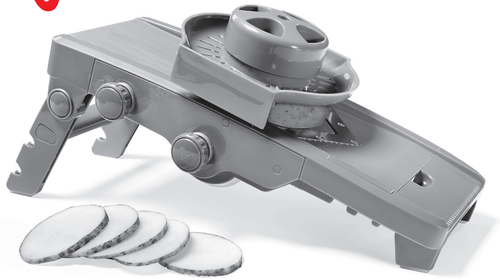
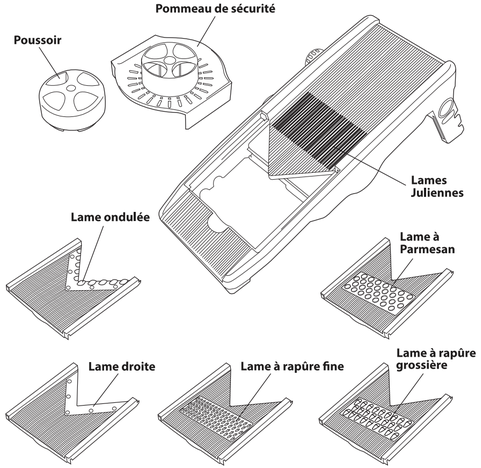
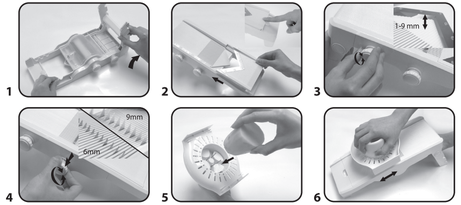
gourmet
by|par Starfrit



Instructions



POUR UTILISATION

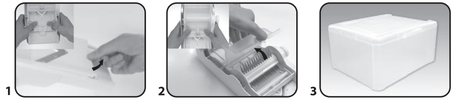


1. Déplier le pied inclinable sous la mandoline.
2. Insérer la lame désirée et peser sur le plateau afin de bien la stabiliser sur la mandoline.
3. Le bouton du haut sert à ajuster l'épaisseur des tranches. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour avoir des tranches plus épaisses et dans le sens inverse pour réduire l'épaisseur.
4. Pour déployer les lames juliennes, tirer le bouton du bas et tourner. Vous aurez le choix entre 6 mm et 9 mm d'épaisseur.
5. TOUJOURS UTILISER LE POMMEAU DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION. Fixer l'aliment sur les aiguilles du pommeau.
6. D'une main, tenir le pied de la mandoline et de l'autre, tenir le pommeau avec l'aliment pour débuter la coupe.

POUR UTILISATION AU-DESSUS D'UN BOL

Replier le pied inclinable sous la mandoline et déposer la mandoline au-dessus d'un bol. Assurez-vous de bien être positionné dans les encoches pour avoir une meilleure stabilité.

NETTOYAGE



Nettoyer avant la première utilisation.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur, à l'exception du boîtier de lames de rangement. Celui-ci est lavable à la main uniquement.

1. Pour nettoyer, tirer la lame ou pousser en dessous de celle-ci.
2. Pour nettoyer les lames juliennes, vous devez retirer le protecteur de lames situé en dessous de la mandoline. Une fois propre, remettre et appuyer sur le protecteur afin de bien le fixer.
3. Pour un rangement sécuritaire, toujours ranger les lames à l'intérieur du boîtier de lames.

ATTENTION

Toujours utiliser le pommeau de sécurité lors de l'utilisation.
Toujours ranger les lames dans le compartiment à lames.

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

Starfrit.com
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