



1. Incidere

Con un coltello affilato tagliare una grossa fetta di 2 – 3 cm di diametro all'estremità del picciolo del vostro mango. Al centro vedrete un punto scuro. È l'estremità del picciolo del nocciolo del mango.

1. Slicing

Use a sharp knife to cut a 2 - 3 cm diameter slice off the stalk end of your mango. In the middle you will see a brown mark. This is the stalk end of the mango-seed.

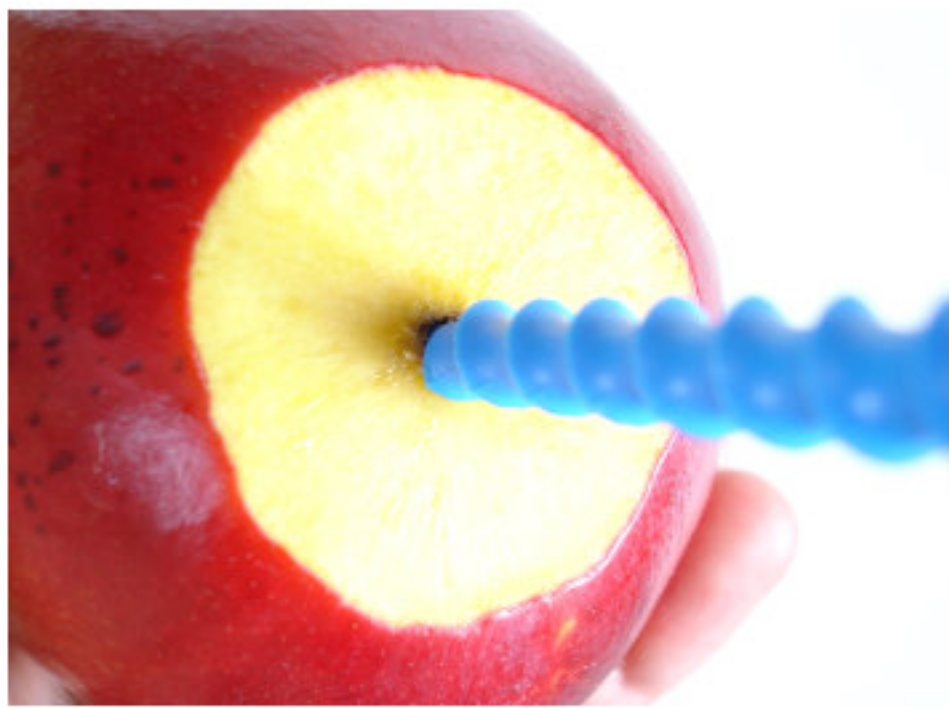


4. Sbucciare

Ora potete sbucciare il vostro mango con un coltello affilato o con un pelapatate. Dopo aver sbucciato il mango potete facilmente staccare la polpa del frutto dal nocciolo.

4. Peeling

Now you can peel your mango with a sharp knife or with a swivel peeler. After peeling your mango, you can slice off the flesh from the seed at your convenience.



2. Inserire

Inserire in questo punto scuro del **nocciolo del mango** il MangoMax... Esercitando una leggera **pressione**, far ruotare il MangoMax in senso orario nel **nocciolo** del mango.

2. Inserting

Place the MangoMax on the brown end of the **mango seed**... Using slight **pressure**, twist the MangoMax clockwise right into the mango **seed**.



5. Tagliare

Tagliare la polpa a fette o a cubetti. A seconda dell'utilizzo che intendete fare del mango, potete anche creare delle palline con uno scavino.

5. Cutting

Cut off the flesh in slices or dice it, depending on how you intend to use the mango. For example, you can shape mango balls with a scoop.



3. Avvitare

Ora tenete il vostro mango in mano - nel vero senso della parola.

Eh sì, MangoMax è divertente!

3. Twisting in

Now you have your mango firmly under control.

Yes, the MangoMax is fun!



6. Estrarre

Tenere infine fermo il nocciolo del mango con il coltello ed estrarre MangoMax dal nocciolo.

Il vostro team MangoMax vi augura buon appetito!

6. Removing

Finally, hold down the mango seed with the knife and just twist the MangoMax to remove it from the seed. The MangoMax team wishes you "Bon Appetit"!