

**OXO****GOOD GRIPS®**

V-Blade Mandoline Slicer  
Mandoline à lame en V  
Mandolina de filo en V  
Mandolinenschneider mit V-Klinge



OXO's very versatile V-Blade Mandoline slices fruits and vegetables with ease. Please familiarize yourself with its variety of blades and cutting options. For safe operation, always use the Food Holder.

La très polyvalente mandoline OXO tranche facilement les fruits et les légumes. Veuillez vous familiariser avec ses diverses lames et options de la coupe. Utilisez toujours le poussoir pour garantir une utilisation sécuritaire.

La extremadamente versátil mandolina de filo en V de OXO permite trabajar fácilmente frutas y hortalizas. Le recomendamos que se familiarice con sus distintas cuchillas y opciones de corte. Para un uso seguro, utilice siempre el protector de manos.

Der vielfältige Mandolinenschneider mit V-Klinge von OXO schneidet Obst und Gemüse mühelos. Bitte machen Sie sich mit den unterschiedlichen Klingen und Schneideoptionen vertraut. Bitte verwenden Sie zur sicheren Bedienung immer den Schnittguthalter.

**CAUTION!**

The OXO GOOD GRIPS V-Blade Mandoline Slicer blades are very sharp. Handle them with care when using the Mandoline and when cleaning the components. Always use the Food Holder to prevent injury. Do not leave the OXO V-Blade Mandoline Slicer or any components within reach of children.

**ATTENTION !**

Les lames de la mandoline à lame en V OXO GOOD GRIPS sont très tranchantes. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez la mandoline et nettoyez les différentes pièces qui la composent. Utilisez toujours le poussoir en tout temps pour prévenir les blessures. Tenez la mandoline à lame en V OXO et ses différentes pièces hors de la portée des enfants.

**¡ATENCIÓN!**

Las cuchillas de la mandolina de filo en V de OXO están muy afiladas. Tenga cuidado al utilizar la mandolina y al limpiar las piezas. Use siempre el protector de manos para evitar lesiones. No deje la mandolina ni ninguna de sus piezas al alcance de los niños.

**VORSICHT!**

Die Klingen des Mandolinenschneiders mit V-Klinge von OXO GOOD GRIPS sind sehr scharf. Behandeln Sie sie bei der Benutzung des Schneiders und bei der Reinigung der Komponenten vorsichtig. Nutzen Sie zur Vermeidung von Verletzungen immer den Schnittguthalter. Bewahren Sie den OXO-Mandolinenschneider mit V-Klinge und alle Komponenten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



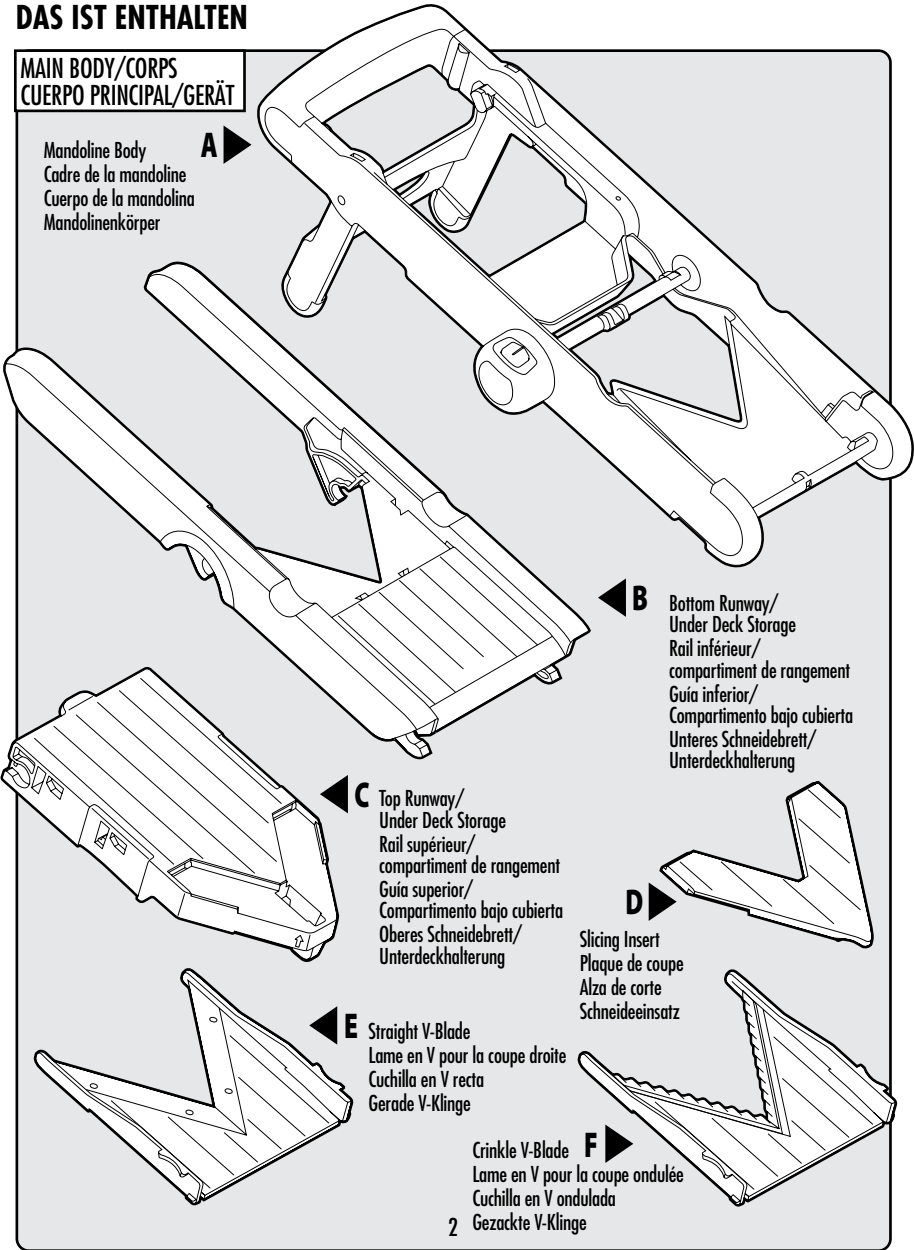
# GOOD GRIPS®

## V-Blade Mandoline Slicer Mandoline à lame en V Mandolina de filo en V Mandolinschneider mit V-Klinge

I. What's Included	pg. 2
II. Quick Start Guide to Slicing	
a. Straight or Crinkle Cutting	5
b. Julienning or French Frying	6
II. Use & Care	
a. Switching V-Blades	8
b. Switching Julienne Blades	10
c. Disassembly & Cleaning	12
d. Reassembly & Storage	15
IV. Accessories	17
I. Ce qui est inclus	p. 2
II. Guide de référence de la coupe	
a. Coupe droite ou ondulée	5
b. Coupe julienne ou frites	6
II. Utilisation & Entretien	
a. Changer les lames en V	8
b. Changer les lames à julienne	10
c. Démontage & Nettoyage	12
d. Assemblage & Rangement	15
IV. Accessoires	17
I. Qué va incluido	pág. 2
II. Guía rápida de cortado	
a. Corte recto u ondulado	5
b. Corte en juliana fina o gruesa	6
II. Uso y cuidados	
a. Cambiar las cuchillas en V	8
b. Cambiar las cuchillas de juliana	10
c. Desmontaje y limpieza	12
d. Montaje y almacenamiento	15
IV. Accesorios	17
I. Das ist enthalten	S. 2
II. Schneide-Kurzanleitung	
a. Gerade und gezackte Schnitte	5
b. Julienne und Pommes frites	6
II. Gebrauch und Pflege	
a. Auswechseln der V-Klingen	8
b. Auswechseln der Julienne-Klingen	10
c. Auseinandernehmen und Reinigen	12
d. Zusammenbauen und Aufbewahren	15
IV. Zubehörteile	17

**WHAT'S INCLUDED**  
**CE QUI EST INCLUS**  
**QUÉ VA INCLUIDO**  
**DAS IST ENTHALTEN**

**MAIN BODY/CORPS**  
**CUERPO PRINCIPAL/GERÄT**



**A** ▶  
 Mandoline Body  
 Cadre de la mandoline  
 Cuerpo de la mandolina  
 Mandolinenkörper

◀ **B**  
 Bottom Runway/  
 Under Deck Storage  
 Rail inférieur/  
 compartiment de rangement  
 Guía inferior/  
 Compartimento bajo cubierta  
 Unteres Schneidebrett/  
 Unterdeckhalterung

◀ **C**  
 Top Runway/  
 Under Deck Storage  
 Rail supérieur/  
 compartiment de rangement  
 Guía superior/  
 Compartimento bajo cubierta  
 Oberes Schneidebrett/  
 Unterdeckhalterung

**D** ▶  
 Slicing Insert  
 Plaque de coupe  
 Alza de corte  
 Schneideinsatz

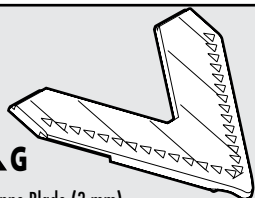
◀ **E**  
 Straight V-Blade  
 Lame en V pour la coupe droite  
 Cuchilla en V recta  
 Gerade V-Klinge

**F** ▶  
 Crinkle V-Blade  
 Lame en V pour la coupe ondulée  
 Cuchilla en V ondulada  
 2 Gezackte V-Klinge

**JULIENNE BLADES/LAMES POUR LA COUPE JULIENNE  
CUCHILLAS DE CORTE EN JULIANA/ JULIENNE-KLINGEN**

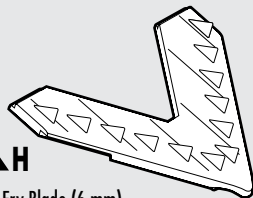
▲ **G**

Julienne Blade (3 mm)  
Lame pour julienne (3 mm)  
Cuchilla de juliana fina (3 mm)  
Julienne-Klinge (3 mm)



▲ **H**

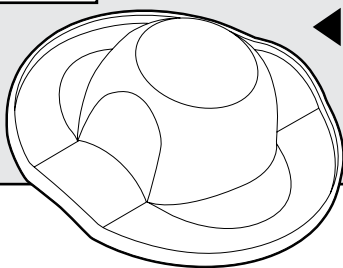
French Fry Blade (6 mm)  
Lame pour frites (6 mm)  
Cuchilla de juliana gruesa (6 mm)  
Pommes frites-Klinge (6 mm)



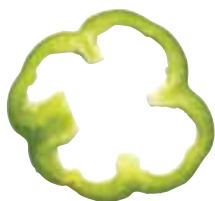
**FOOD HOLDER/POUSOIR  
PROTECTOR DE MANOS/SCHNITTGUTHALTER**

◀ **I**

Food Holder  
Poussoir  
Protector de manos  
Schnittguthalter

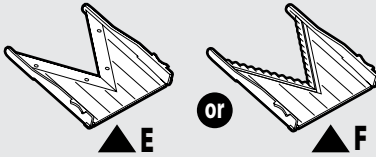
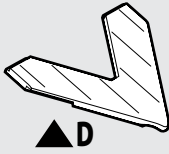


**QUICK START GUIDE TO SLICING**  
**GUIDE DE RÉFÉRENCE DE LA COUPE**  
**GUÍA RÁPIDA DE CORTADO**  
**SCHNEIDE-KURZANLEITUNG**



**STRAIGHT OR CRINKLE CUTTING/COUPE DROITE OU ONDULÉE  
CORTE RECTO U ONDULADO/GERADE UND GEZACKTE SCHNITTE**

Parts Needed/Pièces requises  
Partes Necesarias/Erforderliche Teile

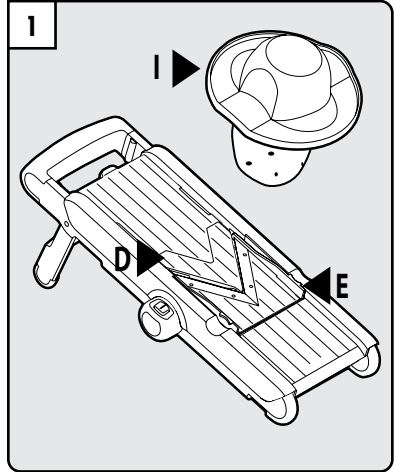


Straight or crinkle cutting requires slicing insert (D) and either the straight V-Blade (E) or the crinkle V-Blade (F). (For details on switching blades, see pg. 8)

Pour la coupe droite ou ondulée, vous aurez besoin de la plaque de la coupe (D) et de la lame en V pour la coupe droite (E) ou ondulée (F). (Voir page 8 pour plus de détails sur le changement de lame.)

Para realizar un corte recto u ondulado se necesita el alza de corte (D) y la cuchilla en V recta (E) o la cuchilla en V ondulada (F). (Puede consultar cómo se cambian las cuchillas en la pág. 8).

Für gerade oder gezackte Schnitte benötigen Sie Einsatz (D) und die gerade (E) oder die gezackte V-Klinge (F). (Einzelheiten zum Wechseln der Klinge finden Sie auf Seite 8).

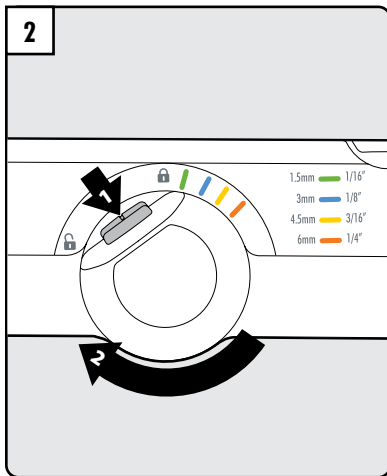


Load slicing insert (D) and either the straight V-Blade (E) or crinkle V-Blade (F) into mandoline. Load food into food holder (I).

Insérez la plaque de la coupe (D) et la lame en V pour la coupe droite (E) ou ondulée (F) dans la mandoline. Placez l'aliment dans le poussoir (I).

Inserte en la mandolina el alza de corte (D) y la cuchilla en V recta (E) o la cuchilla en V ondulada (F). Sujete el alimento con el protector de manos (I).

Setzen Sie Einsatz (D) und die gerade (E) oder die gezackte V-Klinge (F) in die Mandoline ein. Beschieben Sie den Schnittguthalter (I) mit Schnittgut.

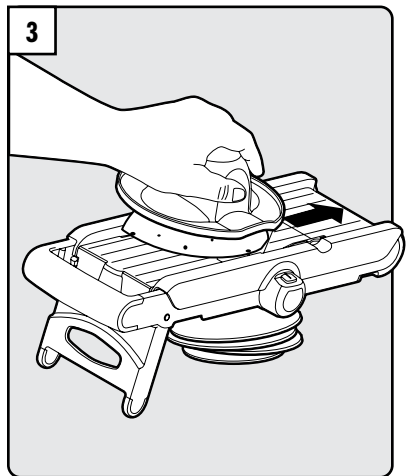


Push button on dial and turn to select desired slice thickness.

Appuyez sur le bouton du cadran et tournez celui-ci pour choisir l'épaisseur de la coupe désirée.

Pulse el botón del dial y gire para seleccionar el grosor de corte que desee.

Drücken Sie den Knopf auf der Auswahlsscheibe und wählen Sie durch Drehen die gewünschte Schnittbreite.



Using food holder (I), run food over blade to make slices.

À l'aide du poussoir (I), faites glisser l'aliment sur la lame pour le trancher.

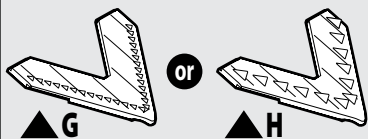
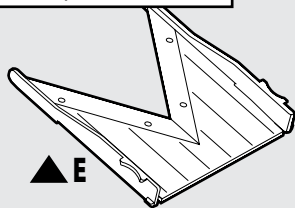
Con el protector de manos (I), pase el alimento por la cuchilla para hacer los cortes.

Schieben Sie mit dem Schnittguthalter (I) das Schnittgut über die Klinge, um Scheiben zu erhalten.



**JULIENNING OR FRENCH FRYING/COUPE JULIENNE OU FRITES**  
**CORTE EN JULIANA FINA O GRUESA/JULIENNE UND POMMES FRITES, KLEINE UND GROSSE WÜRFEL**

**Parts Needed/Pièces requises**  
**Partes Necesarias/Erforderliche Teile**

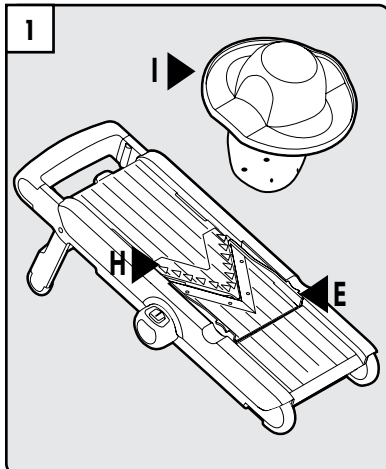


Julienning requires straight V-Blade (E) and either the julienning blade (G) or French fry blade (H). (For details on switching blades, see pg. 10)

Pour la coupe julienne, vous aurez besoin de la lame en V pour la coupe droite (E) et de la lame pour julienne (G) ou pour frites (H). (Voir page 10 pour plus de détails sur le changement de lame.)

Para cortar en juliana se necesita la cuchilla en V recta (E) y la cuchilla de corte en juliana fina (G) o gruesa (H). (Puede consultar cómo se cambian las cuchillas en la pág. 10).

Für Julienne-Streifen benötigen Sie die gerade V-Klinge (E) und die Julienne-Klinge (G) oder die Pommes frites-Klinge (H). (Einzelheiten zum Wechseln der Klinge finden Sie auf Seite 10).

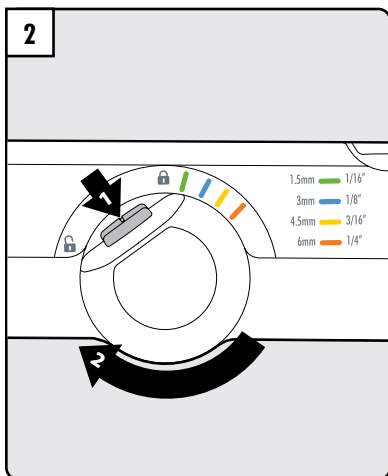


Load straight V-Blade (E) and either the julienning blade (G) or French fry blade (H) into mandoline. Load food into food holder (I).

Insérez la lame en V pour la coupe droite (E) et la lame pour julienne (G) ou pour frites (H) dans la mandoline. Placez l'aliment dans le poussoir (I).

Inserte en la mandolina la cuchilla en V recta (E) y la cuchilla de corte en juliana fina (G) o gruesa (H). Sujete el alimento con el protector de manos (I).

Setzen Sie die gerade V-Klinge (E) und die Julienne-Klinge (G) oder die Pommes frites-Klinge (H) in die Mandoline ein. Beschießen Sie den Schnittguthalter (I) mit Schnittgut.

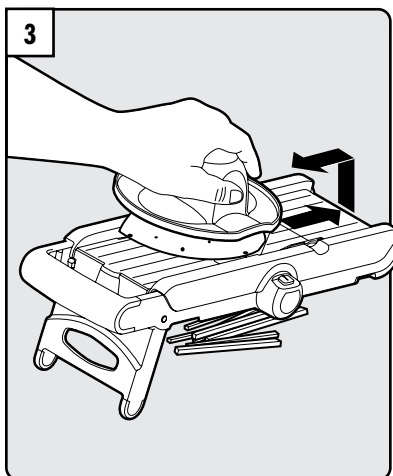


Push button on dial and turn to select the required slice thickness (blade is color coded).

Appuyez sur le bouton du cadran et tournez celui-ci pour choisir l'épaisseur de la coupe désirée (la lame est dotée d'un code de couleurs).

Pulse el botón del dial y gire para seleccionar el grosor de corte adecuado (siga el código de color de las cuchillas).

Drücken Sie den Knopf auf der Auswahlsscheibe und wählen Sie durch Drehen die gewünschte Schnittbreite (die Klinge ist farbkodiert).



Using food holder (I), run food over blades to make julienne slices. Lift on back stroke.

À l'aide du poussoir (I), faites glisser l'aliment sur les lames pour le trancher en julienne. Soulevez l'aliment pour le mouvement de retour.

Con el protector de manos (I), pase el alimento por las cuchillas para hacer los cortes. Levante el alimento al volver hacia atrás.

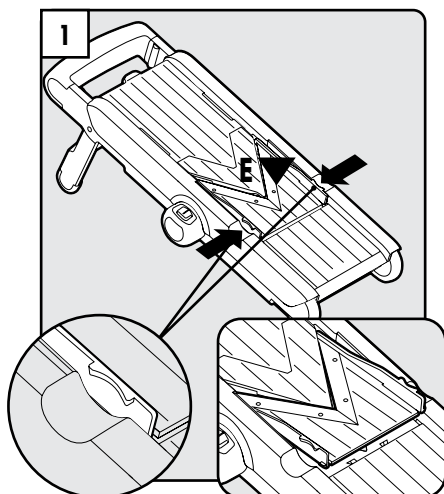
Schieben Sie mit dem Schnittguthalter (I) das Schnittgut über die Klinge, um Julienne-Streifen zu erhalten. Heben Sie das Schnittgut beim Zurückziehen an.

**USE & CARE**  
**UTILISATION & ENTRETIEN**  
**USO Y CUIDADOS**  
**GEBRAUCH UND PFLEGE**





**SWITCHING V-BLADES/CHANGEMENT DE LAMES EN V  
CAMBIAR LAS CUCHILLAS EN V/WECHSELN DER V-KLINGE**

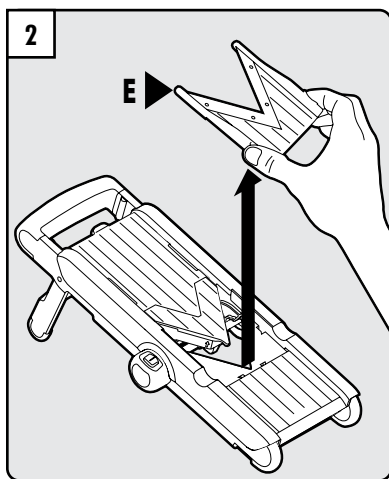


Push tabs of straight V-Blade (E) until it releases.

Appuyez sur les languettes de la lame en V pour la coupe droite (E) afin de la dégager.

Presione las lengüetas de la cuchilla en V recta (E) hasta que se suelte.

Schieben Sie die Laschen der geraden V-Klinge (E) zusammen, bis sie sich löst.

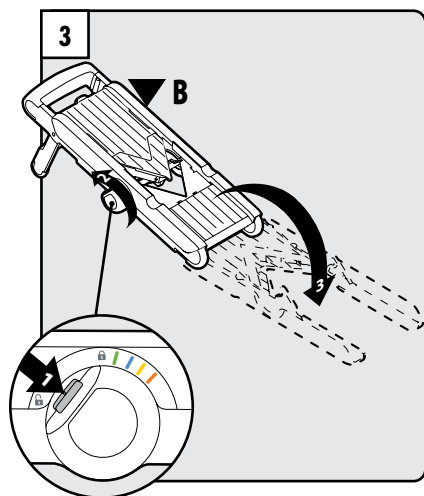


Remove straight V-Blade (E).

Retirez la lame en V pour la coupe droite (E).

Extraiga la cuchilla en V recta (E).

Entfernen Sie die gerade V-Klinge (E).

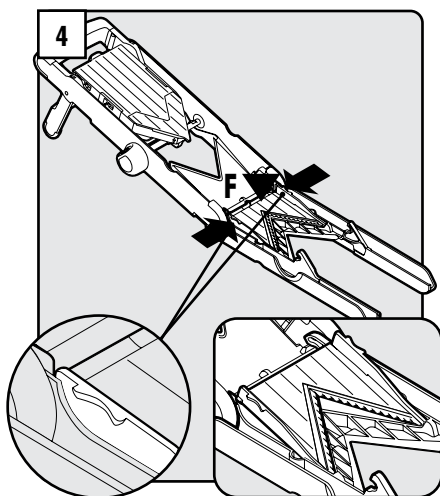


Push button on dial and turn to unlock position. Open bottom runway (B).

Appuyez sur le bouton du cadran et tournez celui-ci à la position de déverrouillage. Ouvrez le rail inférieur (B).

Pulse el botón del dial y gire a la posición de abierto. Abra la guía inferior (B).

Drücken Sie den Knopf auf der Auswahlscheibe und drehen Sie sie auf die Position zum Öffnen. Öffnen Sie das untere Schneidebrett (B).

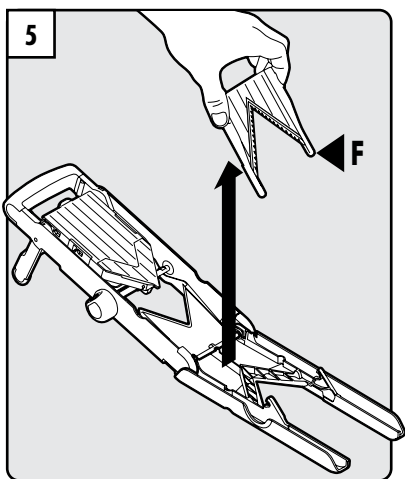


Pinch tabs of crinkle V-Blade (F) in storage until it releases.

Appuyez sur les languettes de la lame en V pour la coupe ondulée (F) dans le compartiment de rangement afin de la dégager.

Presione las lengüetas de la cuchilla en V ondulada (F), guardada en el compartimento, hasta que se suelte.

Schieben Sie die Laschen der gezackten V-Klinge (F) zur Halterung, bis sie sich löst.

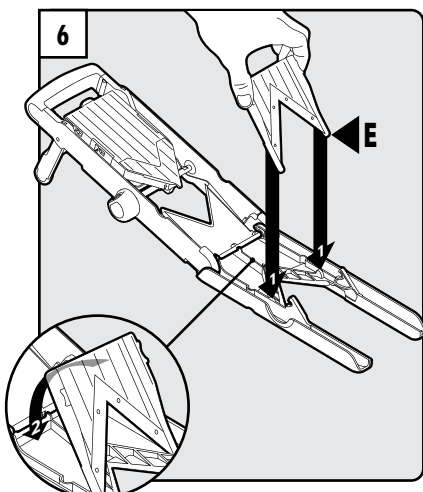


Remove crinkle V-Blade (F) from storage.

Retirez la lame en V pour la coupe ondulée (F) du compartiment de rangement.

Extraiga la cuchilla en V ondulada (F) del compartimento.

Entfernen Sie die gezackte V-Klinge (F) aus der Halterung.

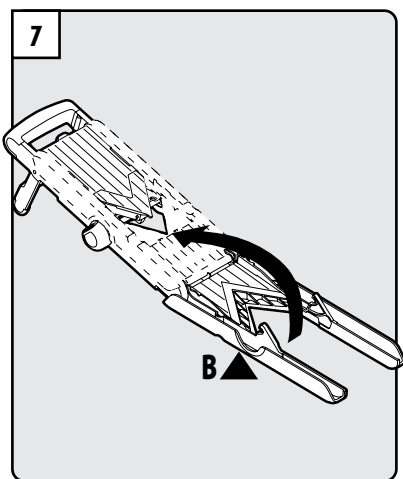


Place straight V-Blade (E) in storage.

Insérez la lame en V pour la coupe droite (E) dans le compartiment de rangement.

Inserte en el compartimento la cuchilla en V recta (E).

Setzen Sie die gerade V-Klinge (E) in die Halterung ein.

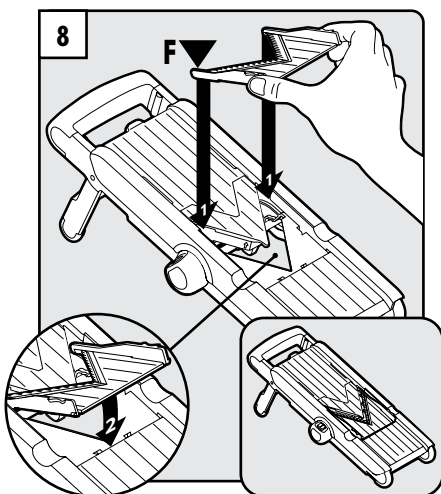


Close bottom runway (B).

Refermez le rail inférieur (B).

Cierre la guía inferior (B).

Schließen Sie das untere Schneidebrett (B).



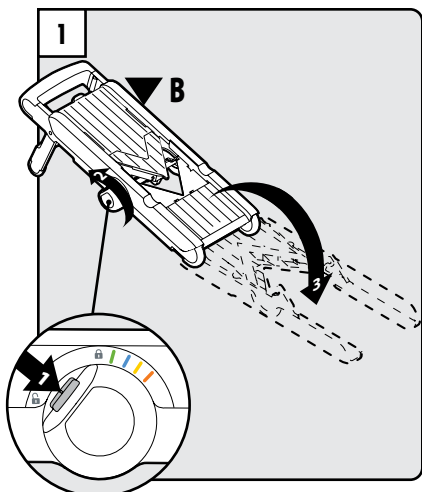
Insert crinkle V-Blade (F).

Mettez la lame en V pour la coupe ondulée (F) en place.

Inserte la cuchilla en V ondulada (F).

Setzen Sie die gezackte V-Klinge (F) ein.

**SWITCHING JULIENNE & DICING BLADES/CHANGEMENT DE LAMES POUR JULIENNE OU DÉS  
CAMBIAR LAS CUCHILLAS DE JULIANA Y DADOS/WECHSELN DER JULIENNE- UND WÜRFELKLINGEN**

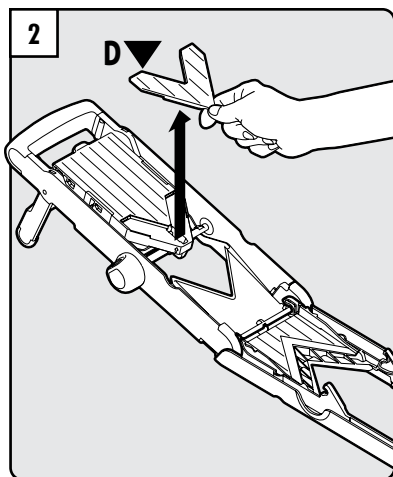


Push button on dial and turn to unlock position. Open bottom runway (B).

Appuyez sur le bouton du cadran et tournez celui-ci sur la position de déverrouillage. Ouvrez le rail inférieur (B).

Pulse el botón del dial y gíre a la posición de abierto. Abra la guía inferior (B).

Drücken Sie den Knopf auf der Auswahlscheibe und drehen Sie sie auf die Position zum Öffnen. Öffnen Sie das untere Schneidebrett (B).

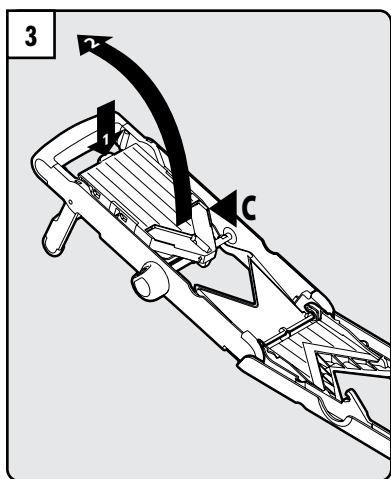


Remove slicing insert (D).

Retirez la plaque de la coupe (D).

Extraiga el alza de corte (D).

Entfernen Sie den Schneideinsatz (D).

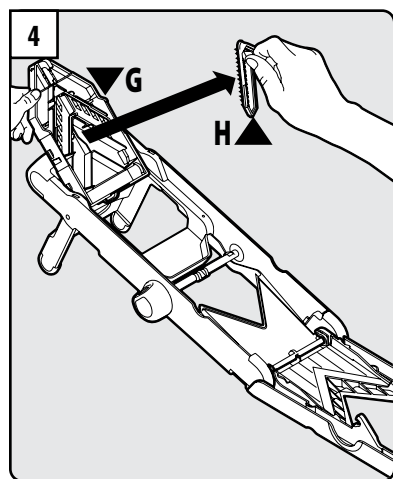


Open top runway (C).

Ouvrez le rail supérieur (C).

Abra la guía superior (C).

Öffnen Sie das obere Schneidebrett (C).

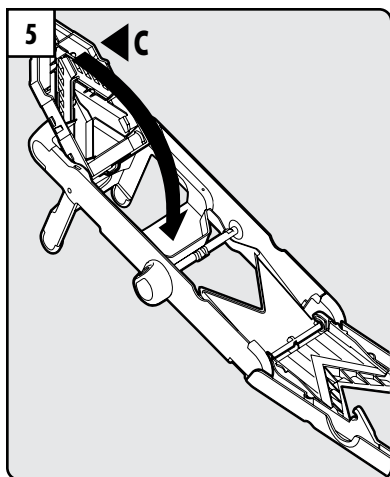


Select desired julienne blade (G) or (H) from under deck storage.

Choisissez la lame de la coupe julienne désirée (G) ou (H) dans le compartiment de rangement.

Elija la cuchilla de juliana que desee, (G) o (H), del compartimento que hay bajo cubierta.

Wählen Sie die gewünschte Julienne-Klinge (G) oder (H) aus der Unterdeckhalterung.

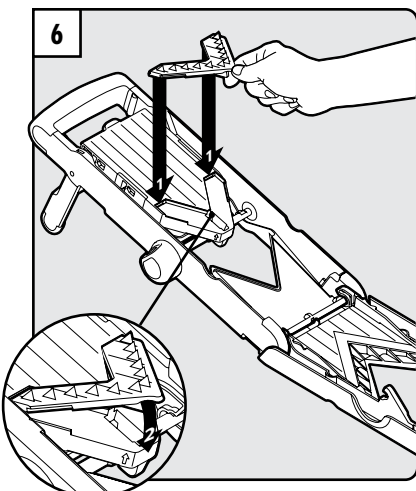


Close top runway (C).

Refermez le rail supérieur (C).

Cierre la guía superior (C).

Schließen Sie das obere Schneidebrett (C).

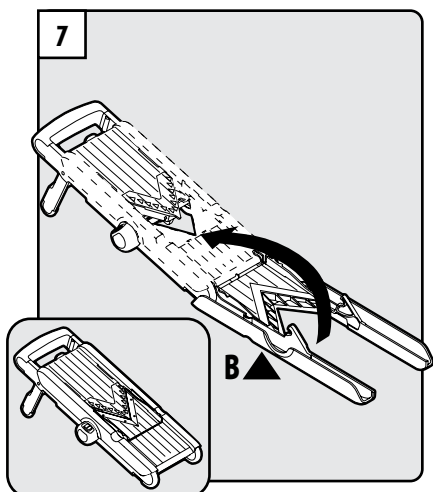


Insert desired julienne blade (H) or (G) or dicing blade (I) or (J).

Insérez la lame pour la coupe julienne (H) ou (G) en dés (I) ou (J) choisie.

Coloque la cuchilla de juliana, (H) o (G), o de corte en dados, (I) o (J), que desee.

Setzen Sie die gewünschte Julienne-Klinge (H) oder (G) bzw. die Würfelklinge (I) oder (J) ein.



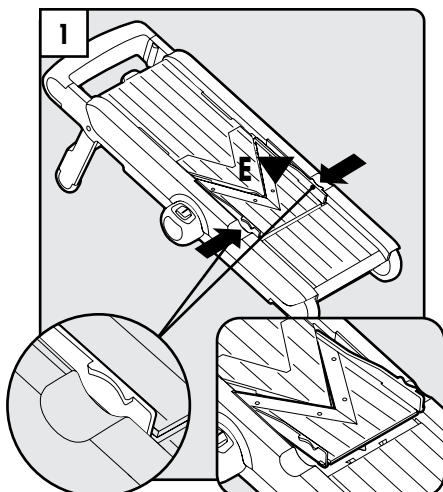
Close bottom runway (B).

Refermez le rail inférieur (B).

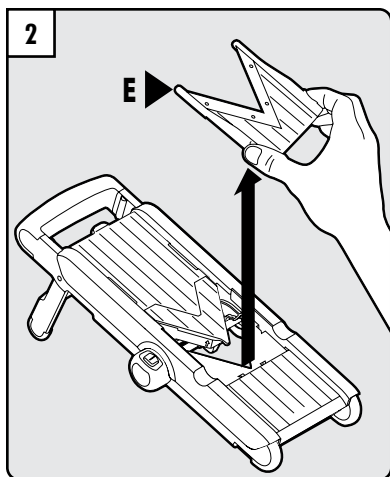
Cierre la guía inferior (B).

Schließen Sie das untere Schneidebrett (B).

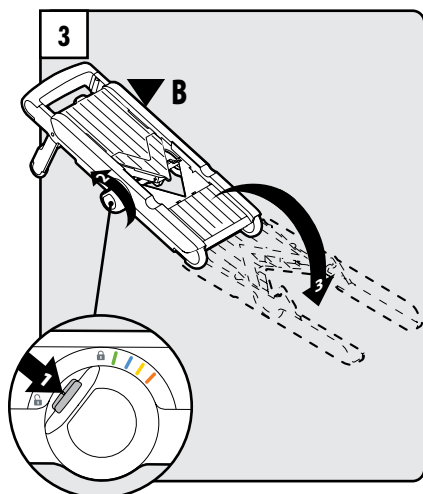
**DISASSEMBLY & CLEANING / DÉMONTAGE ET NETTOYAGE  
DES MONTAJE Y LIMPIEZA / ZERLEGEN UND REINIGUNG**



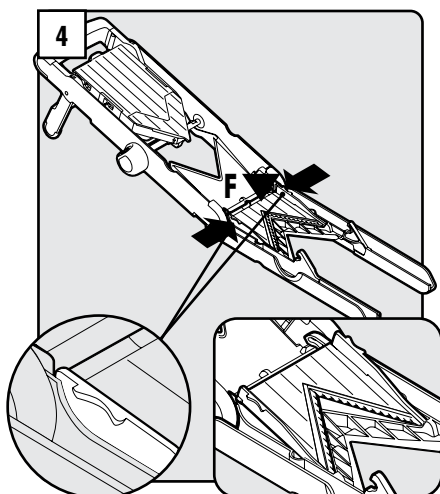
Push tabs of straight V-Blade (E) until it releases.  
Appuyez sur les languettes de la lame en V pour la coupe droite (E) afin de la dégager.  
Presione las lengüetas de la cuchilla en V recta (E) hasta que se suelte.  
Schieben Sie die Laschen der geraden V-Klinge (E) zusammen, bis sie sich löst.



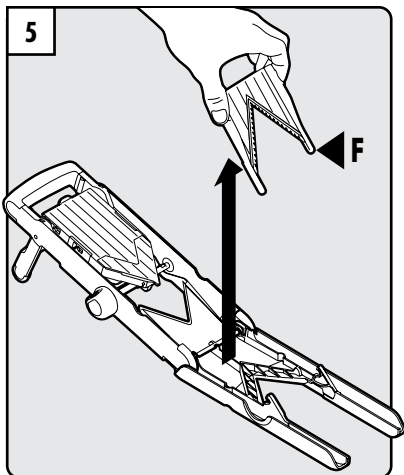
Remove straight V-Blade (E).  
Retirez la lame en V pour la coupe droite (E).  
Extraiga la cuchilla en V recta (E).  
Entfernen Sie die gerade V-Klinge (E).



Push button on dial and turn to unlock position.  
Open bottom runway (B).  
Appuyez sur le bouton du cadran et tournez celui-ci la position de déverrouillage. Ouvrez le rail inférieur (B).  
Pulse el botón del dial y gire a la posición de abierto. Abra la guía inferior (B).  
Drücken Sie den Knopf auf der Auswahlscheibe und drehen Sie sie auf die Position zum Öffnen. Öffnen Sie das untere Schneidebrett (B).



Pinch tabs of crinkle V-Blade (F) in storage until it releases.  
Appuyez sur les languettes de la lame en V pour la coupe ondulée (F) dans le compartiment de rangement afin de la dégager.  
Presione las lengüetas de la cuchilla en V ondulada (F), guardada en el compartimento, hasta que se suelte.  
Schieben Sie die Laschen der gezackten V-Klinge (F) zur Halterung, bis sie sich löst.

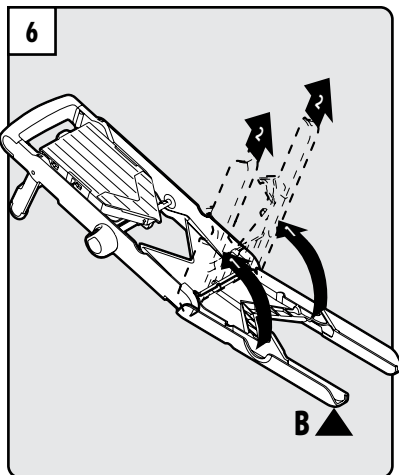


Remove crinkle V-Blade (F) from storage.

Retirez la lame en V pour la coupe ondulée (F) du compartiment de rangement.

Extraiga la cuchilla en V ondulada (F) del compartimento.

Entfernen Sie die gezackte V-Klinge (F) aus der Halterung.

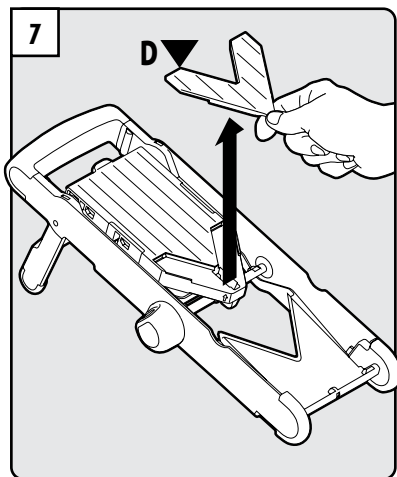


Raise bottom runway (B) and remove.

Soulevez et retirez le rail inférieur (B).

Levante la guía inferior (B) y extráigala.

Heben Sie das untere Schneidebrett (B) an und entfernen Sie es.

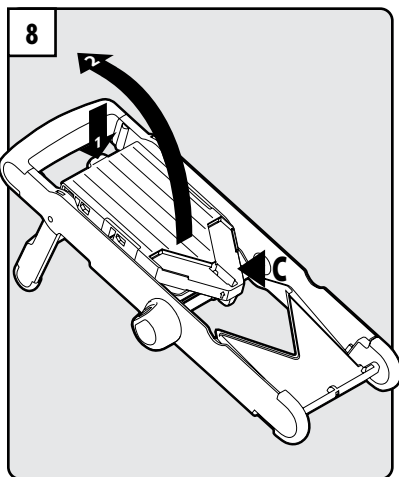


Remove slicing insert (D).

Retirez la plaque de la coupe (D).

Extraiga el alza de corte (D).

Entfernen Sie den Schneideinsatz (D).

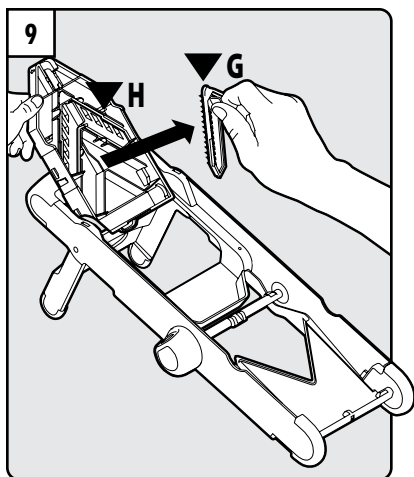


Open top runway (C).

Ouvrez le rail supérieur (C).

Abra la guía superior (C).

Öffnen Sie das obere Schneidebrett (C).

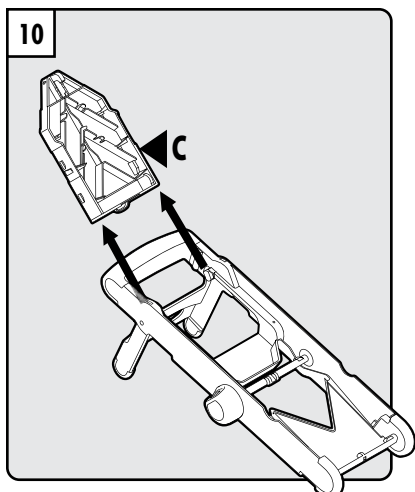


Pull tabs to remove both julienne blades (H) and (G) from under deck storage.

Tirez sur les languettes pour retirer les deux lames pour la coupe julienne (H) et (G) du compartiment de rangement.

Tire de las lengüetas para extraer las dos cuchillas de juliana, (H) y (G), del compartimento bajo cubierta.

Ziehen Sie die Laschen, um beide Julienne-Klingen (H) und (G) aus der Unterdeckhalterung zu entfernen.



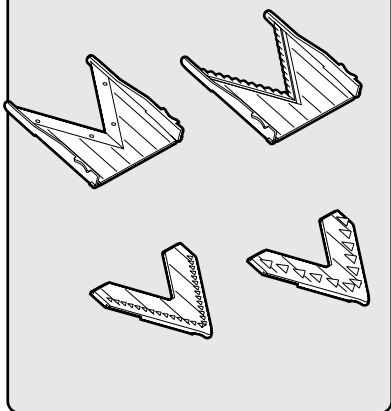
Remove top runway (C).

Retirez le rail supérieur (C).

Extraiga la guía superior (C).

Entfernen Sie das obere Schneidebrett (C).

Hand wash/Nettoyez à la main  
Lavar a mano/Manuelle Reinigung



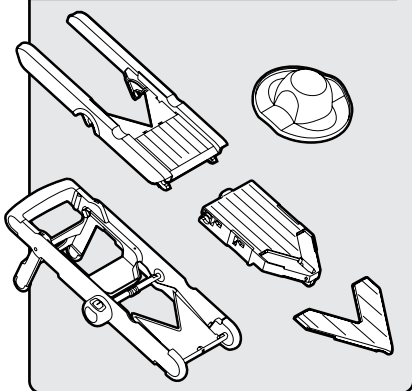
Hand wash blades.

Nettoyez les lames à la main.

Lave las cuchillas a mano.

Spülen Sie die Klingen per Hand.

Top rack dishwasher safe/Résistant au lave-vaisselle, dans le panier supérieur/Apto para lavavajillas (estante superior)/Für den oberen Korb des Geschirrspülers geeignet



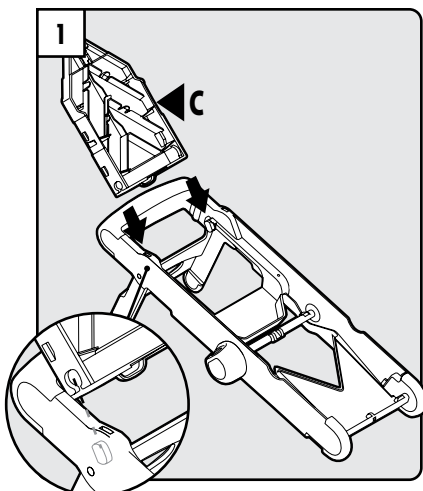
Wash all other parts in top rack of dishwasher.

Placez toutes les autres pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

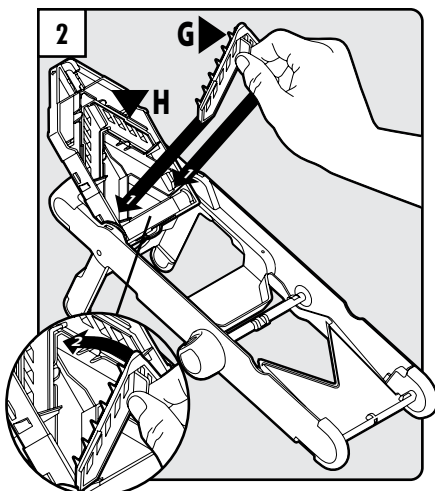
Lave el resto de las piezas en el estante de arriba del lavavajillas.

Spülen Sie alle anderen Teile im oberen Korb des Geschirrspülers.

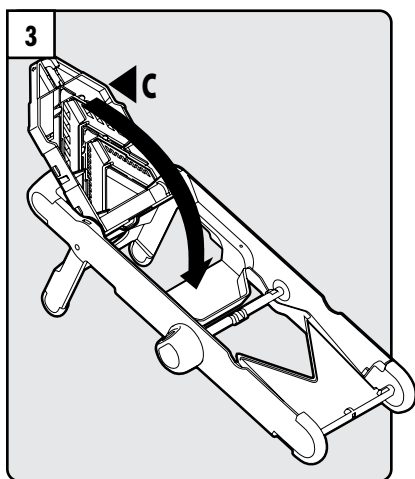
**REASSEMBLY & STORAGE/RÉASSEMBLAGE ET RANGEMENT  
MONTAJE Y ALMACENAMIENTO/ERNEUTES ZUSAMMENSETZEN UND AUFBEWAHRUNG**



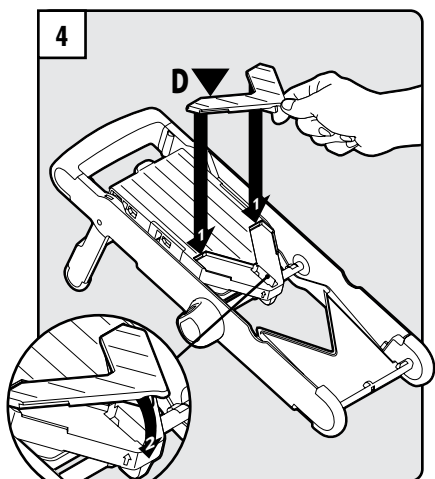
Attach top runway (C).  
 Mettez le rail supérieur (C) en place.  
 Coloque la guía superior (C).  
 Setzen Sie das obere Schneidebrett (C) ein.



While top runway (C) is open, attach both julienne blades (H) and (G) to under deck storage.  
 En laissant le rail supérieur (C) ouvert, insérez les deux lames pour la coupe julienne (H) et (G) dans le compartiment de rangement.  
 Con la guía superior (C) abierta, inserte las dos cuchillas de juliana, (H) y (G), en el compartimento bajo cubierta.  
 Setzen Sie bei geöffnetem oberem Schneidebrett (C) beide Julienne-Klingen (H) und (G) in die Unterdeckhalterung ein.

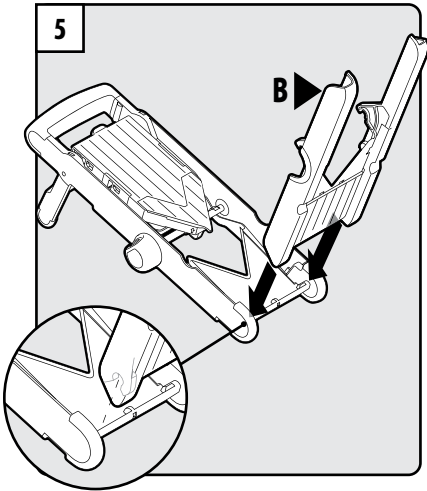


Close top runway (C).  
 Refermez le rail supérieur (C).  
 Cierre la guía superior (C).  
 Schließen Sie das obere Schneidebrett (C).

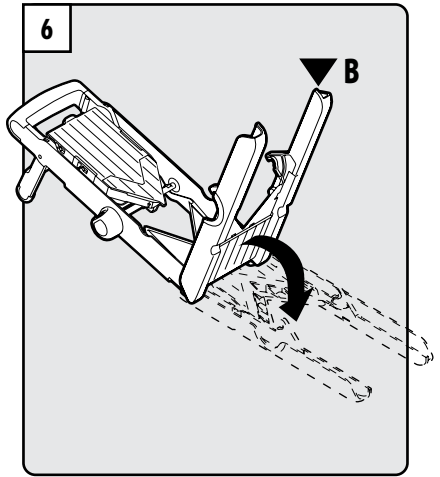


Attach slicing insert (D).  
 Mettez la plaque de la coupe (D) en place.  
 Coloque el alza de corte (D).  
 Setzen Sie den Schneideinsatz (D) ein.

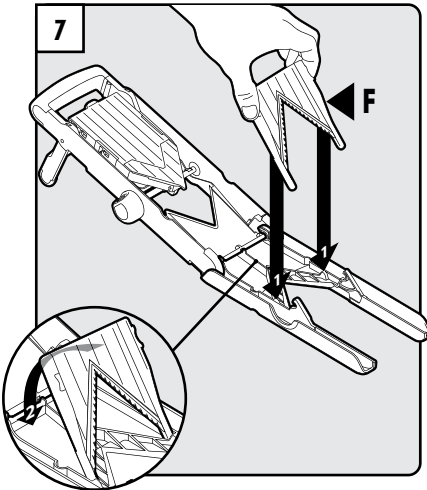




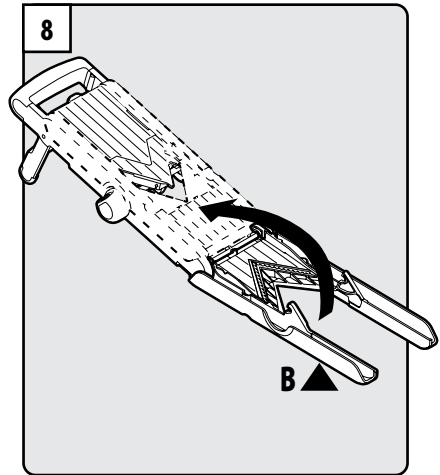
Attach bottom runway (B).  
 Mettez le rail inférieur (B) en place.  
 Coloque la guía inferior (B).  
 Setzen Sie das untere Schneidebrett (B) ein.



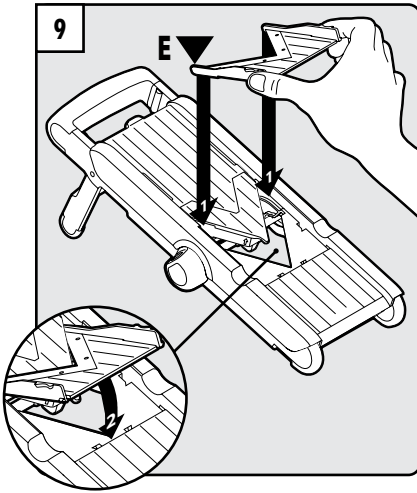
Open bottom runway (B).  
 Ouvrez le rail inférieur (B).  
 Abra la guía inferior (B).  
 Öffnen Sie das untere Schneidebrett (B).



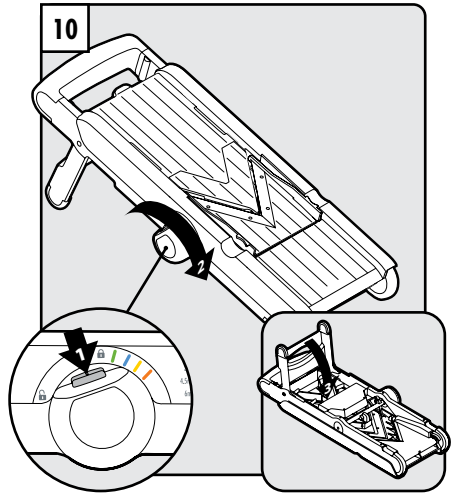
Place crinkle V-Blade (F) in under storage deck.  
 Insérez la lame en V pour la coupe julienne (F) dans le compartiment de rangement.  
 Inserte la cuchilla en V ondulada (F) en el compartimento bajo cubierta.  
 Setzen Sie die gezackte V-Klinge (F) in die Unterdeckhalterung ein.



Close bottom runway (B).  
 Refermez le rail inférieur (B).  
 Cierre la guía inferior (B).  
 Schließen Sie das untere Schneidebrett (B).



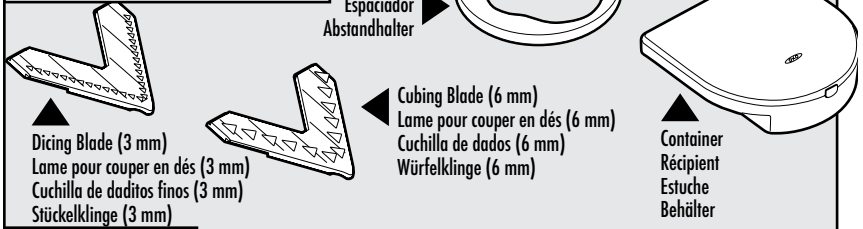
Insert straight V-Blade (E).  
 Insérez la lame en V pour la coupe droite (E).  
 Inserte la cuchilla en V recta (E).  
 Setzen Sie die gerade V-Klinge (E) ein.



Push button on dial and turn to lock position. Fold in legs.  
 Appuyez sur le bouton du cadran et tournez celui-ci à la position de verrouillage. Repliez les pieds.  
 Pulse el botón del dial y gire a la posición de cerrado. Pliegue las patas.  
 Drücken Sie den Knopf auf der Auswahlsscheibe und drehen Sie sie auf die Position zum Sperren. Klappen Sie die Beine ein.

## ACCESSORIES/ACCESSOIRES ACCESORIOS/ZUBEHÖRTEILE

CUBING SET — 1136800  
 KIT POUR DÉCOUPER EN DÉS — 1136800  
 CONJUNTO DE CORTE EN DADOS — 1136800  
 WÜRFEL-SET — 1136800



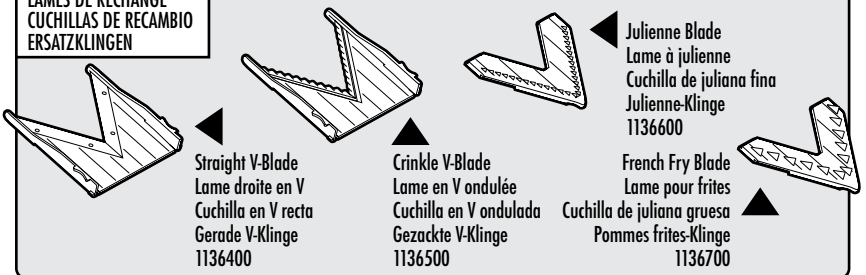
Spacer  
 Séparateur  
 Espaciador  
 Abstandhalter

Dicing Blade (3 mm)  
 lame pour couper en dés (3 mm)  
 Cuchilla de daditos finos (3 mm)  
 Stückelklinge (3 mm)

Cubing Blade (6 mm)  
 lame pour couper en dés (6 mm)  
 Cuchilla de dados (6 mm)  
 Würfelklinge (6 mm)

Container  
 Récipient  
 Estuche  
 Behälter

REPLACEMENT BLADES  
 LAMES DE RECHANGE  
 CUCHILLAS DE RECAMBIO  
 ERSATZKLINGEN



Straight V-Blade  
 lame droite en V  
 Cuchilla en V recta  
 Gerade V-Klinge  
 1136400

Crinkle V-Blade  
 lame en V ondulée  
 Cuchilla en V ondulada  
 Gezackte V-Klinge  
 1136500

Julienne Blade  
 lame à julienne  
 Cuchilla de juliana fina  
 Julienne-Klinge  
 1136600

French Fry Blade  
 lame pour frites  
 Cuchilla de juliana gruesa  
 Pommes frites-Klinge  
 1136700

Available at [oxo.com](http://oxo.com)  
 Disponibles à [oxo.com](http://oxo.com)  
 Disponibles en [oxo.com](http://oxo.com)  
 Erhältlich bei [oxo.com](http://oxo.com)