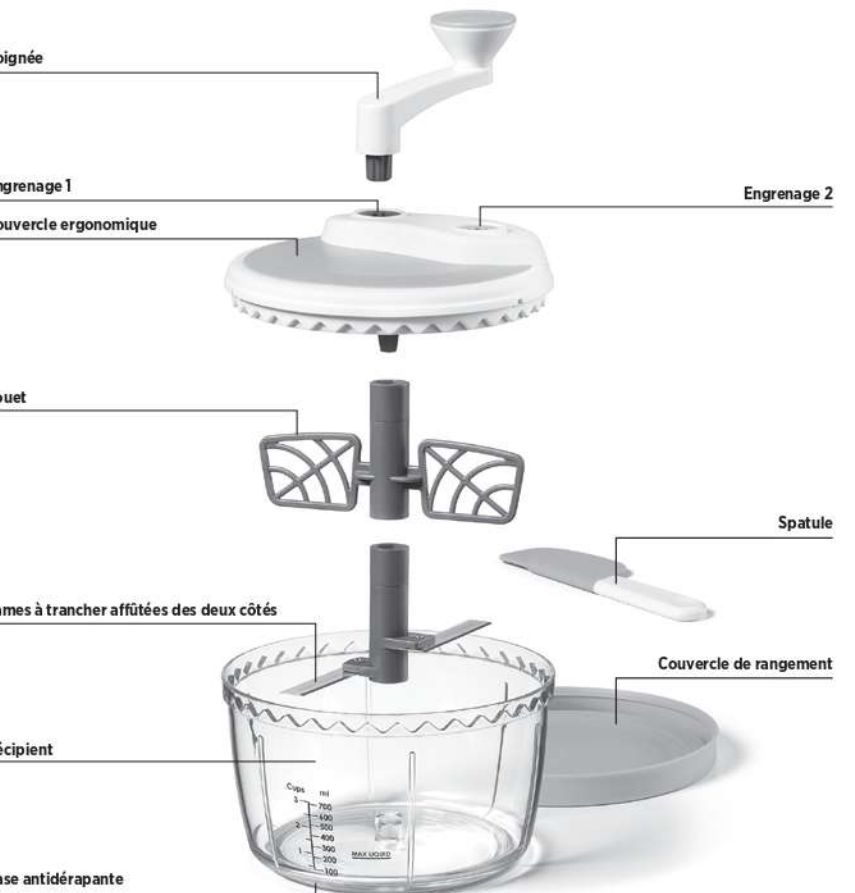


Starfrit

HACHOIR DE CUISINE PRO À DEUX VITESSES



MODE D'EMPLOI



À PROPOS DU HACHOIR DE CUISINE PRO À DEUX VITESSES

Le Hachoir de Cuisine Pro à Deux Vitesses possède deux rapports d'engrenages intégrés, l'Engrenage 1 (engrenage gris) et l'Engrenage 2 (engrenage vert). Ces rapports d'engrenages s'appliquent à chaque tour de la poignée.

Lorsque la poignée est insérée dans l'Engrenage 1 (engrenage gris), chaque rotation complète de la poignée génère quatre tours de lames ou du fouet ce qui donne à ce hachoir de cuisine davantage de puissance. Lorsque la poignée est insérée dans l'Engrenage 2 (engrenage vert), chaque rotation complète de la poignée génère huit tours de lames ou du fouet ce qui donne plus de rapidité de tranchage ou de fouettage.



Il est important de débiter l'utilisation du Hachoir de Cuisine Pro à Deux Vitesses avec l'Engrenage 1. Plus la nourriture est hachée finement et plus la rotation de la poignée devient facile, changer pour l'Engrenage 2 ce qui augmentera la cadence et l'efficacité de ce hachoir.

HACHER

- 1 Placer les lames sur le montant central avant d'ajouter les ingrédients. Les lames sont prévues pour hacher des ingrédients comme les oignons, les pommes de terre, les tomates, les poivrons, etc.
- 2 Ajouter les ingrédients.



- 3 Placer le couvercle sur le récipient.
- 4 Insérer la poignée dans l'engrenage de la première vitesse (engrenage gris) jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- 5 Tourner pour hacher (coupe dans les deux sens) avec la paume d'une main sur la poignée tout en maintenant une pression constante sur le couvercle avec l'autre main.



CONSEILS :

- Après avoir débuté avec la première vitesse, vous pouvez déplacer la poignée dans l'engrenage de la deuxième vitesse pour hacher de façon encore plus efficace. **NE PAS** hacher des aliments volumineux ou coupés en quartier avec la deuxième vitesse.
- Le Hachoir de Cuisine Pro à Deux Vitesses est l'outil parfait pour combiner des ingrédients tout en hachant. Essayer des combinaisons créatives d'ingrédients.
- Précouper les ingrédients pour faciliter l'utilisation.
- Ne pas utiliser les lames pour fouetter du liquide.

Pour broyer la glace :

Placer les lames sur le montant central. Ajouter jusqu'à 8 cubes de glace de format régulier dans le récipient. S'assurer que les cubes de glace sortent tout juste du congélateur pour améliorer la performance du hachoir. Commencer à broyer en utilisant la première vitesse (Engrenage 1). Tourner la poignée jusqu'à ce que la rotation devienne plus facile. Changer pour l'Engrenage 2 afin d'utiliser la deuxième vitesse et tourner la poignée jusqu'à l'obtention de la texture de glace désirée.

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

Le Hachoir de Cuisine Pro à Deux Vitesses hache les produits tels les oignons, les tomates, l'ail, le chou, les pommes de terre et plus...

FOUETTER

- 1 Placer le fouet sur le montant central avant d'ajouter les ingrédients. Le fouet est prévu pour réaliser de la crème fouettée, des sauces ainsi que pour battre des aliments mous.
- 2 Ajouter les ingrédients. Ne pas dépasser la ligne de remplissage (approximativement 8 onces).
- 3 Placer le couvercle sur le récipient.
- 4 Insérer la poignée dans l'engrenage de la première vitesse (engrenage gris) jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- 5 Pour fouetter, tourner avec la paume d'une main sur la poignée tout en maintenant une pression constante sur le couvercle avec l'autre main.



CONSEILS :

- Après avoir commencé avec la première vitesse, vous pouvez déplacer la poignée dans l'engrenage de la deuxième vitesse pour fouetter de façon encore plus efficace.
- Pour les vinaigrettes et les sauces, hachez d'abord les ingrédients avant d'ajouter l'huile et le vinaigre.

Parfait pour faire des trempettes, des vinaigrettes, des sauces, de la crème fouettée, du beurre et bien plus.

BEURRE MAISON

En utilisant le fouet et en commençant dans l'Engrenage 1, fouetter de la crème à fouetter contenant 35% de matières grasses jusqu'à ce que la rotation de la poignée soit plus difficile à tourner. Transférer la poignée dans l'Engrenage 2 et continuer à tourner jusqu'à ce que la protéine de lactosérum (petit-lait) soit séparée de la crème. Égoutter la protéine de lactosérum (petit-lait) et ajouter du sel et des herbes fraîches selon vos goûts.

VINAIGRETTE BALSAMIQUE SUCRÉE

(Donne ½ tasse de vinaigrette)

- 1 c. à table (15 ml) moutarde de Dijon
- 1 c. à table (15 ml) vinaigre balsamique
- 1 c. à table (15 ml) jus de citron
- 1 c. à table (15 ml) sirop d'érable OU miel
- 6 c. à table (90 ml) huile d'olive OU huile de canola
- 1 gousse d'ail
- Sel et Poivre

Utiliser le fouet dans l'Engrenage 1 pour mélanger. Ne pas trop mélanger.

SALSA

(Donne 2 portions en entrée ou 1 plat principal)

- ½ avocat
- ¼ oignon rouge
- ½ tomate
- 1 c. à thé (5 ml) coriandre fraîche
- 2 gousses d'ail
- Jus de ¼ lime
- Sel

Pour une salsa plus épicée, ajouter quelques gouttes de votre sauce piquante préférée. Utiliser les lames dans l'Engrenage 1 pour mélanger/couper. Lorsque la rotation devient facile, changer pour l'Engrenage 2. Ne pas trop mélanger afin de conserver une belle texture.

PESTO

(Donne de 2 à 4 portions)

- 1 tasse (250 ml) basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 1 ½ c. à table (22,5 ml) parmesan
- 2 c. à table (30 ml) noix de pin
- 1 c. à thé (5 ml) jus de citron
- 1 c. à table (15 ml) huile d'olive
- Sel et poivre

Utiliser les lames dans l'Engrenage 1 pour mélanger. Ne pas trop mélanger.

SAUCE À LA MENTHE

(Parfaite pour l'agneau, fait de 2 à 4 portions)

- ½ tasse (85 ml) menthe fraîche
- 1 ½ c. à table (22,5 ml) vinaigre de vin blanc
- 1 ½ c. à table (22,5 ml) eau froide
- ½ c. à table (7,5 ml) sucre
- Sel

Utiliser les lames dans l'Engrenage 1 pour mélanger/couper. Lorsque la rotation devient facile, changer pour l'Engrenage 2. Mélanger jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

MARGARITA GLACÉE

- 1 tasse (250 ml) de glaçons
- 2 oz (60 ml) de tequila
- 1 oz (30 ml) de liqueur d'orange (Cointreau ou triple-sec)
- 2 oz (60 ml) de jus de lime
- 1 ½ oz (45 ml) de sirop simple

Utiliser les lames dans l'Engrenage 1 pour broyer jusqu'à l'obtention de la texture de glace désirée. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger et savourer !

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

www.Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

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