

## ABOUT THE DRUM GRATER

This drum grater has 3 drums to cut a wide variety of foods. It is perfect to slice and grate vegetables, cheese and even add nuts and chocolate to your favorite desserts. This versatile grater will become a must-have in your kitchen.



### SLICING DRUM

Use the slicing drum to cut raw vegetables such as cucumbers, carrots and radishes. You can also slice potatoes and onions in very thin slices.

### COARSE GRATING DRUM

Use the coarse grating drum for cheese and vegetables such as cabbage, carrots, zucchinis, peppers, onions and more...

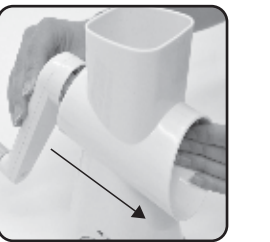
### FINE GRATING DRUM

Use the fine grating drum for firm and softer cheese, for nuts, or chocolate, for lemon zest and more...

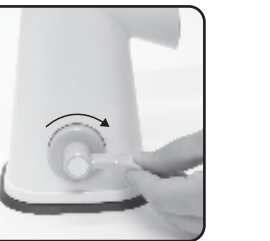
## ASSEMBLY



1. Clean suction base, and place on clean and non-porous surface for added stability.



4. Install handle, "click" to lock.



2. Turn knob to the right to lock the suction base.

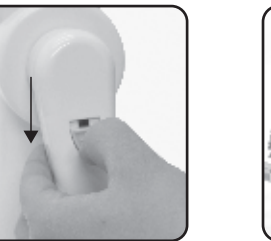


5. Use pusher to press food and turn handle counterclockwise to grate or slice.

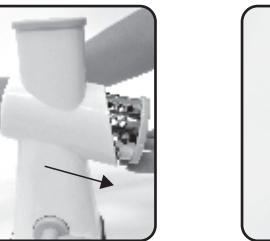


3. Insert grating or slicing drum into the grater and hold it in place.

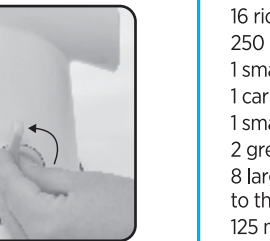
## DISASSEMBLY



1. Pull the lock / unlock mechanism down and remove it.



2. The drum will come free from the base automatically.



3. Turn the suction knob to the left to unlock.

## CLEANING

- The handle, the drums and the pusher are dishwasher safe.
- Use a clean cloth to clean suction base. Do not submerge the suction base in water or dishwasher.

## SPRING ROLLS

(8 servings)

- 80g (3oz) dried rice vermicelli (500 ml / 2 cups, cooked rice vermicelli)
- 16 rice leaves of 23 cm (9 po) diameter
- 250 ml (1 cup) bean sprouts
- 1 small cucumber cut with the coarse grating drum
- 1 carrot cut with the coarse grating drum
- 1 small fresh mango cut in julienne
- 2 green onions cut in julienne
- 8 large cooked shrimp shelled and cut in two parts to the horizontal
- 125 ml (1/2 cup) fresh mint leaves

Serve with a peanut or a sesame sauce.

## MAC AND CHEESE

(6 servings)

- 375 g (3/4 lbs) macaroni
- 2 tbsp (30 ml) butter
- 2 tbsp (30 ml) unbleached all-purpose flour
- 1/2 tsp (2.5 ml) dry mustard
- 1/4 tsp (1 ml) onion powder
- 1/4 tsp (1 ml) garlic powder
- 1 can of 370 ml evaporated milk
- 1 cup (250 ml) chicken broth
- 3 cups (750 ml) Cheddar cheese shredded with the coarse grating drum
- 2 cups (500 ml) Havarti cheese grated with the coarse grating drum
- 1/2 cup (125 ml) cubed Velveeta cheese
- Salt and pepper

## WALNUT PIE

(8 to 10 servings)

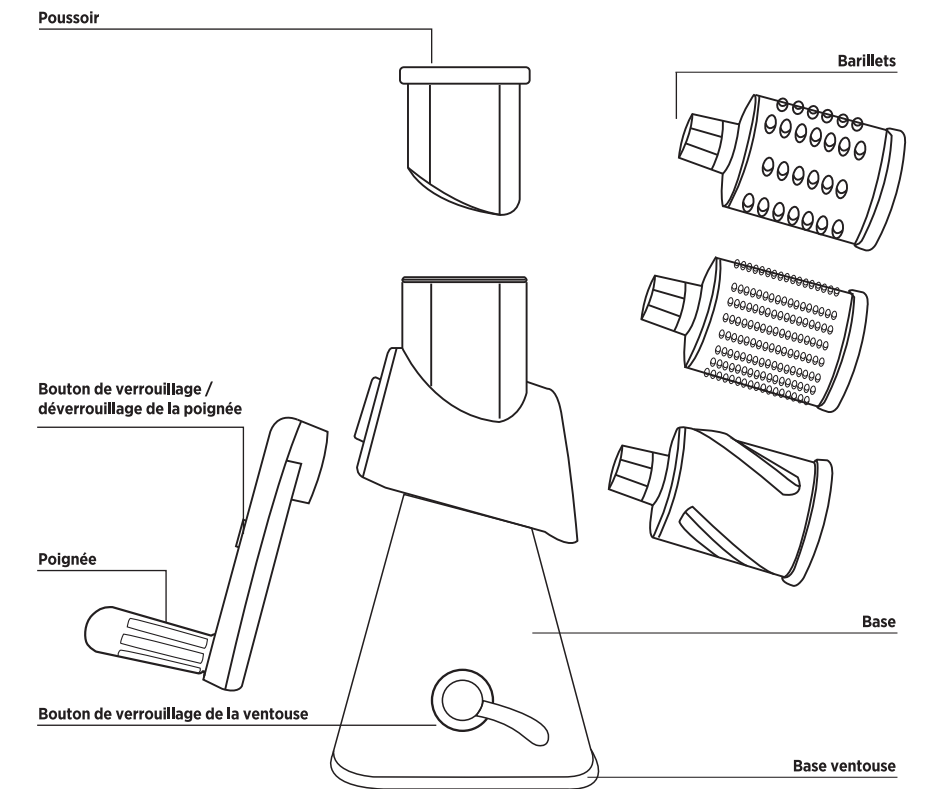
- 1 (9 inches) pie crust
- 300 g (2/3 lbs) grated nuts with fine or medium drums
- 250 g cane sugar
- 50 mL melted butter
- 2 tbsp (30 ml) wheat flour
- 1 tsp (5 ml) vanilla extract
- 4 eggs

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

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

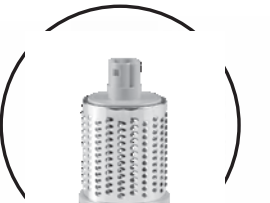
 [www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!



## À PROPOS DE LA RÂPE À TAMBOUR

Cette râpe à tambour possède 3 barillets pour couper une grande variété d'aliments. Il est parfait pour trancher et râper des légumes, du fromage et même pour ajouter des noix et du chocolat à vos desserts préférés. Cette râpe polyvalente deviendra un indispensable dans votre cuisine.



### BARILLET À TRANCHER

Utilisez le barillet à trancher pour couper des crudités telles que les concombres, les carottes et les radis. Vous pouvez également trancher les pommes de terre et les oignons en tranches très fines.

### BARILLET À RÂPER MOYEN

Utilisez le barillet moyen pour le fromage et les légumes tels que le chou, les carottes, les courgettes, les poivrons, les oignons et plus...

### BARILLET À RÂPER FIN

Utilisez le barillet à râper finement pour le fromage ferme ou andré, pour les noix, pour le chocolat, pour faire du zeste de citron et plus...

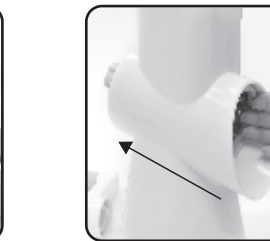
## ASSEMBLAGE



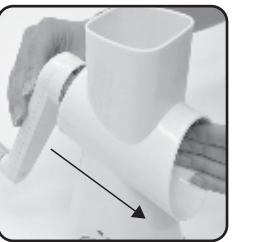
1. Nettoyer la base et la déposer sur une surface plane et non poreuse pour une meilleure stabilité.



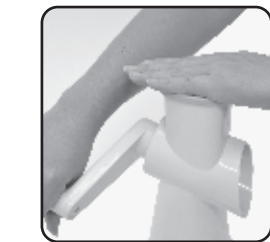
2. Tourner le bouton de la base ventouse vers la droite pour la verrouiller.



3. Insérer le barillet de votre choix à l'intérieur de la râpe et le maintenir en place.



4. Installer la poignée, vous entendrez un «clic» indiquant qu'elle est bien en place.

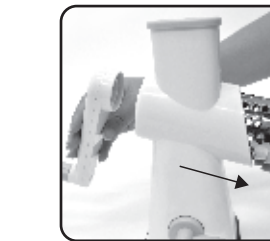


5. Utiliser le poussoir pour appliquer une pression sur les aliments et tourner la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour râper ou trancher.

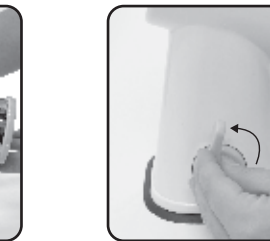
## DÉSASSEMBLAGE



1. Tirer le bouton de bouton de verrouillage / déverrouillage de la poignée vers le bas et la retirer.



2. En enlevant la poignée, le barillet se décrochera de la base automatiquement.



3. Tourner le bouton de la ventouse vers la gauche pour la déverrouiller.

## NETTOYAGE

- La poignée, les barillets et le poussoir vont au lave-vaisselle.
- La base doit être nettoyée avec un linge humide. Ne pas immerger dans l'eau ni laver dans le lave-vaisselle.

## ROULEAUX DE PRINTEMPS

(8 portions)  
80g (3oz) de vermicelles de riz secs (correspond à 500 ml / 2 tasses, de vermicelles de riz cuits)  
16 feuilles de riz de 23 cm (9 po) de diamètre  
250 ml (1 tasse) de fèves germées  
1 petit concombre coupé avec le barillet moyen  
1 carotte coupée avec le barillet moyen  
1 petite mangue fraîche coupée en julienne  
2 oignons verts coupés en julienne  
8 grosses crevettes cuites, décortiquées et coupées en deux à l'horizontale  
125 ml (1/2 tasse) de feuilles de menthe fraîche

Servir avec une sauce aux arachides ou au sésame

## MACARONIS GRATINÉS AU FROMAGE

(6 portions)  
375 g (3/4 lb) de macaronis  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de moutarde sèche  
1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'oignon  
1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'ail  
1 boîte de 370 ml de lait évaporé  
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet  
750 ml (3 tasses) de fromage cheddar fort jaune râpé avec le barillet moyen  
500 ml (2 tasses) de fromage Havarti râpé avec le barillet moyen  
125 ml (1/2 tasse) de fromage Velveeta coupé en cubes  
Sel et poivre

## TARTE AUX NOIX

(8 à 10 portions)  
1 (9 po) croûte à tarte  
300 g (2/3 lb) de noix râpées avec le barillet moyen ou fin  
250 g de sucre de canne  
50 ml de beurre fondu  
30 ml (2 c. à soupe) de farine de blé  
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille  
4 œufs

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

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

 [www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)

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