

Peel the onion. Halve it long way. Put it flat side down on the platform.
With open hand, **press the top part down firmly and rapidly!**
Without tears and in seconds the onion is completely cut into cubes.

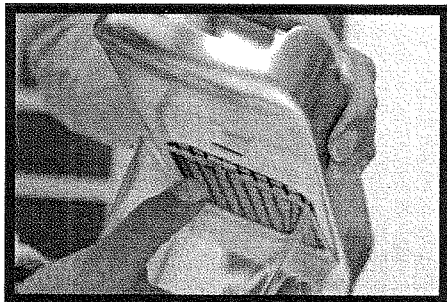
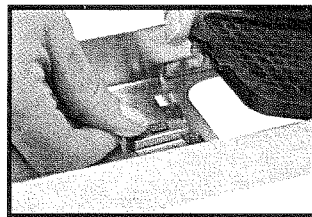
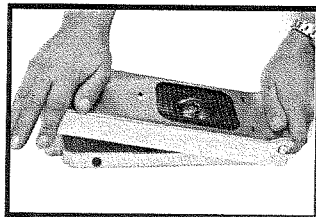
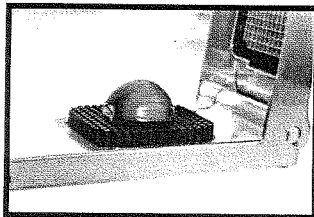
Zwiebel schälen. Längs halbieren. Flache Seite aufs Podest legen.
Mit offener Hand, **fest und rasch Oberteil bis Anschlag zudrücken!**
Ohne Tränen und sekundenschnell komplett in Würfel geschnitten!

Pele la cebolla. Córte-la a lo largo en dos mitades. Ponga una mitad
en la plataforma, con la parte plana hacia abajo.
Para cortar, presione la parte superior de Alligator **con un movimiento fuerte y rápido.**
Sin lágrimas y en un sekundo la cebolla quedará completamente
cortada en pequeños cuadritos.

Pelez l'oignon. Coupez-le en deux, de haut en bas.
Placez le côté plat sur la plateforme. **Appuyez une seule fois
fermement et rapidement** sur l'ustensile, avec la paume de la main.
En quelques secondes et sans pleurer, votre oignon est découpé en dés réguliers.

- GB ALLIGATOR – it's just so easy and fast!
- Finer: grip the first onion cut and cut it a second time.
 - Longer: place a complete onion on the platform and cut it once.
 - Solid fruit, vegetables & co:
 - Slots: place it complete, halved or in parts and cut it once.
 - Cubes: cut the slots once more.
 - Olives & Co: place several and complete on the platform and cut them.
 - Vegetables with skin:
 - cut it halved or in parts with the skin downwards.
 - Boiled egg in dices: cut the halved egg once with the yolk upwards.
 - ALLIGATOR pieces can also easily be washed under flowing water
 - Folded together: Need little room. Blades are covered.
 - Opened: Caution - Razor sharp blades inside the top part!

- D ALLIGATOR – so geht es ganz einfach und schnell!
- Feiner: erstes Zwiebelschnitt greifen, einlegen und noch einmal schneiden.
 - Länger: Zwiebel ganz aufs Podest stellen, einmal schneiden.
 - Festes Obst, Gemüse & Co:
 - Stifte: Ganz, halbiert oder in Stücke einlegen, einmal schneiden.
 - Würfel: Stifte einlegen, noch einmal schneiden.
 - Oliven & Co: Ganz und mehrfach aufs Podest legen und schneiden.
 - Gemüse mit Haut:
 - Halbiert oder in Stücke, mit Haut nach unten schneiden
 - Gekochtes Ei würfeln: halbieren, Eigelb nach oben, einmal schneiden.
 - ALLIGATOR- Teile auch einfach unter fließendes Wasser abspülen.
 - Zusammengeklappt: Braucht wenig Platz. Messergitter geschützt.
 - Aufgeklappt: Vorsicht – Messergitter ist innen Rasierklingscharf!

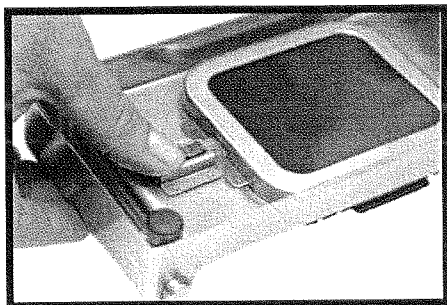


Fast and easy cuts onion, fruit and vegetables
into slots or cubes. Dish washer proof.

Schneidet schnell und einfach Zwiebeln, Obst und
Gemüse in Stifte oder Würfel. Spülmaschinenfest.

Corta rápido y fácil frutas y vegetales a lo largo
ó en cubitos pequeños. Permite el lavado a máquina.

Pour couper rapidement et facilement les oignons,
les fruits et de nombreux légumes, en bâtonnets
ou en dés. Lavable au lave-vaisselle.



Swedish Design: EPU AB
194 81 Upplands Väsby, Sweden
info@epuab.com www.epuab.com
Design: myradesign.se Design patent: 020411
Patent: 0100468-8 USA: US D499,615 S

