsque vous déballez, montez, utilisez et rangez l'appareil. Toujours tenir l'Onion & Herb Chopper ou l'un de ses composants hors de portée des enfants. Avant le nettoyage, lisez attentivement les consignes d'entretien. Ne saisissez pas la lame entre vos doigts ou avec vos mains.

Antes del primer uso

Retirar todas las piezas de embalaje y lavar el producto siguiendo las instrucciones de limpieza.

Uso

1. Retirar la tapa, extraer el adaptador con cuchillas de la funda protectora.
2. Para cortar cebolla, retirar la pieza de clip verde del adaptador con cuchillas de color gris. Para cortar hierbas aromáticas, deberá colocarse la pieza de clip verde.
3. Ensartar el adaptador con cuchillas en la varilla del centro de la base del recipiente.
4. Introducir en el recipiente como máximo $\frac{1}{2}$ manojo de hierbas lavadas, seco y sin tallo o media cebolla de máximo 60 g.
5. Colocar la tapa.
6. Girar la tapa y el recipiente con rapidez hacia adelante y hacia atrás hasta obtener el tamaño de corte deseado.
7. Retirar la tapa y el adaptador con cuchillas (**cuidado, las cuchillas están afiladas**). Sacar las hierbas aromáticas, la cebolla o el ajo del recipiente.

Apto para: Perejil plano y rizado, eneldo, cilantro, cebolla, ajo y chile.

Limpieza

Todas las piezas del Onion & Herb Chopper, a excepción del adaptador con cuchilla, pueden lavarse en el lavavajillas. En caso de lavar la cuchilla o la herramienta completa a mano, tenga cuidado y use un detergente lavavajillas suave y agua tibia. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos de acero para limpiar el Onion & Herb Chopper. Para aclararlo, la pieza superior de color blanco de la tapa puede separarse de la pieza inferior de color gris.

Almacenamiento

Coloque el adaptador con cuchillas en la funda protectora dentro del recipiente y fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA

Las cuchillas del Onion & Herb Chopper están muy afiladas. Tenga mucho cuidado al retirarlas del embalaje, colocarlas, usarlas y volver a guardarlas. Mantenga el Onion & Herb Chopper y todas sus piezas fuera del alcance de los niños. Lea las instrucciones de limpieza antes de lavar el producto. No ponga los dedos ni las manos directamente sobre las cuchillas.

Prima del primo utilizzo

Rimuovere l'imballaggio in ogni sua parte e pulire il prodotto secondo le istruzioni.

Mode d'emploi

1. Togliere il coperchio, estrarre il supporto della lama dall'involucro protettivo.
2. Per tagliare le cipolle, rimuovere la clip verde sul supporto della lama grigia. Per tritare le erbe, invece, bisogna agganciare la clip verde.
3. Infilare il supporto con la lama sulla punta che si trova sul fondo nel centro del contenitore.
4. Inserire nel contenitore al massimo ½ mazzetto di erbe lavate (picchiettato a secco) e prive del gambo oppure mezza cipolla di max 60 grammi.
5. Mettere il coperchio.
6. Ruotare più volte in senso contrario il coperchio e il contenitore finché non si ottiene il risultato desiderato.
7. Togliere il coperchio e rimuovere il supporto con la lama (**attenzione: le lame sono affilate**). Togliere le erbe, la cipolla o l'aglio dal contenitore.

Adatto per: Prezzemolo liscio e riccio, aneto, coriandolo, cipolle, aglio e peperoncini.

Pulizia

Tutte le parti dell'Onion & Herb Chopper sono adatte alla lavastoviglie, eccetto il supporto della lama. Se si decide di lavare l'utensile a mano, fare molta attenzione e utilizzare un detersivo delicato e acqua calda. Non impiegare abrasivi o pagliette per pulire l'Onion & Herb Chopper. La parte superiore bianca del coperchio può essere separata da quella inferiore grigia per il lavaggio.

Conservazione

Infilare il supporto della lama nell'involucro protettivo e riporlo nel contenitore fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE

La lama dell'Onion & Herb Chopper è molto affilata! Procedere con cautela mentre si apre, si monta, si utilizza e si ripone l'utensile. Tenere sempre l'Onion & Herb Chopper e ogni sua componente fuori dalla portata dei bambini. Prima dell'utilizzo leggere le istruzioni per la pulizia. Non mettere le dita e/o le mani direttamente a contatto con la lama.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de reinigingsinstructies.

Instructions

1. Verwijder het deksel, verwijder het mesinzetstuk van de beschermkap.
2. Voor het snijden van uien dient de groene clip van het grijze mesinzetstuk verwijderd te worden. Kruiden worden met de bijgevoegde groene clip gesneden.
3. Plaats het mesinzetstuk op de doorn in het midden van de bodem.
4. Max. ½ bosje gewassen (droog) en geplukte kruiden zonder stengels of een halve ui max. 60 g in de houder stoppen.
5. Plaat het deksel erop.
6. Draai het deksel en de houder snel tegen elkaar tot de te snijden massa naar wens fijn gesneden is.
7. Verwijder het deksel en verwijder het mesinzetstuk (**let op: scherpe messen**). Verwijder de kruiden, ui of knoflook uit de houder.

Geschied voor: Peterselie, glad en gekroest, dille, koriander, uien, knoflook en chilipepers.

Schoonmaken

Alle delen van de Onion & Herb Chopper behalve het mesinzetstuk zijn vaatwasmachinebestendig. Wees voorzichtig met een mild schoonmaakmiddel en warm water als u het mes of het hele apparaat met de hand wast. Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol om de Onion & Herb Chopper te reinigen. Voor het spoelen kan het witte bovenste deel van het deksel worden gescheiden van het grijze onderste deel.

Bewaren

Plaats het mesinzetstuk in de beschermkap en bewaar het buiten bereik van kinderen.

LET OP

De messen van de Onion & Herb Chopper zijn erg scherp! Wees zeer voorzichtig bij het uitpakken, monteren, gebruiken en opslaan. Laat de Onion & Herb Chopper of onderdelen ervan nooit binnen het bereik van kinderen liggen. Lees de reinigingsinstructies, voordat u met schoonmaken begint. Plaats geen vingers en/of handen op het mes zelf.



Betty Bossi



Scan to
discover our
recipe database



**BPA
free**

Manufactured for
Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52
P.O. Box
CH-8021 Zurich
Switzerland



CAUTION

scharfe Teile / sharp parts /
bords coupants /
piezas afiladas / parti
appuntite / scherpe delen

Made in China

Designed in Switzerland

Find out more about our products & discover delicious recipes:
www.bettybossi.org