

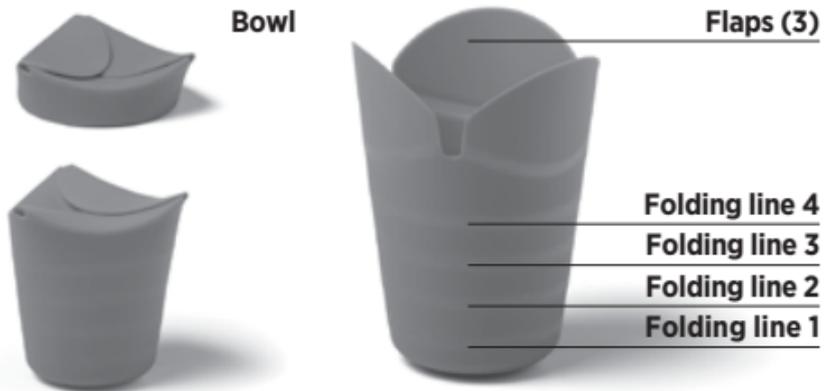
Gourmet

by par **Starfrit**

Microwave
Popcorn Maker



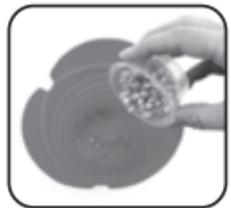
INSTRUCTIONS



HOW TO USE

IT IS IMPORTANT TO CLEAN THE BOWL
BEFORE FIRST USE.

1. Unfold the bowl completely by opening the flaps.
2. Put the uncooked corn kernels inside the bowl.



RECOMMENDATION

Quantity: 2 tbsp/30 g/1 ounce of uncooked corn kernels

Time: 1 ½ minute* (high heat)

Result : approximately 4-5 cups of popcorn

*Cooking times may vary from one microwave oven to another

3. Close the flaps and put the bowl inside the microwave oven and cook at high heat for 1 ½ minute. Cooking time can vary from one microwave oven to another.



4. Remove bowl from out of the microwave oven and let popcorn cool.



WARNING

- The bowl and its content are hot. It is important to handle with care. It is recommended to use oven mitts.
- Always stay in close proximity to the microwave oven. Stop the cooking process when the corn kernels have stopped popping.
- Do not heat the corn too much because the grains could start grilling or burning and damage the bowl. It is normal that not all the grains will pop. Do not reheat the kernels that haven't popped.
- Do not use the "Popcorn" function on your microwave oven.
- Children should not make popcorn without adult supervision.
- Do not use the bowl for any other purpose.
- Do not use the bowl if it is damaged.

BUTTER FLAVOURED POPCORN

2 tbsp (30 g) uncooked corn kernels

2 tbsp (30 ml) butter

Add a pinch of salt

Time: approximately 1½-2 minutes*

SWEET POPCORN

2 tbsp (30 g) uncooked corn kernels

2 tbsp (30 ml) water

1 tbsp (15 ml) sugar

Time: approximately 3 minutes*

SWEET/SAVOURY POPCORN

2 tbsp (30 g) uncooked corn kernels

1 tbsp (15 ml) coconut oil

1 tbsp (10 ml) sugar

1 tbsp (10 ml) salt

Time: approximately 2 minutes*

* Cooking times may vary from one microwave oven to another

CLEANING AND STORAGE

- The bowl is dishwasher safe. It is recommended to place in the top rack of the dishwasher.
- For compact storage, the bowl can be completely folded. First, with indexes, push towards the inside on the folding line 1 (refer to product photo). Then fold folding line 2 over folding line 1 with your thumbs until the first level is completely inside. Repeat with folding lines 3 and 4 and finish by folding the flaps.



www.Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!



PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6

CUSTOMER SERVICE: STARFRIT.COM/EN/CONTACT-US

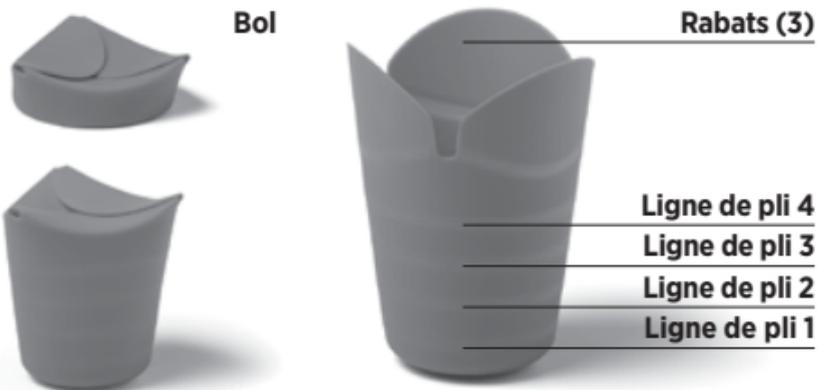
Gourmet

by/par **Starfrit**

Bol à maïs soufflé pour micro-ondes



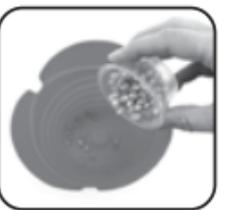
MODE D'EMPLOI



UTILISATION

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER LE BOL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Déplier le bol complètement et ouvrir les rabats.
2. Verser les grains de maïs non éclatés à l'intérieur du bol.



RECOMMANDATION

Quantité : 2 c. à table / 30 g / 1 oz de grains de maïs non éclatés.
Temps : 1½ minute* (à puissance élevée)
Donne environ : 4-5 tasses

***Les temps de cuisson sont estimés et ils peuvent varier d'un four à micro-ondes à l'autre**

3. Fermer les rabats et placer le bol au four à micro-ondes pendant environ 1½ minute à température élevée. Le temps de cuisson peut varier d'un four à micro-ondes à l'autre.
4. Retirer le bol du four à micro-ondes et laisser refroidir jusqu'à la température désirée.



MISE EN GARDE

- Le bol et son contenu sont chauds. Il est important de le manipuler avec soin. Il est recommandé d'utiliser des mitaines pour le four.
- Toujours rester à proximité du micro-ondes. Arrêtez la cuisson lorsque les grains de maïs n'éclatent presque plus.
- Ne pas trop chauffer le maïs car les grains pourraient griller, brûler et endommager le bol. Il est normal que certains grains n'éclatent pas. Ne pas réchauffer les grains non éclatés.
- Ne pas utiliser la touche fonction «Popcorn» sur votre four à micro-ondes.
- Les enfants ne devraient pas faire chauffer du maïs sans la supervision d'un adulte.
- Ne pas utiliser le bol pour d'autres usages.
- Ne pas utiliser le bol s'il est endommagé

MAÏS SOUFFLÉ À SAVEUR DE BEURRE

2 c. à table (30 g) de grains de maïs non éclatés
2 c. à table (30 ml) de beurre
Ajouter une pincée de sel

Temps : environ 1½-2 minutes*

MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ

2 c. à table (30 g) de grains de maïs non éclatés
2 c. à table (30 ml) d'eau
1 c. à table (15 ml) de sucre

Temps : environ 3 minutes*

MAÏS SOUFFLÉ SUCRÉ-SALÉ

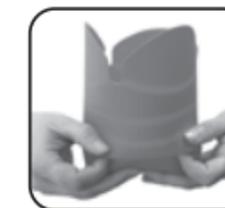
2 c. à table (30 g) de grains de maïs non éclatés
1 c. à table (15 ml) d'huile de coco
1 c. à table (10 g) de sucre
1 c. à table (10 g) de sel

Temps : environ 2 minutes*

***Les temps de cuisson sont estimés et ils peuvent varier d'un four à micro-ondes à l'autre**

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Le bol va au lave-vaisselle. Il est recommandé de le placer dans le panier supérieur.
- Afin d'obtenir un rangement compact, le bol se replie sur lui-même. Il faut d'abord pousser sur la ligne de pli 1 (voir la photo du produit en page 2) vers l'intérieur à l'aide des index. Rabattre ensuite la ligne de pli 2 par-dessus la ligne de pli 1 à l'aide des pouces jusqu'à ce que le premier étage soit complètement inséré. Répéter l'opération avec la ligne de pli 3 et 4 et terminer en repliant les rabats vers l'intérieur.



[www. **Starfrit**.com](http://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