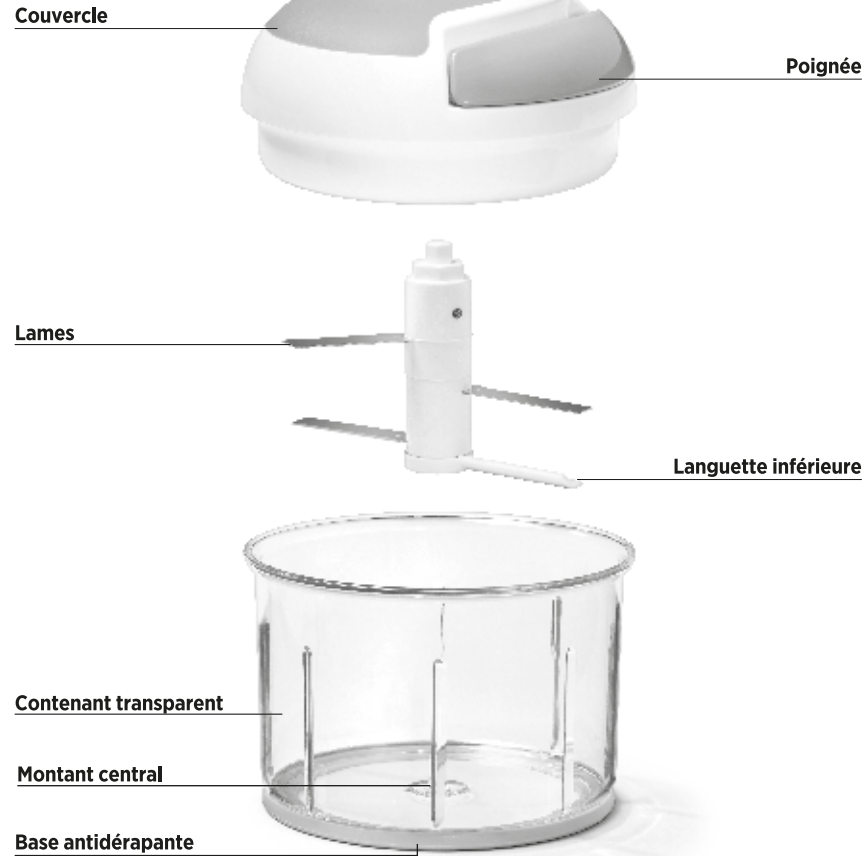


Starfrit

HACHOIR MANUEL À CORDE

MODE D'EMPLOI



UTILISATION

NETTOYER L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À LA SECTION NETTOYAGE DE CE LIVRET.

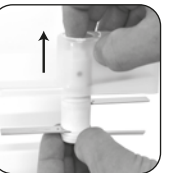
1. Retirer les lames de l'étui protecteur.

2. Placer les lames sur le montant central en tenant la structure de lames par le haut.

3. Précouper les aliments pour faciliter l'utilisation. Ajouter les ingrédients dans le récipient. Ne pas surcharger, la capacité maximale du contenant est de 900 ml.
Note : Pour les aliments plus denses tels que les carottes, les betteraves, les navets et les patates douces, couper en tranches minces de 0,5 cm (1/4") d'épaisseur.

4. Placer le couvercle sur le récipient. S'assurer que le couvercle soit bien stabilisé sur le récipient en alignant la structure des lames au trou du couvercle.

5. Placer l'appareil sur une surface propre, plane et non texturée. Mettre une main sur le couvercle et tirer la poignée d'un mouvement ferme avec l'autre main.



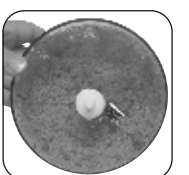
NOMBRE DE TRACTION RECOMMANDÉES



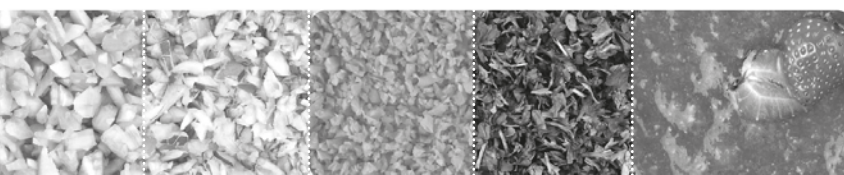
5-6
coupe grossière-moyenne



7-12
coupe moyenne-fine



13-20
coupe fine - très fine



Poivrons

Oignons

Céleris

Fine herbes
(séchées)

Fraises

LES LAMES

Les lames permettent de couper, hacher ou réduire les aliments en purée. Idéal pour les légumes (oignons, échalotes françaises, ail, poivrons, choux, etc.), les fruits (tomates, melons, fraises, framboises, etc.), les fines herbes, les noix, la glace et plusieurs autres.

POUR BROSER LA GLACE

Placer les lames sur le montant central. Ajouter jusqu'à 5 cubes de glace de format régulier dans le récipient. S'assurer que les cubes de glace soient tout juste sortis du congélateur afin d'améliorer la performance du hachoir. Commencer à broyer en tirant fermement sur la poignée. Répéter autant de fois que nécessaire jusqu'à l'obtention de la texture de glace désirée.

NOTE : Broyer de la glace demande une certaine force physique.

NETTOYAGE

Pour nettoyer le couvercle, utiliser un linge humide. Si l'eau pénètre dans le couvercle, dévisser la petite pastille située en-dessous du couvercle. Utiliser un objet à tête plate. Laisser sécher pendant quelques heures et réassembler par la suite. Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.

RANGEMENT

Insérer les lames dans l'étui protecteur. Placer les lames sur le montant central et remettre le couvercle sur le récipient.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

MÉLANGE À BRUSCHETTA
(DONNE ENVIRON 24 BOUCHÉES)

3 tomates
1 échalote française
1/2 tasse (125 ml) de basilic frais
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre balsamique
1 gousse d'ail
3 c. à table (45 ml) d'huile d'olive
Sel et poivre

1. Couper les tomates en quartiers, épépiner les tomates pour garder uniquement la chair.
2. Ajouter l'échalote française et la gousse d'ail dans le hachoir manuel à corde. Tirer la corde entre 7 et 12 fois pour une coupe moyenne-fine.
3. Ajouter le reste des ingrédients dans le hachoir. Tirer la corde entre 7 et 12 fois afin d'obtenir un mélange à bruschetta classique.

SALADE DE JAMBON
(DONNE 2 SANDWICHS)

1 tasse (250 ml) de jambon cuit
1/4 d'oignon rouge
1 branche de céleri
1/2 tasse (125 ml) de fromage suisse râpé
1/2 c. à thé (2,5ml) de moutarde de Dijon
1/4 tasse (65 ml) de mayonnaise

1. Ajouter le jambon, l'oignon et le céleri dans le hachoir manuel à corde. Tirer la corde entre 7 et 12 fois pour une coupe moyenne-fine.
2. Ajouter le fromage suisse râpé, la moutarde de Dijon et la mayonnaise dans le hachoir. Tirer la corde jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Note : La façon la plus simple de préparer une salade de jambon, de poulet ou d'œufs lorsque vous êtes pressé. La méthode est la même pour les salades de poulet et d'œufs, ajoutez simplement vos ingrédients préférés dans le mélange et dégustez !

Pour plus d'information sur l'utilisation du Hachoir manuel à corde, visiter notre site web www.starfrit.com

GUACAMOLE (POUR 1 1/4 TASSE / 315 ML)

2 avocats mûrs
Le jus d'une lime
2 c. à table (30 ml) d'huile végétale
1/2 tomate
1 échalote française
2 c. à table (30 ml) coriandre fraîche
Sel et poivre

1. Peler les avocats et en retirer le noyau.
2. Épépiner la tomate
3. Ajouter l'échalote française dans le hachoir manuel à corde. Tirer la corde entre 7 et 12 fois pour une coupe moyenne-fine.
4. Ajouter le reste des ingrédients dans le hachoir. Tirer la corde entre 7 et 12 fois afin d'obtenir une belle guacamole maison.

ATTENTION LAMES TRANCHANTES
Utiliser avec soin lors de l'utilisation
et du nettoyage afin d'éviter les blessures.

www.starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !

IMPRIMÉ EN CHINE POUR: LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICE À LA CLIENTÈLE: STARFRIT.COM/FR/CONTACTEZ-NOUS