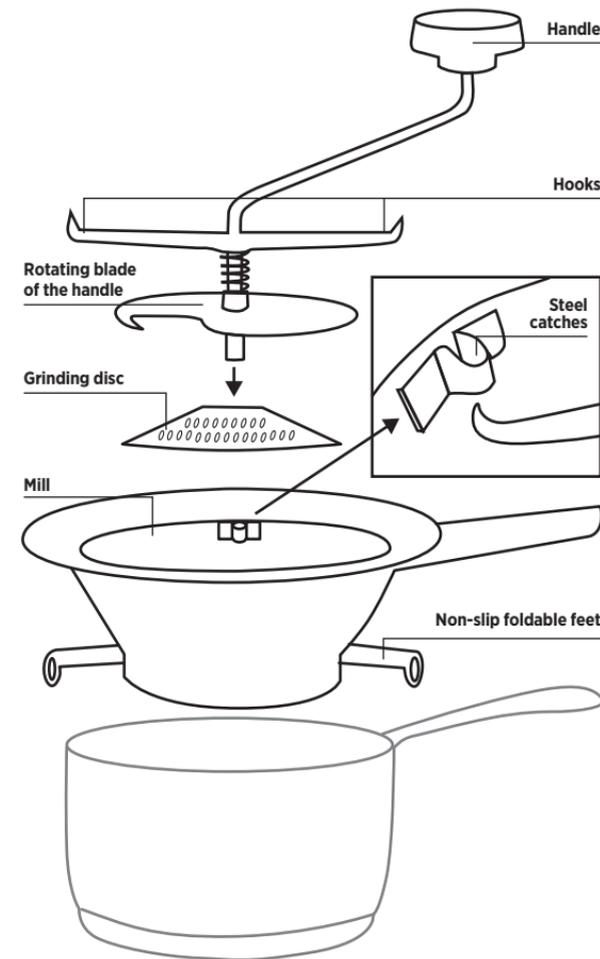


Starfrit

FRUIT AND VEGETABLE MILL



INSTRUCTIONS FOR USE



Fine grinding disc



Medium grinding disc



Coarse grinding disc

ASSEMBLY

1. Place the grinding disc of your choice in the mill. It is **IMPORTANT** that the concave face of the disc is placed downwards, so that the rotating blade is placed against the grater.



2. Place the base of the handle in the hole at the center of the grinding disc.



3. Press down, and place both hooks underneath the steel catches on the mill so the handle, grater and mill are fastened together.



HOW TO USE

1. First, (if necessary) cook vegetables, fruits and other firm flesh foods. No need to remove skin and seeds.
2. Install the fruit and vegetable mill on the top of a saucepan or a bowl with a diameter from 16 cm to 27 cm and place the non-slip foldable feet on the edge of it.
3. Add the food inside the mill, hold the handle firmly and turn it clockwise to turn the food into puree.
4. If the food gets stuck, turn in the opposite direction and start again. You can also use a spatula to remove the food from the edges by pushing them under the rotating blade.

In addition to being easy to use, the fruit and vegetable mill is ideal for saving time in the kitchen. Just add roughly cut fruit and / or vegetable (precooked or not) inside the mill and turn the handle to grind. Residues such as skin, cores and grains will remain in the container and won't be mixed with the flesh.

Take full advantage of this tool by making a wide variety of recipes:

- Tomato sauces
- Mashed vegetables
- Fruit compotes
- Baby food
- Creams and soups
- Sauces and coulis

MAINTENANCE

Wash before first use.
Hand-wash is recommended by using soapy water and a damp cloth.

! WARNING SHARP BLADES
Be careful when using and washing
this item to avoid injury.

www.Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

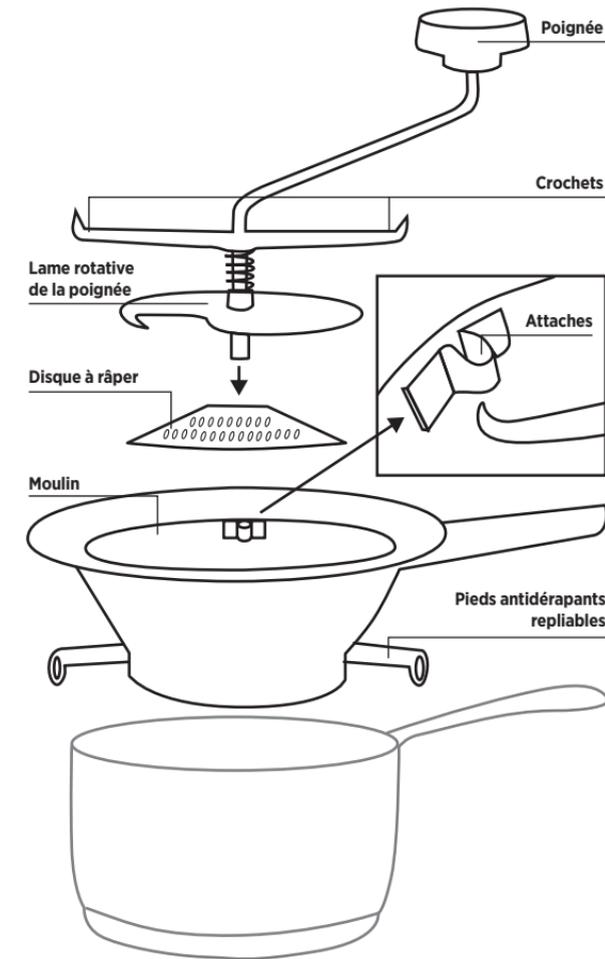
SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit

MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES



MODE D'EMPLOI



Disque à texture fine



Disque à texture moyenne



Disque à texture grossière

ASSEMBLAGE

1. Installer le disque de votre choix dans le moulin. Il est **IMPORTANT** que la face concave du disque soit placée vers le bas afin que la lame rotative soit appuyée contre la râpe.



2. Installer la base de la poignée dans le trou central du disque à râper.



3. En exerçant une bonne pression vers le bas, insérer les deux crochets sous les attaches situées dans le moulin, de sorte que la poignée, le disque et le moulin soient fixés les uns aux autres.



UTILISATION

1. Tout d'abord, couper grossièrement les légumes, fruits et autres aliments à chair ferme et les faire cuire (si nécessaire). Nul besoin de retirer la peau, les noyaux et les grains.
2. Installer le moulin à fruits et légumes en déposant les pieds repliables sur le rebord d'une casserole ou d'un bol ayant un diamètre entre 16 et 27 cm.
3. Ajouter la nourriture à l'intérieur du moulin, tenir fermement la poignée et la tourner dans le sens horaire pour transformer la nourriture en purée.
4. Si la nourriture se coince, tourner dans le sens contraire et recommencer. Vous pouvez également utiliser une spatule pour décoller les aliments des rebords tout en les dirigeant sous la lame rotative.

Simple à utiliser, le moulin à fruits et légumes est idéal aussi pour gagner du temps en cuisine. Il suffit simplement d'ajouter les fruits et/ou les légumes coupés grossièrement (précuit ou non) à l'intérieur du moulin et tourner la poignée pour réduire les aliments en purée. Les résidus, tels que la peau, les noyaux et les grains resteront dans le récipient et ne se mélangeront pas à la chair.

Profitez pleinement de cet outil en réalisant une grande variété de recettes :

- Sauces tomate
- Purées de légumes variés
- Compotes de fruits
- Nourriture pour bébé
- Soupes et potages
- Sauces et coulis

ENTRETIEN

Laver avant la première utilisation.
Nettoyer chaque pièce à la main avec de l'eau savonneuse et un linge humide.

ATTENTION LAMES TRANCHANTES
Manipuler 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 !