



# HENDI

## HAM HOLDER

499948

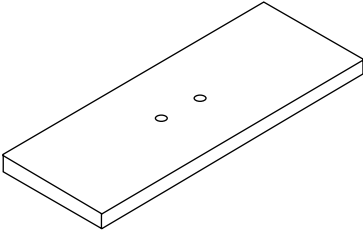


Hosteleria10.com

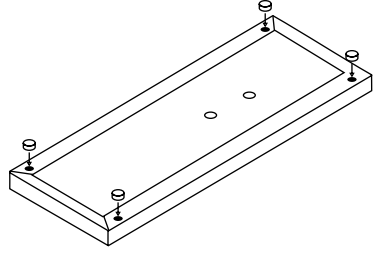
GB: User manual	5	LV: Lietotāja rokasgrāmata	9
DE: Benutzerhandbuch	5	LT: Naudojimo instrukcija	9
NL: Gebruikershandleiding	5	PT: Manual do utilizador	10
PL: Instrukcja obsługi	6	ES: Manual del usuario	10
FR: Manuel de l'utilisateur	6	SK: Používateľská príručka	10
IT: Manuale utente	6	DK: Brugervejledning	11
RO: Manual de utilizare	7	FI: Käyttöopas	11
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	7	NO: Brukerhåndbok	11
HR: Korisnički priručnik	7	SI: Navodila za uporabo	12
CZ: Uživatelská příručka	8	SE: Användarhandbok	12
HU: Felhasználói kézikönyv	8	BG: Ръководство за потребителя	12
UA: Посібник користувача	8	RU: Руководство пользователя	13
EE: Kasutusjuhend	9		

HAM HOLDER	GB
SCHINKENHALTER	DE
HAMKLEM	NL
STOJAK NA SZYNKĘ	PL
SUPPORT À JAMBON	FR
PORTAPROSCIUTTO	IT
SUPORT PENTRU JAMBON	RO
ΒΑΣΗ ΖΑΜΠΟΝ	GR
STALAK ZA PRŠUT	HR
DRŽÁK NA ŠUNKU	CZ
HAM TARTÓ - SONKATARTÓ	HU
ПІДСТАВКА ДЛЯ ХАМОНЫ	UA
SINGIHOIDJA	EE
HAM TURĒTĀJS	LV
KUMPIO LAIKIKLIS	LT
SUPORTE PARA PRESUNTO	PT
SOPORTE PARA JAMÓN	ES
DRŽIAK NA ŠUNKU	SK
HAM-HOLDER	DK
HAMIN PIDIKE	FI
HAMHOLDER	NO
DRŽALO ZA KLADIVO	SI
HÅLLARE FÖR SKINKA	SE
ДЪРЖАЧЪТ ЗА ШУНКА	BG
ПОДСТАВКА ДЛЯ ХАМОНА	RU

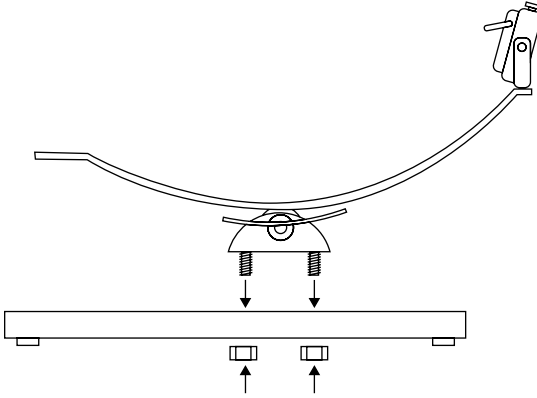
1.1



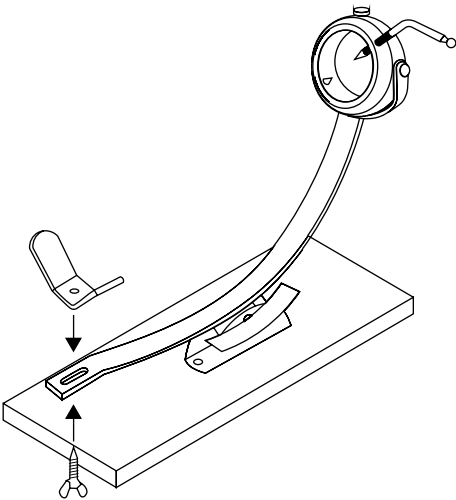
1.2



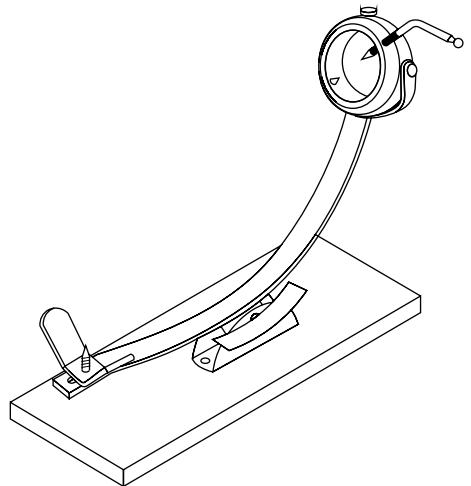
1.3



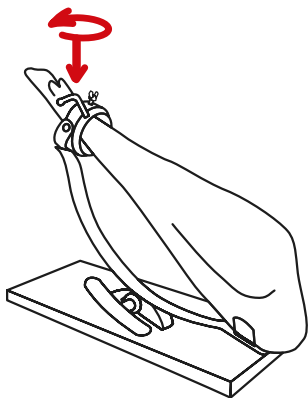
1.4



1.5



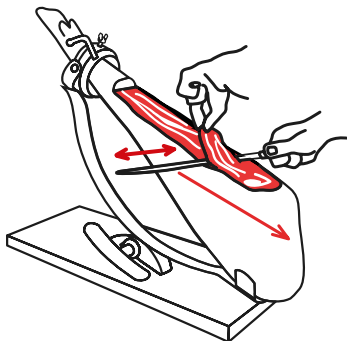
2.1



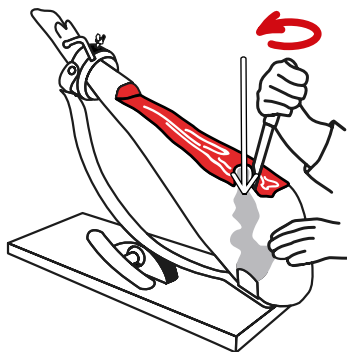
2.2



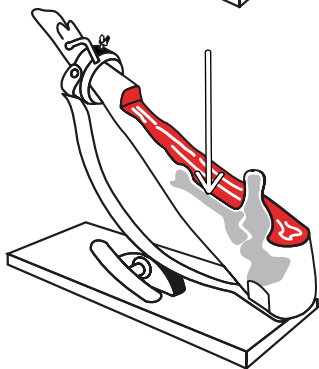
2.3



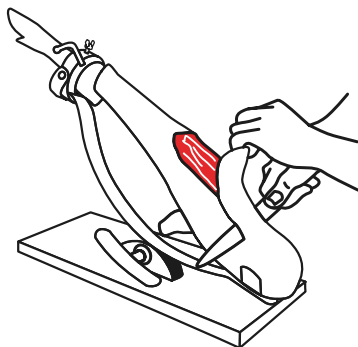
2.4



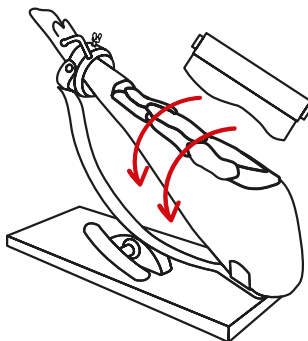
2.5



2.6



2.7



## ESPAÑOL

**Estimado cliente:**

**Gracias por comprar este producto Hendi. Lea atentamente este manual del usuario antes de utilizar el producto por primera vez.**

### **Instrucciones de montaje**

- 1.1. Retire el plástico protector de la base.
- 1.2. Coloque los tapones de plástico en la parte inferior de la base del soporte de jamón.
- 1.3. Inserte los tornillos de la parte ya montada del soporte de jamón a través de los orificios centrales de la base de acero inoxidable y fíjelos desde abajo con las tuercas suministradas.
- 1.4. Por último, acople la pieza en "V" al portaobjetos con el tornillo suministrado.
- 1.5. El producto está listo para su uso.

### **Instrucciones para cortar jamón**

- 2.1. Coloque el jamón en el soporte de jamón con la pezuña apuntando hacia arriba. Asegúrese de que el jamón esté fijado girando el tornillo de fijación superior.
- 2.2. Con un cuchillo, haga un corte profundo hasta el hueso, en la parte superior del jamón cerca del sistema de agarre. Retire la cáscara exterior y la grasa del área cortada que se consumirá.
- 2.3. Corte rodajas finas moviendo el cuchillo hacia abajo y hacia adelante o con un movimiento oscilante, como una onda. Evite cortar agresivamente con un movimiento descendente.
- 2.4. Cuando llegue al hueso de la cadera, inserte un cuchillo delgado alrededor del hueso para separar el jamón del hueso, a medida que el jamón se corta en cortes finos.
- 2.5. Cuando se llega al hueso del fémur, es el momento adecuado para girar el jamón y colocarlo con la pezuña hacia abajo.
- 2.6. El proceso de corte es el mismo, pero aquí se encuentra menos grasa porque esta zona está más curada.
- 2.7. El jamón debe conservarse a temperatura ambiente (20-25°C). Proteger las zonas de corte con finas capas de grasa que se retiran de cortes anteriores. Adhiéralas como una segunda piel y envolver la zona con film transparente.

