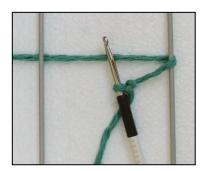


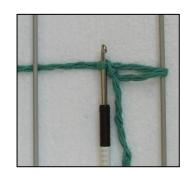
Grundanleitung Gabelhäkeln

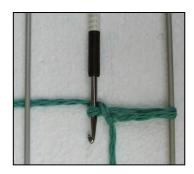
Die Netzgabel besteht aus 2 Metallstäben und 2 mit Löchern versehenen Plastikteilen. Die Löcher ermöglichen es, mit verschiedenen Abständen zu arbeiten, um unterschiedliche Bandbreiten zu erhalten.



Beide Metallstäbe in die entsprechenden Löcher stecken. Die Weite der Gabel bestimmt die Breite der einzelnen Borten, die man in der Länge unbegrenzt arbeiten kann

Eine Fadenschlaufe wie zum Beginn einer Häkelarbeit bilden. Netzgabel <u>auf</u> den Arbeitsfaden legen. Fadenschlaufe in die Mitte der beiden Metallstäbe ausrichten. Faden holen und durchziehen.





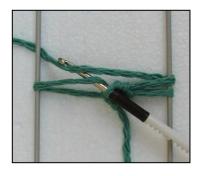
Netzgabel am linken Metallstab mit der linken Hand halten. Dabei bleibt der Arbeitsfaden straff.

Spitze der Häkelnadel nach vorn richten und den Griff zwischen den beiden Metallstäben nach hinten durchstecken.
Netzgabel mit einer halben Drehung von rechts nach links wenden.
Der zweite Metallstab bekommt seine Schlaufe.





Arbeitsfaden weiter straff halten, die Häkelnadel von unten durch die linke obere Schlaufe schieben und eine feste Masche häkeln.



Griff der Häkelnadel nach hinten zwischen den Metallstäben durchstecken, Spitze zeigt nach vorn. Gabel mit einer halben Drehung von rechts nach links wenden. Vordere linke Schlaufe mit einer festen Masche umhäkeln.



Diese Arbeitsweise beibehalten, bis sich auf beiden Seiten die benötigte Schlaufenanzahl befindet. Fadenende durch die letzte Masche ziehen. Einen der beiden Bügel entfernen und gehäkeltes Band vorsichtig heraus nehmen. Band zusammen rollen und mit einem Gummi sichern, damit es sich bis zur Weiterverwendung nicht verwickelt. Befinden sich zu viele Schlaufen auf der Gabel, dass nicht mehr weiter gearbeitet werden kann, den unteren Bügel entfernen und einen Teil der Schlaufen herunter schieben. Diese mit einem Gummi sichern. Wieder in den Bügel die beiden Metallstäbe stecken und weiter arbeiten.

Alle Modelle, Zeichnungen und Bilder stehen unter Urheberschutz. Eine Verwendung, die über die private Nutzung hinausgeht, ist ohne Zustimmung der Schoeller Süssen GmbH nicht gestattet.