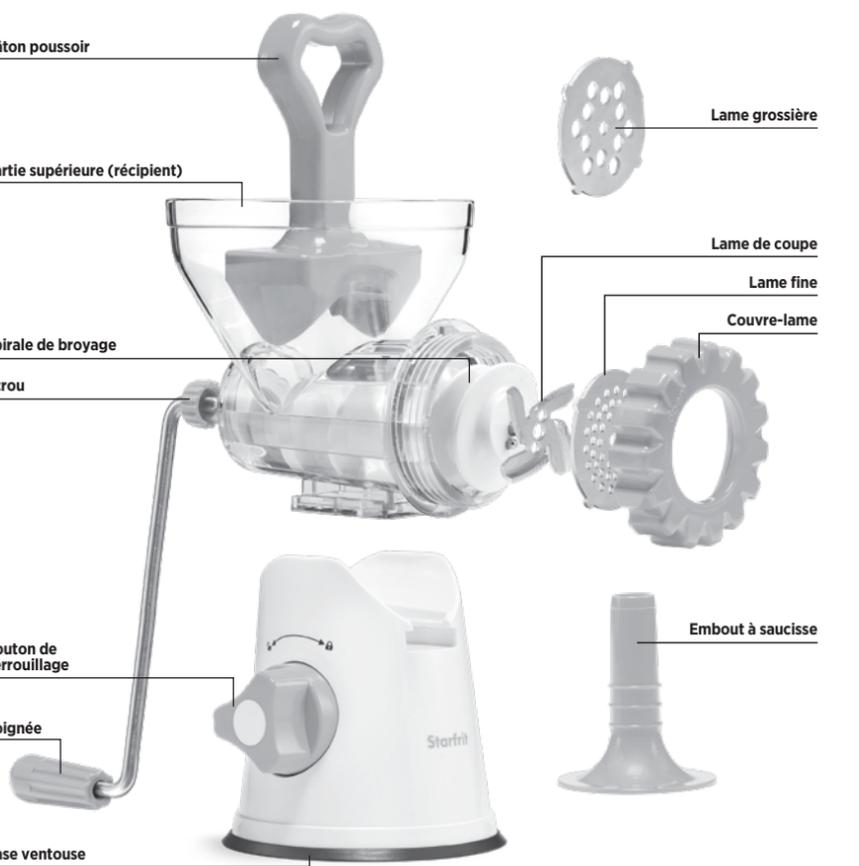


# Starfrit

## HACHOIR À VIANDE



MODE D'EMPLOI



### ASSEMBLAGE

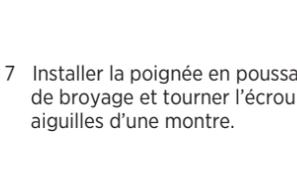
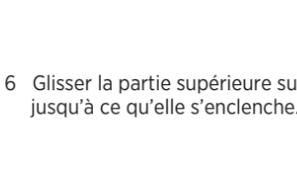
Avant la première utilisation, veuillez nettoyer toutes les pièces de votre hachoir à viande. Référez-vous à la section nettoyage à la page suivante.

- 1 Nettoyer le dessous de la base ventouse et la déposer sur une surface propre et plane pour une stabilité accrue.
- 2 La base ventouse doit être positionnée à 2 cm de l'extrémité du comptoir afin de libérer la poignée lors de l'utilisation. Une fois installée, tourner le bouton de verrouillage (avec votre main ou à l'aide de l'extrémité du bâton poussoir) vers la droite pour stabiliser le hachoir en place.
- 3 Insérer la spirale de broyage dans la partie supérieure.
- 4 Installer la lame de coupe sur la spirale de broyage. Le côté aiguisé doit faire face à l'extérieur.



### UTILISATION

5 Installer la lame appropriée à vos besoins, visser ensuite le couvre-lame sur la partie supérieure et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller.



### NETTOYAGE

Toutes les pièces se détachent pour un nettoyage facile. Enlever la spirale de broyage avant de détacher la partie supérieure de la base ventouse. Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception de la base ventouse. La base ventouse doit être nettoyée avec un linge humide. Ne pas immerger dans l'eau ou laver au lave-vaisselle.

- Pour de meilleurs résultats :**
- Mettre la partie supérieure du hachoir assemblée 2 heures au congélateur avant l'utilisation.
  - Couper d'abord votre viande en petits morceaux avant de l'insérer dans le hachoir à viande.
  - Ne pas trop remplir la partie supérieure.
  - Ne pas hacher de viande surgelée.
  - Assurez-vous d'enlever les tendons, la peau et les os de la viande.

### POUR FAIRE DES SAUCISSES

- Faire tremper les boyaux dans l'eau à température ambiante pendant au moins 2 heures.
- Dévisser le couvre-lame, retirer le disque de la lame ainsi que la lame de coupe. Insérer l'embout à saucisse à l'intérieur du couvre-lame et visser-le à nouveau.
- Enfiler le boyau sur l'embout à saucisse en laissant un bout d'au moins 6 pouces.
- Insérer la préparation préalablement réfrigérée à l'intérieur du hachoir et tourner. Au début, il y aura de l'air qui sortira de l'embout à saucisse. Lorsque le mélange à saucisse arrivera à l'embout, retirer l'air du boyau et nouer l'extrémité.
- Continuer à faire passer la chair à saucisse dans l'embout tout en soutenant la saucisse de l'autre main. Laisser le boyau faire une grande spirale. Vous diviserez le boyau en saucisses par la suite.
- Une fois le boyau bien rempli de viande, retirer-le du hachoir, retirer l'air et faire un nœud.
- Façonner les saucisses selon la longueur désirée en tordant trois fois chacune d'elles sur elle-même. Assurez-vous de changer le sens de la rotation de chaque nœud afin d'éviter que ces derniers se détachent.

**Conseils :** À l'aide d'un cure-dent, percer de petits trous dans chaque saucisse pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson. Laisser sécher pendant au moins 2 heures. Vous pouvez les suspendre ou encore les déposer sur une surface plane.

### SAUCISSES AU FROMAGE EN GRAINS, LARDONS ET ROQUETTE (24 portions)

- 225 g (½ lb) de fromage en grains, haché grossièrement
- 150 g (½ lb) de bacon
- 1 tasse de roquette hachée
- 1 épaule de porc d'environ 3,6 kg (8 lbs) désossée, légèrement dégraissée et hachée
- Boyaux naturels de porc
- 1 tasse de persil haché finement
- 2 c. à soupe (30 ml) de fenouil
- 1 orange pour le zeste
- 3 c. à soupe (45 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de poivre du moulin

### SAUCISSES MERGUEZ (12 portions)

- 1 kg (2,20 lbs) d'agneau haché
- Boyaux d'agneau
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- ½ c. à thé (2,5 ml) de graines de coriandre écrasées
- 1 c. à thé (5 ml) de sel de mer
- 1 c. à soupe (15 ml) de sambal oelek ou autre sauce au piment, au goût
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de poivre
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 8 gousses d'ail haché finement

### PRÉPARATION DE SAUCISSES MAISON

Assembler le hachoir à viande avec la lame fine et placer la partie supérieure au congélateur pour environ 2 heures. Couper la viande en cube d'une largeur de 1 à 2 pouces et les déposer dans un grand bol. Ajouter les épices et tous les ingrédients, mélanger, recouvrir et réfrigérer 2 heures. Une fois le mélange à saucisse bien préparé et réfrigéré, retirer le hachoir du congélateur et hacher la viande froide. Assurez-vous que la base ventouse soit verrouillée afin que le hachoir soit bien stabilisé sur le comptoir.

Une fois la préparation terminée, il est recommandé de la mettre au réfrigérateur au moins 2 heures pour permettre à la chair à saucisse de macérer et d'obtenir une bonne transmission des saveurs. Référez-vous à la page précédente pour faire les saucisses.

### BOULETTES DE VIANDES ÉPICÉES (8 portions)

- 350 g (¾ lb) bœuf haché
- 350 g (¾ lb) chair de saucisse
- 2 œufs
- Mie d'une tranche de pain trempée dans le lait
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- Bouquets de coriandre et de menthe hachées grossièrement
- Sel et poivre

### BURGERS DE DINDE À LA THAÏ (4 portions)

- 455 g (1 lb) de dinde hachée
- 3 c. à soupe (45 ml) de coriandre fraîche hachée grossièrement
- 1 c. à soupe (15 ml) de citronnelle hachée finement
- 2 c. à thé (10 ml) de sauce soya
- 2 c. à thé (10 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce sriracha
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 oignon vert haché finement

**IDÉAL POUR MÉLANGER TOUS TYPES DE VIANDE ET D'Y AJOUTER DES ÉPICES, DES LÉGUMES, DU FROMAGE ET BIEN PLUS À MÊME LE HACHOIR.**

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

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