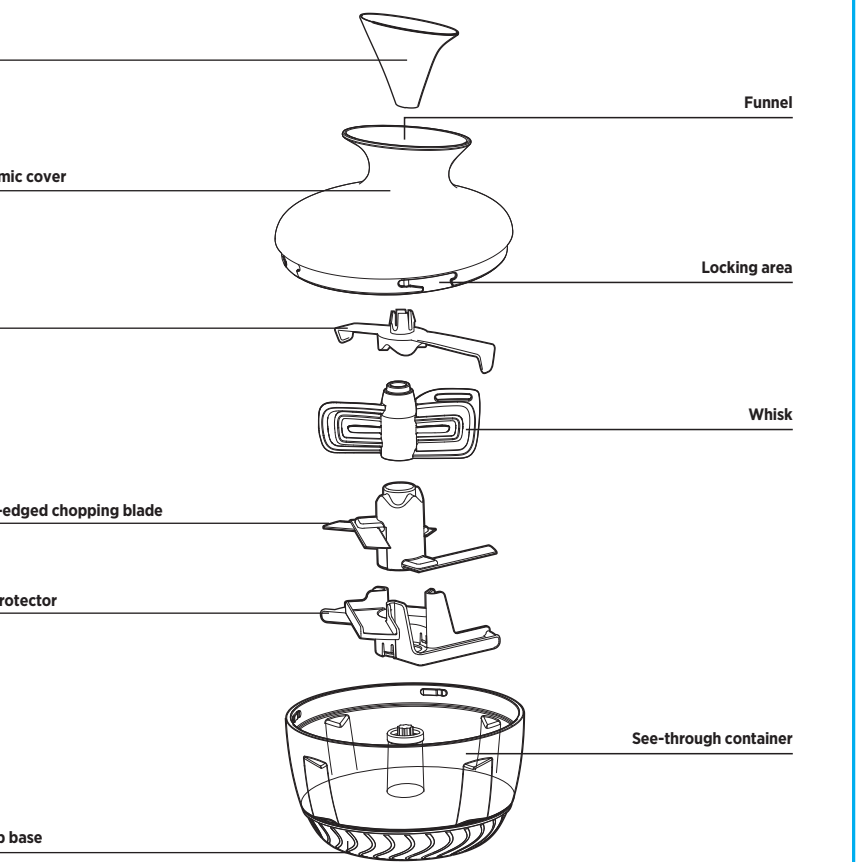


Starfrit

ROLLING CHOPPER



INSTRUCTIONS FOR USE



USAGE

Always wash before first use. Please refer to cleaning section in this booklet.

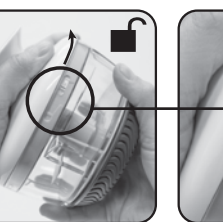
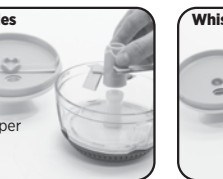
1 Snap the non-slip base under the container and turn it both ways to make sure it's properly attached to the mechanism.

2 Open the Rolling Chopper by turning the cover clockwise and aligning the slot on the lid with the notch on the container (see instruction on the cover).

3 Place blades or whisk on the central mount before adding ingredients. **The scraper should be used with the blades only.**

4 Add ingredients:
Blades: Place food between the 3 blades. Make sure not to overload the container.
Whisk: Remove the scraper from the container's lid and pour the liquid ingredients or solid ingredients (finely chopped) inside the container.

5 Close the Rolling Chopper by aligning the slot on the container's cover with the notch on the container (see locking area). Turn the cover counterclockwise until the notch is completely at the end of the slot.



6 Place cap on the funnel. It can be removed for the addition of liquid ingredients (without removing the cover) and put back to complete the task.



7 Place the palm of your hand on the cover with the funnel between your thumb and index. Try to also hold the container with the tips of fingers for more stability.



8. Turn the chopper's base and exert pressure.



Freehand Technique: Hold the chopper with the funnel pointing upward and repeatedly turn clockwise and counterclockwise with your other hand. This technique provides more strength to the operation.



Countertop Technique: Place the chopper on the counter and hold the chopper at a 45° angle. Make back and forth movements with one or two hands until the desired cut and texture are obtained. This technique provides speed for the rotation of the blades and whisk.



ADVICE:

If you have smaller hands and cannot hold the container while your hand is on the cover, it is recommended to use both hands (one on the cover and on the base) to operate the Rolling Chopper on the counter.

IMPORTANT:

The countertop and the base of the chopper must be clean and dry. The Rolling Chopper will otherwise slip and the blades will not turn.

RECOMMENDATIONS

- It is recommended to start with the freehand technique as it provides more strength at the beginning of the process when there is more resistance. You can finish the operation (chopping or mixing) by using the countertop rolling technique. This provides faster rotations.
- Use the whisk with liquid ingredients with finely chopped ingredients only.
- Do not use** the blades to whip liquid ingredients.

CLEANING

- All parts are detachable for easy cleaning.
- All the pieces are dishwasher safe (top rack) with the exception of the non-slip base. To remove the base, place fingers on the container (where the container is dented) and the base and pull **sharply**.
- After washing, if the rolling mechanism works with less efficiency, it is possible that food particles and residue or soap are lodged into the mechanism. Remove the non-slip base and rinse the mechanism with hot water from the tap. Replace the base and make back and forth motions to make sure the base is firmly in place.

The **blades** allow to cut, mince and purée. Great for vegetables (onions, carrots, cabbage, etc.), fruits (tomatoes, melons, apple, etc.), herbs, nuts and many more.

The **whisk** allows to mix, beat and whip food. Great for dips, sauces, whipped cream, homemade butter and even for whisking egg whites.

PESTO (FOR 1/2 CUP)

- 2/3 cup (170 ml) fresh basil
- 1 garlic clove
- 4 tablespoons (60 ml) pine nuts
- 3 tablespoons (45 ml) Parmesan cheese
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 2 teaspoons (10 ml) lemon juice
- Pinch of salt and pepper

Use blades to chop solid ingredients. Once done, remove ingredients from the container and replace the blades by the whisk. Add all the ingredients and mix by rolling the appliance together.

HOMEMADE GARLIC BUTTER (FOR 1/3 CUP)

- 3/4 cup (190 ml) cold whipping cream (35%)
- 2 garlic cloves, pressed
- 2 teaspoons (10 ml) finely chopped parsley
- 1 teaspoon (5 ml) salt

With the whisk, whip the cream by rolling the chopper by using the countertop technique for about 90 seconds. Open the lid and remove excess liquid. Then, add your flavorings (garlic, parsley and salt).

For more information of the use of the Rolling Chopper, please visit our website www.starfrit.com

WARNING SHARP BLADES

Be careful when using and washing this item to avoid injury.

WHIPPED CREAM (FOR 3/4 CUP)

- 1/2 cup (125 ml) whipping cream (35%)
- 2 tablespoons (30 ml) icing sugar
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

Use whisk to whip the ingredients and use the countertop technique for 30 seconds.

www.starfrit.com

 www.facebook.com/starfrit

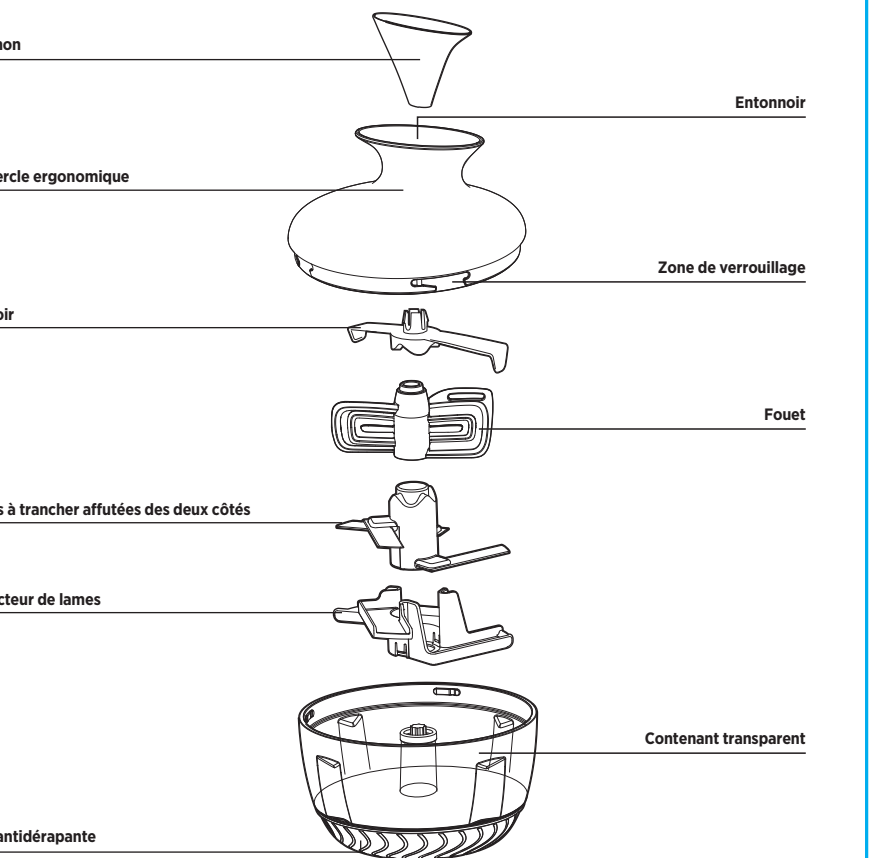
SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit

ROLLING CHOPPER



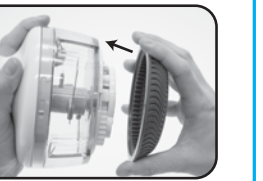
MODE D'EMPLOI



UTILISATION

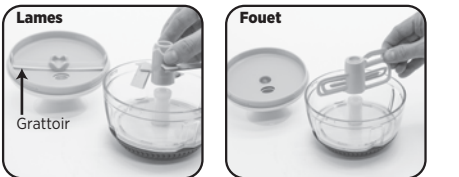
Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. Veuillez vous référer à la section nettoyage de ce livret.

1 Fixer la base antidérapante sous le contenant et la faire tourner dans les deux sens afin qu'elle soit bien enclenchée au mécanisme.



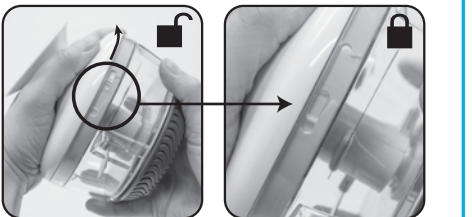
2 Ouvrir le Rolling Chopper en tournant le couvercle dans le sens horaire et aligner la fente du couvercle avec l'encoche du contenant (voir les indications sur le couvercle).

3 Placer les lames ou le fouet sur le montant central avant d'ajouter les ingrédients. **Utiliser le grattoir seulement avec les lames.**



4 Ajouter les ingrédients :
Lames : Déposer les aliments entre les 3 lames en s'assurant de ne pas surcharger l'appareil.
Fouet : Retirer le grattoir du couvercle et déposer les aliments liquides et/ou solides (finement hachés) dans le contenant.

5 Fermer le Rolling Chopper en alignant la fente du couvercle avec l'encoche du contenant (voir la zone de verrouillage). Tourner ensuite le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'encoche soit complètement au bout de la fente.



UTILISATION

6 Insérer le bouchon dans l'entonnoir. Retirer-le au besoin pour ajouter des aliments liquides (sans ouvrir le couvercle) et remettre-le en place avant de poursuivre l'utilisation.



7 Déposer la paume de votre main sur le couvercle en plaçant l'entonnoir entre le pouce et l'index et tenter de rejoindre le contenant avec le bout des doigts pour plus de stabilité.



8 Tourner ensuite la base de l'appareil en exerçant une pression sur celle-ci.



Utilisation dans les mains : Tenir le produit en s'assurant que l'entonnoir pointe vers le haut et tourner successivement la base dans le sens horaire et antihoraire avec l'autre main. Cette technique apporte davantage de puissance.

Utilisation sur le comptoir : Déposer l'appareil sur le comptoir et placer le produit en angle (environ 45°). Faire des mouvements de va-et-vient avec une ou deux mains jusqu'à l'obtention de la coupe et de la texture désirée. Cette technique permet plus de rapidité dans la rotation des lames et du fouet.



ASTUCE :

Pour ceux qui ont de plus petites mains et qui n'arrivent pas à rejoindre le contenant avec le bout des doigts lorsque la main est sur le couvercle, il est recommandé d'utiliser le produit à deux mains (une sur le couvercle et l'autre sur le contenant) lors de la technique sur le comptoir.

IMPORTANT :

Le comptoir et la base du Rolling Chopper doivent être propres et secs. Dans le cas contraire, le produit glissera et les lames (ou fouet) ne tourneront pas.

RECOMMANDATIONS

- Il est conseillé de débiter par la technique à deux mains afin d'optimiser la force de coupe en début d'utilisation ou il y a plus de résistance. Terminer la coupe (ou le mélange) avec la technique d'utilisation sur le comptoir. Celle-ci permet une rotation plus rapide lorsque la résistance est faible.
- N'utiliser le fouet qu'avec des liquides et des aliments hachés finement.
- Ne pas utiliser** les lames pour fouetter des liquides.

NETTOYAGE

- Les pièces se détachent pour un nettoyage facile.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle (sur le panier du haut) à l'exception de la base antidérapante. Pour la retirer, vous devez placer vos doigts entre la base et le contenant et tirer avec **force** d'un coup sec.
- Si le mécanisme de roulement semble fonctionner moins bien (plus de résistance) après le nettoyage, il est possible que des résidus de nourritures ou de savon se soient glissés entre les engrenages. Retirer la base antidérapante et faire couler de l'eau chaude sur les engrenages quelques secondes. Remettre la base en place et faire quelques tours dans les deux sens pour s'assurer que la base soit bien enclenchée au mécanisme.

Les **lames** permettent de couper, hacher ou réduire les aliments en purée. Idéal pour les légumes (oignons, carottes, choux, etc.), les fruits (tomates, melons, pommes, etc.), les fines herbes, les noix et plusieurs autres. Le **fouet** permet de mixer, battre et fouetter les aliments. Parfait pour faire des trempettes, des sauces, de la crème fouettée, du beurre maison et même faire monter les blancs d'œufs en neige.

PESTO (Fait 1/2 tasse)

2/3 de tasse (170 ml) basilic frais
1 gousse d'ail
4 c. à table (60 ml) noix de pin
3 c. à table (45 ml) parmesan
2 c. à table (30 ml) huile d'olive
2 c. à thé (10 ml) jus de citron
Sel et poivre

Utiliser les lames pour trancher les aliments solides. Retirer les aliments du contenant et remplacer les lames par le fouet. Ajouter tous les ingrédients et rouler l'appareil pour mélanger à nouveau.

BEURRE À L'AIL MAISON (Fait 1/3 tasse)

3/4 tasse (190 ml) crème 35% à fouetter froide
2 gousses d'ail pressés
2 c. à thé (10 ml) persil finement haché
1 c. à thé (5 ml) sel

CRÈME CHANTILLY (Fait 3/4 tasse)

1/2 tasse (125 ml) crème 35% à fouetter
2 c. à table (30 ml) sucre à glacer
1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille

Utiliser le fouet pour battre les aliments et faire rouler l'appareil directement sur le comptoir environ 30 secondes.

À l'aide du fouet, battre la crème en faisant rouler le Rolling Chopper directement sur le comptoir jusqu'à ce qu'il y ait de la résistance (environ 90 secondes). Ouvrir le couvercle et égoutter le liquide. Finalement, ajouter les saveurs (ail, persil et sel).

Pour plus d'information sur l'utilisation du Rolling Chopper, visiter notre site web www.starfrit.com

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: 1-800-361-6232 / RÉGION DE MTL: (514) 871-1095