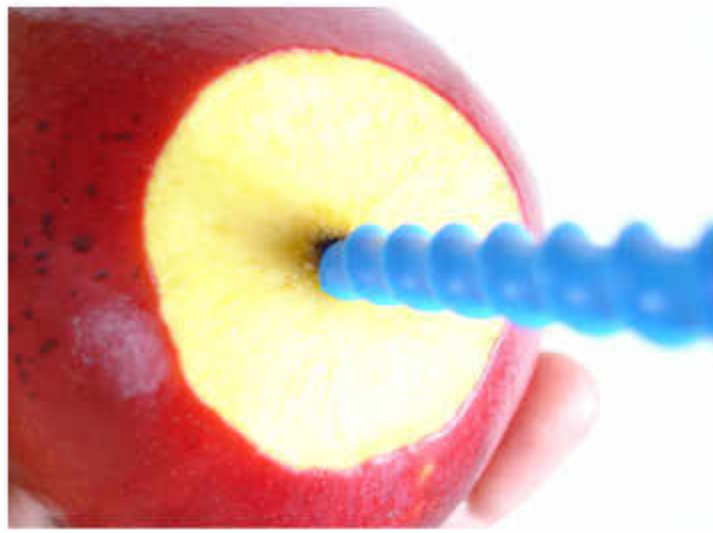




1. Anschneiden

Schneiden Sie am Stielende Ihrer Mango, eine ca. 2 - 3 cm Durchmesser große Scheibe mit einem scharfen Messer ab. Sie sehen dann in der Mitte einen braunen Punkt. Das ist die Stielseite des Mango-Kerns.



2. Eindrücken

An diesem braunen Punkt des **Mango-Kerns**, setzen Sie Ihren MangoMax an... Drehen Sie nun mit etwas **Druck** Ihren MangoMax im Uhrzeigersinn ganz in den **Kern** der Mango ein.



3. Eindrehen

Nun haben Sie Ihre Mango im wahrsten Sinne des Wortes fest im Griff.

Ja, MangoMax macht einfach Spaß!

© www.mangomax.de



4. Schälen

Jetzt können Sie Ihre Mangos mit einem scharfen Messer, oder mit einem Spar-Schäler schälen. Nach dem Schälen Ihrer Mango können Sie das Fruchtfleisch bequem vom Kern Ihrer Mango schneiden.



5. Schneiden

Schneiden Sie das Fruchtfleisch in Scheiben oder Würfel. Je nachdem, wie Sie Ihre Mango verwenden wollen. Formen Sie z.B. Mangokugeln, mit einem Kugelausstecher.



6. Ausdrehen

Anschließend halten Sie den Mango-Kern mit dem Messer fest und drehen MangoMax einfach wieder aus dem Kern Ihrer Mango heraus. Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr MangoMax Team!

