

# TNS 3000® All in one



Lebensmittelecht!

Der **TNS 3000®**, Gemüsehobel mit zweifacher Programmschaltung, ist ein **deutsches Qualitätserzeugnis** aus lebensmittelechtem Kunststoff, blei- und cadmiumfrei. Dieses moderne Gerät wird alle Ihre Erwartungen erfüllen.

**2 Jahre Garantie**  
gewährleisten wir auf Fabrikations- und Materialfehler.  
Alle Schneidmesser sind aus rostfreiem Edelstahl.

**Reinigen Sie das Gerät** nach dem Gebrauch mit kaltem oder lauwarmem Wasser und geben Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine.  
Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Schneidmesser. Jedes Einzelteil dieses Gerätes kann bei Bedarf bestellt werden. Sie können dieses Gerät nur über uns beziehen, da es nicht über Fachgeschäfte verkauft wird.  
Die Zusendung in der Schweiz erfolgt auf Rechnung. Für Porto und Verpackung erfolgt ein Zuschlag.

Zur Aufbewahrung bitte das Gerät auf Stufe P stellen.

## Zum Schutz Ihrer Hände:

Bitte die Zitronenpresse unbedingt als Restehalter verwenden! Der neue Spezialrestehalter mit 4 Edelstahlstiften ermöglicht Ihnen selbst kleinstes Schnittgut mühe- und gefahrlos zu halten. So wird dieses mit jeder Reibebewegung immer weiter auf die Hobeloberfläche gedrückt, dass kein Rest zurückbleibt. Die Führungsschiene ermöglicht sicheres Gleiten, der erhöhte Rand verhindert das Abrutschen der Finger und schützt so vor Verletzungen an der Hobeloberfläche.

## Unsere Erzeugnisse für Ihre Nachbestellung

Das ideale Geschenk  
für jede Gelegenheit!

- |                          |   |             |                 |
|--------------------------|---|-------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>TNS 3000</b> , Gemüsehobel komplett .....                    | _____ Stück | <b>Fr. 54.-</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Schneidmesser</b> für Gemüsehobel TNS 3000 .....             | _____ Stück | <b>Fr. 11.-</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Messerachse</b> für Gemüsehobel .....                        | _____ Stück | <b>Fr. 14.-</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Drehknopf</b> für Gemüsehobel .....                          | _____ Stück | <b>Fr. 5.-</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Restehalter</b> für Gemüsehobel und Garnierschneider ...     | _____ Stück | <b>Fr. 9.-</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>TNS 2002</b> , Waffel- Garnierschneider ohne Restehalter ... | _____ Stück | <b>Fr. 18.-</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>TNS 2002</b> , Waffel- Garnierschneider komplett .....       | _____ Stück | <b>Fr. 27.-</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>TNS 2003</b> , Sparschäler .....                             | _____ Stück | <b>Fr. 15.-</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>TNS 2005</b> , Rösti-Reibe .....                             | _____ Stück | <b>Fr. 14.-</b> |

**Porto + Verpackung**

**Fr. 8.-**

## Garantieschein

Wir gewähren ab Kaufdatum 2 Jahre Garantie auf Fabrikations- und Materialfehler, wenn dieser Garantieabschnitt mit eingesandt wird.

Kaufdatum  
siehe Rückseite

# Die Handhabung

TNS 3000® ist sehr einfach.

## NEU: Zwei verstellbare Wellen! Rutschfeste Füße



### Die Höhenverstellung

Mit dem linken Knopf stellen Sie die Scheibenstärke von 1 bis 9 mm ein

#### Stufe 1-2

ca. 1 und 2 mm dünne Scheiben

z.B. für Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe, Rübli, Kartoffelgratin

#### Stufe 3-4

ca. 3 und 4 mm starke Scheiben

z.B. für Paprika, Lauch, Kohlrabi, Rübli, Zitronen, Kraut

#### Stufe 5-6

ca. 5 und 6 mm dicke Scheiben

z.B. für Orangen, Zucchini, Äpfel, Lauch

#### Stufe 7-P

für ca. 7 bis 9 mm Scheiben

Diese Stufe ermöglicht es Ihnen dickere Pommes als 6 mm zu schneiden



### Die Vormesserverstellung

Mit dem rechten Knopf stellen Sie die Vormesser für die Streifen ein

#### Stufe 1

für Scheiben

z.B. Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe

#### Stufe 2

mit den groben Vormessern ca. 7 mm dick

z.B. Pommes frites, Mischgemüse, Zwiebelwürfel, Möhren, Kohlrabi, Suppengemüse

#### Stufe 3

mit den feinen Vormessern ca. 3 mm dick

z.B. für Streifen von Gurken, Rettichen

#### Stufe 4

mit den mittleren Vormessern ca. 5 mm dick

z.B. für Streifen von Rettichen, Rübli, Sellerie, Äpfeln und die asiatische Küche

Drehen Sie die Einstellknöpfe immer in Pfeilrichtung nach links.

Nutzen Sie die Aussparungen an den rutschfesten Füßen für sicheren Halt auf dem Schalenrand.

### Tipps für die perfekte Bedienung

- Arbeiten Sie immer ohne Druck, aber mit Schwung.
- Die geschälte Zwiebel sollte ganz bleiben, die Wurzel nach oben zeigen.
- Einen Kohlkopf halbieren und mit der Anschnittfläche auf das Gerät legen.
- Kartoffeln für Pommes Frites und gelbe Rüben für Salat immer längs legen.

**TNS 3000®**  
All in one

**Zur Aufbewahrung bitte das Gerät auf Stufe P stellen.**

Abs.: (Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Tel. Bestellannahme 062 871 77 64

Tel. Bestellannahme 078 671 62 64

info@rs-vertrieb.ch

www.rs-vertrieb.ch

Besuchen Sie uns auch auf allen grösseren Messen und Märkten

Bitte frankieren

Gekauft am:

bei

**RS-Vertrieb**

Neuheitenvertrieb  
Dorfstrasse 296  
CH-5062 Oberhof

**RS-Vertrieb**

Neuheitenvertrieb  
Dorfstrasse 296  
CH-5062 Oberhof