



How to use this bread slicer: you can adjust its width withthe size of the bread to cut into 1.2cm wide evenly to thebottom, and it is perfect for homemade bread, bagel, cake,sourdough bread and so on!

Lock on its guide rail and choose itswidth to match its bottom grove (long,small or bigbread), the area to cut is 25cm long x 15cm wide x 10cm high.

Wie man diesen Brotschneider verwendet: Sie können seine Breite mitder Größe des Brotes anpassen, um 1.2cm breit gleichmäßig nach unten zu schneiden, und es ist perfekt für hausgemachtes Brot, Bagel, Kuchen, Sauerteigbrot und so weiter!

Verriegeln Sie seine Führungsschiene und wählen Sie seine Breite passend zu seinem unteren Hain (lang, klein oder groß), die zu schneidende Fläche ist 25cm lang x 15cm breit x 10cm hoch.

Comment utiliser cette trancheuse à pain: Vous pouvez ajuster sa largeur en fonction de la taille du pain, le couper uniformément dans un fond de 1,2 cm de large, idéal pour les pains faits maison, bagels, gâteaux, pain au levain et plus encore!

Verrouillez ses rails, choisissez leur largeur pour correspondre à leur rainure inférieure (long, petit ou grand pain) et la zone de coupe est de 25 cm de long x 15 cm de large x 10 cm de haut.

Jak použít tento kráječ chleba: můžete upravit jeho šířku s velikostí chleba řezat na 1.2cm širokou rovnoměrně na dno, a je ideální pro domácí chléb, bagel, dort, kyselý chléb a tak dále!

Zamkněte jeho vodicí lištu a zvolte její šířku tak, aby odpovídala jeho spodnímu háji (dlouhý, malý nebo velký), plocha, která má být řezána, je 25cm dlouhá x 15cm široká x 10cm vysoká.

Ako použiť tento chliebový rezač: môžete upraviť jeho šírku veľkosťou chleba, aby ste sa rovnomerne rozrezali na 1,2 cm širokú na dno, a je dokonalý pre domáci chlieb, bagel, tortu, kyslý chlieb a tak ďalej!

Zamknite sa na svoju vodnú železnici a vyberte si jej rýchlosť, aby sa zhodovala s jej spodným hrubom (dlhým, malým alebo veľkým chlebom), plocha, ktorú sa má rezať, je 25 cm dlhá x 15cm široká x 10cm vysoká.