



AEX Stainless Steel Strainer Skimmer Ladle



Table of Contents:

1. Introduction
2. Product Description
3. Features and Specifications
4. How to Use
5. How to Clean
6. Safety Instructions
7. Additional Tips
8. Troubleshooting

Introduction

AEX Strainer Skimmer Ladle Stainless Steel Wire Skimmer is Designed with empathy for both novice and seasoned cooks, our skimmer spoon is here to make your culinary adventures smoother and more enjoyable. This versatile tool is perfect for handling a variety of tasks, from frying food to straining pasta.

Product Description

- **Material:** Stainless-Steel
- **Design:** Spider Mesh

Features and Specifications

- **High-quality stainless steel:** Provides durability and resistance to rust and corrosion.
- **Fine-mesh strainer head:** Allows for efficient straining of small foods and liquids.
- **Ergonomic handle:** Designed for a comfortable and secure grip.
- **Versatile design:** Can be used for straining, skimming, and scooping.
- **Dishwasher-safe:** Easy to clean for convenient maintenance.

How to Use

- **Prepare the food:** Cook your desired food items according to the recipe instructions.
- **Position the strainer:** Place the strainer over a pot or bowl to catch the food or liquid.
- **Strain or skim:** Gently scoop up the food or skim the liquid using the strainer head.
- **Drain excess liquid:** If necessary, tilt the strainer to allow excess liquid to drain away.
- **Serve or continue cooking:** Remove the strained food and serve or continue cooking as desired.

How to Clean

1. **Hand wash or dishwasher:** The AEX Strainer Skimmer Ladle is safe for both by hand washing and dishwasher use.
2. **Remove food particles:** Before washing, remove any large food particles from the strainer head.
3. **Soak if needed:** If there are stubborn food particles, soak the strainer in warm soapy water for a few minutes.
4. **Dry thoroughly:** After washing, dry the strainer completely to prevent water spots and rust.

Safety Instructions

- **Handle with care:** Always handle the strainer with caution to avoid injuries.
- **Hot surfaces:** The strainer may become hot during use. Exercise caution when handling it.
- **Sharp edges:** Be aware of the sharp edges of the strainer head, especially when cleaning.

Additional Tips

- **For delicate foods:** If you are straining delicate foods, use a gentler approach to avoid damaging them.
- **Storage:** Store the strainer in a dry place to prevent rust.
- **Maintenance:** Regular cleaning and maintenance will ensure the longevity of your strainer.

Troubleshooting

Problem: The strainer is difficult to clean.

Solution: Soak the strainer in warm soapy water for a few minutes to loosen stubborn food particles. You can also use a soft-bristled brush to scrub away any residue.

Problem: The handle feels uncomfortable.

Solution: Ensure that you are holding the handle correctly. If the problem persists, you may need to consider adjusting your grip or using a different kitchen tool.

This user manual is for informational purposes only and does not constitute professional advice.
Always follow the safety instructions and use caution when using any kitchen tool.



Introduction L'écumoire passoire AEX en acier inoxydable est conçue avec empathie pour les cuisiniers novices comme expérimentés, notre cuillère-écumoire rend vos aventures culinaires plus fluides et agréables. Cet outil polyvalent est idéal pour accomplir diverses tâches, de la friture des aliments à la passoire des pâtes. Description du produit Matériau : Acier inoxydable Conception : Maille araignée Caractéristiques et spécifications • Acier inoxydable de haute qualité : garantit durabilité et résistance à la rouille et à la corrosion. • Tête passoire à maille fine : permet d'égoutter efficacement les petits aliments et liquides. • Manche ergonomique : conçu pour une prise en main confortable et sécurisée. • Conception polyvalente : utilisable pour passer, écumer et prélever. • Lavable au lave-vaisselle : facile à nettoyer pour un entretien pratique. Mode d'emploi 1. Préparez les aliments selon les instructions de la recette. 2. Placez l'écumoire au-dessus d'une casserole ou d'un bol pour réceptionner les aliments ou le liquide. 3. Passez ou écumez : soulevez délicatement les aliments ou l'écume à l'aide de la tête de l'écumoire. 4. Égouttez l'excès de liquide en inclinant l'ustensile si nécessaire. 5. Servez ou poursuivez la cuisson selon vos besoins.	Comment nettoyer • Lavage à la main ou au lave-vaisselle : l'écumoire AEX est compatible avec les deux. • Retirez les particules alimentaires avant le lavage. • En cas de saleté tenace, faites tremper l'écumoire dans de l'eau tiède savonneuse quelques minutes. • Séchez soigneusement pour éviter taches d'eau et rouille. Consignes de sécurité • Manipulez avec précaution pour éviter les blessures. • L'ustensile peut devenir chaud pendant l'utilisation : soyez vigilant. • Faites attention aux bords tranchants de la tête, notamment pendant le nettoyage. Conseils supplémentaires • Pour les aliments délicats : procédez avec précaution pour ne pas les abîmer. • Rangement : conservez l'écumoire dans un endroit sec pour éviter la rouille. • Entretien : un nettoyage régulier assure la longévité de l'ustensile. Dépannage • Problème : l'écumoire est difficile à nettoyer. Solution : laissez-la tremper dans de l'eau tiède savonneuse quelques minutes, ou utilisez une brosse douce pour enlever les résidus. • Problème : la poignée est inconfortable. Solution : vérifiez votre prise en main. Si le problème persiste, envisagez d'adopter une prise différente ou d'utiliser un autre ustensile.
---	--

Einführung

Der AEX Abtropfschaumlöffel aus Edelstahl ist mit Fürsorge für Anfänger und erfahrene Köche entworfen worden. Unser Schöpflöffel macht Ihre kulinarischen Abenteuer reibungsloser und angenehmer. Dieses vielseitige Werkzeug eignet sich perfekt zum Frittieren von Speisen bis hin zum Abtropfen von Pasta.

Produktbeschreibung

Material: Edelstahl

Design: Spinnennetz-Mesh

Eigenschaften und Spezifikationen

- Hochwertiger Edelstahl: bietet Langlebigkeit und Widerstand gegen Rost und Korrosion.
- Feinmaschiger Siebkopf: ermöglicht effizientes Abseihen kleiner Speisen und Flüssigkeiten.
- Ergonomischer Griff: sorgt für bequemen und sicheren Halt.
- Vielseitiges Design: geeignet zum Abseihen, Abschäumen und Aufnehmen.
- Spülmaschinenfest: einfach zu reinigen für bequeme Pflege.

Anwendung

1. Bereiten Sie die Speisen gemäß Rezeptanleitung zu.
2. Positionieren Sie den Schaumlöffel über einem Topf oder einer Schüssel.
3. Sieben oder abschäumen: Heben Sie Speisen oder Flüssigkeit vorsichtig mit dem Siebkopf auf.
4. Überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.
5. Servieren oder weiterkochen: Entfernen Sie das abgeseigte Essen und servieren Sie es oder setzen Sie das Kochen fort.

Reinigung

- Handwäsche oder Spülmaschine: der AEX Schaumlöffel ist für beides geeignet.
- Entfernen Sie vor der Reinigung grobe Speisereste.
- Bei hartnäckigen Rückständen in warmes Seifenwasser einweichen.
- Nach dem Waschen gründlich trocknen, um Wasserflecken und Rost zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Vorsichtig handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der Sieb kann während der Nutzung heiß werden. Achten Sie beim Umgang darauf.
- Auf scharfe Kanten des Siebkopfs achten, besonders beim Reinigen.

Zusätzliche Tipps

- Für empfindliche Lebensmittel: vorsichtig vorgehen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagerung: an einem trockenen Ort aufbewahren, um Rost zu verhindern.
- Wartung: regelmäßige Reinigung und Pflege sichern die Langlebigkeit des Schaumlöffels.

Fehlerbehebung

- Problem: Der Sieb ist schwer zu reinigen.
Lösung: Lassen Sie ihn einige Minuten in warmem Seifenwasser einweichen oder verwenden Sie eine weiche Bürste zur Reinigung.
- Problem: Der Griff fühlt sich unangenehm an.
Lösung: Achten Sie auf eine korrekte Handhaltung. Falls das Problem bleibt, passen Sie Ihren Griff an oder verwenden Sie ein anderes Küchenwerkzeug.

Introduzione

Il mestolo scolapasta AEX in acciaio inox è pensato con empatia sia per cuochi principianti sia esperti: il nostro cucchiaino schiumarolo rende le vostre avventure culinarie più fluide e piacevoli. Questo utensile versatile è perfetto per molteplici compiti, dalla frittura al colare la pasta.

Descrizione del prodotto

Materiale: Acciaio inossidabile

Design: Rete a ragno (Spider mesh)

Caratteristiche e specifiche

- Acciaio inossidabile di alta qualità: garantisce durata e resistenza a ruggine e corrosione.
- Testa filtro a maglia fine: consente un'efficace scolatura di piccoli alimenti e liquidi.
- Manico ergonomico: progettato per una presa comoda e sicura.
- Design versatile: utilizzabile per filtrare, schiumare e raccogliere.
- Lavabile in lavastoviglie: facile da pulire per una manutenzione pratica.

Come utilizzare

1. Prepara gli alimenti secondo le istruzioni della ricetta.
2. Posiziona lo scolapasta sopra una pentola o una ciotola.
3. Filtra o schiuma: solleva delicatamente alimenti o liquidi con la testa filtro.
4. Scola l'eccesso di liquido inclinando lo strumento.
5. Servi o continua la cottura: rimuovi il cibo scolato e servi o continua a cucinare.

Come pulire

- Lavaggio a mano o in lavastoviglie: il mestolo AEX è sicuro per entrambi.
- Rimuovi eventuali residui alimentari prima della pulizia.
- Per residui ostinati, immergi il mestolo in acqua tiepida e sapone per qualche minuto.
- Asciuga accuratamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua e ruggine.

Istruzioni di sicurezza

- Maneggiare con cura per evitare infortuni.
- La rete può scaldarsi durante l'uso: fare attenzione.
- Attenzione ai bordi affilati della testa filtro, soprattutto durante la pulizia.

Consigli aggiuntivi

- Per cibi delicati: maneggiarli con delicatezza per evitare danni.
- Conservazione: tenere in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.
- Manutenzione: una pulizia regolare garantisce la durata dell'utensile.

Risoluzione dei problemi

- Problema: difficoltà nel pulire lo scolapasta.
Soluzione: immergilo per qualche minuto in acqua tiepida saponata o usa una spazzola a setole morbide per rimuovere i residui.
- Problema: il manico è scomodo.
Soluzione: verifica il corretto impugnamento. Se persiste, prova a modificare la presa o utilizza un altro utensile da cucina.

Introducción

El cucharón colador AEX de acero inoxidable está diseñado con empatía tanto para cocineros noveles como experimentados; nuestra cuchara coladora hará que tus aventuras culinarias sean más fluidas y agradables. Esta herramienta versátil es perfecta para tareas como freír alimentos o colar pasta.

Descripción del producto

Material: Acero inoxidable

Diseño: Rejilla tipo araña (Spider mesh)

Características y Especificaciones

- Acero inoxidable de alta calidad: proporciona durabilidad y resistencia al óxido y la corrosión.
- Cabezal de colador de malla fina: permite colar eficientemente alimentos y líquidos pequeños.
- Mango ergonómico: diseñado para un agarre cómodo y seguro.
- Diseño versátil: útil para colar, desespumar y recoger.
- Apto para lavavajillas: fácil de limpiar para un mantenimiento conveniente.

Cómo usarlo

1. Prepara los alimentos según las instrucciones de la receta.
2. Coloca el colador sobre una olla o cuenco para recoger alimentos o líquidos.
3. Cuela o desespuma: recoge suavemente los alimentos o líquidos con la cabeza del colador.
4. Escurre el exceso de líquido: si es necesario, inclina el colador para que el líquido sobrante se escurra.
5. Sirve o continúa cocinando: retira los alimentos colados y sirve o continúa cocinando según desees.

Cómo limpiarlo

- Lavado a mano o en lavavajillas: el cucharón colador AEX es seguro para ambos métodos.
- Retira partículas de alimentos antes de lavar.
- Si hay restos difíciles, déjalo en remojo unos minutos en agua tibia con jabón.
- Sécalo completamente después de lavar para evitar manchas de agua y óxido.

Instrucciones de seguridad

- Maneja con cuidado para evitar lesiones.
- La herramienta puede calentarse durante su uso. Ten precaución.
- Ten en cuenta los bordes afilados de la cabeza del colador, especialmente al limpiarlo.

Consejos adicionales

- Para alimentos delicados: manipúlalos con suavidad para evitar dañarlos.
- Almacenamiento: guárdalo en un lugar seco para prevenir el óxido.
- Mantenimiento: una limpieza regular garantizará la durabilidad del colador.

Solución de problemas

- Problema: el colador es difícil de limpiar.
Solución: remóvalo unos minutos en agua tibia con jabón o usa un cepillo de cerdas suaves para eliminar los residuos.
- Problema: el mango es incómodo.
Solución: asegúrate de sujetarlo correctamente. Si el problema persiste, considera cambiar la forma de agarrarlo o usar otra herramienta de cocina.