

Bedienungsanleitung Swiss Chocolate Roulette Set inkl. Pirouette®
Instruction sheet Swiss Chocolate Roulette Set incl. Pirouette®
Mode d'emploi Swiss Chocolate Roulette Set incl. Pirouette®



- ① Nehmen Sie die Pirouette® aus der Verpackung und legen Sie diese auf eine ebene Fläche.
 Remove the Pirouette® out of the packaging and put it on a plane surface.
 Enlevez la Pirouette® de l'emballage et mettez-la sur une surface plane.



- ② Entfernen Sie den Stab und den Schaber aus dem Sockel.
 Remove the spike and the slicer clipped off the base.
 Enlevez le bâton et le racloir de la base.



- ③ Stecken Sie den Stab in das Loch des Sockels.
 Put the spike into the hole on the base.
 Insérez le bâton dans le trou sur la base.



- ④ Entfernen Sie den durchsichtigen Plastikunterteller vom Swiss Chocolate Roulette, setzen Sie dieses auf den Stab und lassen Sie es auf die Pirouette® hinuntergleiten.

Remove the transparent plastic tray from the bottom of the Swiss Chocolate Roulette and let the Roulette slip down the rod of the Pirouette®.

Retirez l'assiette en plastique transparente de la Swiss Chocolate Roulette, placez-la sur le bâton et laissez-le glisser sur la Pirouette®.



Stecken Sie den Schaber auf den Stab, halten Sie die Pirouette® mit einer Hand fest und drehen Sie den Schaber mit leichtem Druck. Am besten lässt sich das Roulette bei Zimmertemperatur (18-20°) drehen, es bilden sich schöne Schokoladenrosetten.

Put the slicer on the spike, hold the Pirouette® and turn the slicer with light pressure. You get the most beautiful chocolate rosettes when you use the Pirouette® at room temperature (18-20°).

Placez le racloir sur le bâton, tenez la Pirouette® d'une main et faites tourner le racloir avec une légère pression. Vous obtenez les plus belles rosettes au chocolat lorsque vous utilisez la Pirouette® à température ambiante (18-20°C).