



*Change your life!*

simple.  
quick.  
healthy.

# V1 Pro Set

Veelgestelde vragen

 **MADE**

 **IN**

 **GERMANY**





Change your life!

# V1 Pro Set

simple.  
quick.  
healthy.

## Kleuren



## Inclusief bij levering:

V1 ClassicLine Slicer  
Veiligheidsinzetstuk  
Slice-inzetstuk  
Veiligheidsvoedselhouder  
Mes-inzetstuk 3.5 and 7 mm

Dockingstation  
Inzetstuk-box



## Welke snijsoorten zijn er mogelijk met deze set?

Deze Pro Set stelt je in staat om fruit en groenten in plakken van 3 verschillende diktes te snijden, evenals reepjes en blokjes in 2 verschillende diktes.

### Slice-inzetstuk:

Zijde 1: 2 mm

Zijde 2: 5.5 mm

### Veiligheidsinzetstuk:

Zijde 1: veilige positie

Zijde 2: 3.5 mm

### Mes-inzetstuk 3,5 mm:

3,5 mm brede repen en blokjes

### Mes-inzetstuk 7 mm:

7 mm brede reepjes en blokjes



# V1 Pro Set

simple.  
quick.  
healthy.

## Hoe verander ik de snijdiktes?

Om de inzetstukken van de V1 ClassicLine Slicer te veranderen, hoef je alleen maar het inzetstuk licht op te tillen en het achteruit te trekken.

Daarna neem je het andere inzetstuk en steek je dit er frontaal in tot je een klik hoort.



## Hoe snij ik snel en op een veilige manier?

Gebbruik altijd de veiligheidsfruithouder bij het snijden.

Je kunt fruit en groente doorboren op de metalen staven van de fruithouder door het bovenste gedeelte naar boven te trekken. Beweeg de fruithouder vervolgens snel in de richting van de pijl boven het V-mes, van boven naar beneden. Als er slechts een klein stukje fruit of groente over is, kun je het bovenste gedeelte van de houder naar beneden duwen.



# V1 Pro Set

simple.  
quick.  
healthy.

## Zijn er meer inzetstukken die ik voor mijn V1 ClassicLine Slicer kunt gebruiken?

Er zijn nog 3 andere inzetstukken die je met je V1 ClassicLine Slicer kunt gebruiken:



Mes-inzetstuk 1.6

Mes-inzetstuk 4.5

Mes-inzetstuk 10

De inzetstukken van 3,5 en 7 mm zijn bijgevoegd bij de V1 ClassicLine Starter- en Pro-sets. De inzetstukken zijn momenteel niet apart beschikbaar op Amazon, maar op onze website [www.boerner.de](http://www.boerner.de).

## Wat kan ik verwachten van de levensduur van mijn V1 ClassicLine Slicer?

Meerdere klanten hebben ons laten weten dat ze hun Borner Slicer jaren- of zelfs decennialang gebruikt hebben. De gemiddelde levensduur loopt op tot 10 jaar en meer. Als ze dagelijks in een professionele omgeving worden gebruikt, bijvoorbeeld in de catering of gastronomie, bestaat de kans dat de tools eerder moeten worden vervangen.

## Wat betekent het BPA-vrij-logo op de verpakking van mijn Borner-product?

Al onze plastic Borner-producten zijn geproduceerd zonder het schadelijke en chemische samenstelling Bisfenol A. Dit betekent dat als je op Borner vertrouwt, je zonder enige zorgen al je maaltijden kunt bereiden en ervan kunt genieten.

# V1 Pro Set

simple.  
quick.  
healthy.

## Kan mijn slicer in de afwasmachine?

We raden je af om je slicer in de afwasmachine te stoppen, omdat de hogere temperaturen en agressieve schoonmaakmiddelen de levensduur van onze producten kan verkorten. Het is beter om hem na gebruik met stromend water af te spoelen.

## Wat zijn de verschillen tussen de V1, V3, V5 en V6 slicers?

Het grootste verschil tussen de V1, V3 en V6 slicers en de nieuwere V5 slicers vind je in het ontwerp en de features.

De V3 met zijn twee inzetstukken evenals het slice-inzetstuk en het veiligheids-inzetstuk biedt zes verschillende manieren om te snijden: extra fijn, fijn, medium en dikke plakken, evenals kleine en grote blokjes. Veel van onze klanten kennen onze snijtechnieken van oudere modellen, zoals de Börner V1 en het eerdere model van de V3. Door bekend te zijn met het gebruik, kiezen ze graag de V3.

De V5 omvat 2 inzetstukken en een veiligheidsinzetstuk dat als kindveilig slot dient. Hij kan gebruikt worden om plakken in vier verschillende diktes te snijden, evenals grove en dunne reepjes of blokjes. In het totaal zijn er 10 verschillende manieren van snijden beschikbaar, die kunnen worden uitgebreid door het 10 mm-inzetstuk aan te schaffen, dat apart beschikbaar is.

De V6 biedttheeft, in tegenstelling tot de V5, niet de mogelijkheid om de inzetstukken aan te passen. Het biedt exact dezelfde functies als de V3, maar heeft een meer klassiek ontwerp met zijn look van roestvrij staal. Door het roestvrije staal van hoge kwaliteit en de langere levensduur wordt deze slicer vooral gebruikt in professionele keukens.

# Service

simple.  
quick.  
healthy.

## Kan ik telefonisch bestellen?

We zijn van 08.00 tot 16.30 uur bereikbaar via ons servicenummer +49 6575 – 95120. Je kunt ook telefonisch een bestelling plaatsen bij onze werknemers. We staan graag voor je klaar.

## Hebben jullie losse onderdelen voor oude slicers?

Als je op zoek bent naar oude reserve-onderdelen, bel dan ons servicenummer of schrijf een e-mail en voeg een foto toe van je slicer. Op basis van de afbeelding kunnen onze werknemers het model van je slicer herkennen en de geschikte losse onderdelen vinden.

## Waar staat Borner voor?

Borner ziet zichzelf als een vertegenwoordiger van welzijn en vitaliteit dankzij een gezond en gebalanceerd dieet. Met meer dan 60 jaar ervaring op het gebied van keukenproducten, is Borner een synoniem geworden van keukenhulpen van hoge kwaliteit.

Onze slogan „Verander je leven!“ weerspiegelt onze claim dat we klanten willen begeleiden op weg naar een beter leven. Een gezond dieet is de fundering van een beter leven. Daarom willen we ze de juiste tools bieden, om zo de basis te leggen voor hun eigen leven.

Borner is eenvoudig, snel en gezond.

## Zijn er handleidingen beschikbaar voor de Borner Slicer?

Je zou bij je bestelling een gedetailleerde handleiding moeten ontvangen, die het gebruik van de slicer uitlegt en tevens laat zien hoe je de inzetstukken verandert. Als die ontbreekt of als je je handleiding kwijt bent, neem dan contact op met ons serviceteam onder +49 6575 9512-0.





*Change your life!*



**Börner Distribution International GmbH**  
Industriegebiet Börner 1  
D-54526 Landscheid-Niederkail

[www.boerner.de](http://www.boerner.de)