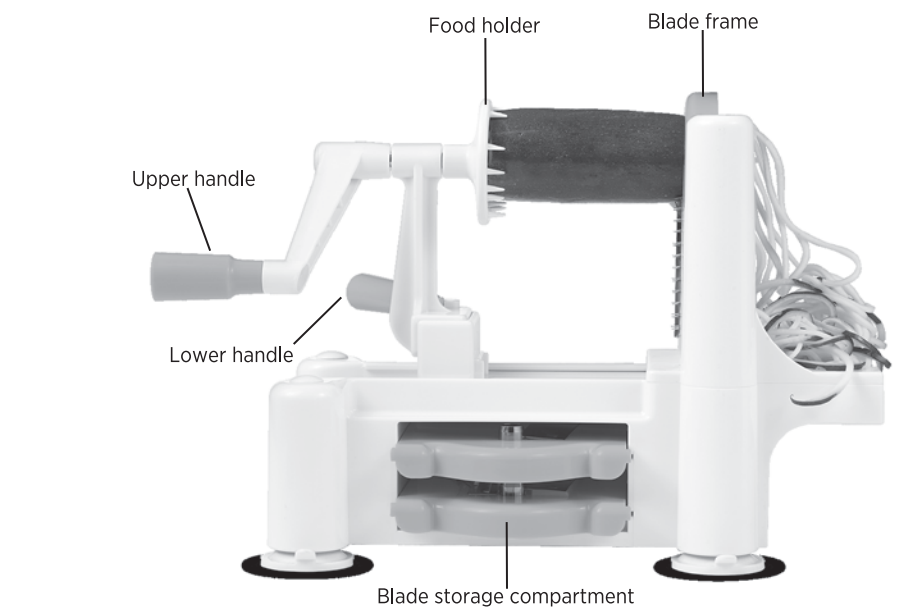


SPIRALIZER

SPIRAL SLICER

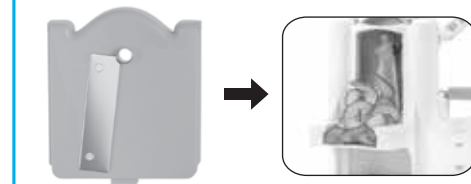


INSTRUCTIONS FOR USE

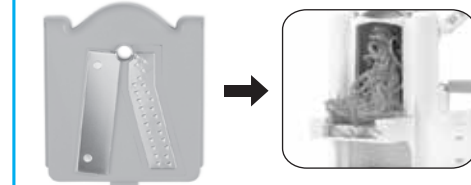


- Creates healthy slices & noodles for fun garnishes, salads, soups, sautés, pasta dishes, desserts...
- 3 interchangeable blades for multiple use
- Ultra sharp blades
- Suction-grip feet for added stability
- Food holder with pusher guide to keep your food in place while cutting
- Safe integrated blade storage into base
- All pieces are detachable for easy cleaning

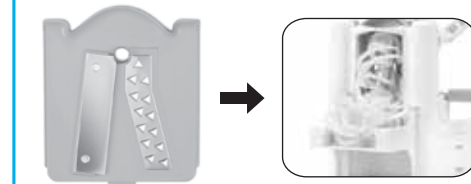
BLADES



Slicing blade
Use this blade to make thin spiral slices for chips or salads. Ideal for potatoes, cucumbers, apples, zucchinis and much more...



Fine spiral blade
Use this blade to turn fruits and veggies into julienne noodles. Great for carrots, zucchinis, pears, cucumbers, radishes and much more...

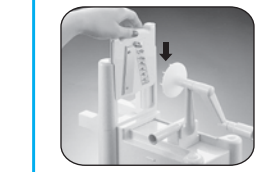


Medium spiral blade
Use this blade to create curly fries or thicker noodles. Perfect for cabbage, potatoes, cucumbers, pears, turnips, honeydew and much more...

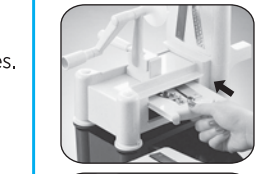
TO USE



1. Press on the 4 suction-grip feet to anchor the Spiral Slicer on a clean, flat and non-porous surface for added stability.



2. Insert the desired blade into the blade frame.



3. The other 2 blades can be stored into the blade storage compartment underneath.



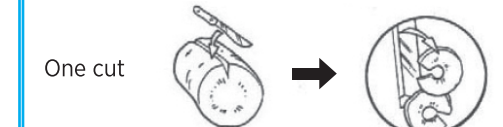
4. Cut one end of the fruit or vegetable. Fix the flat side of the food onto the food holder and push firmly to keep it well in place. Always place the food in the middle of the food holder to center it with the blade while cutting. If the food is wider than the blade, it is recommended to cut it into a smaller piece that fits on the food holder.



5. With one hand, push the lower handle forward while rotating the upper handle clockwise with the other hand.

OTHER RESULTS

Create slices or half slices with the slicing blade by making one or two cuts in the fruit or vegetable lengthwise:



One cut



Two cuts

Create shorter spirals with the fine or medium spiral blades by making one or two cuts in the fruit or vegetable lengthwise:



One cut



Two cuts

CLEANING

Dishwasher safe.

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

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. **Starfrit** .com



www.facebook.com/starfrit

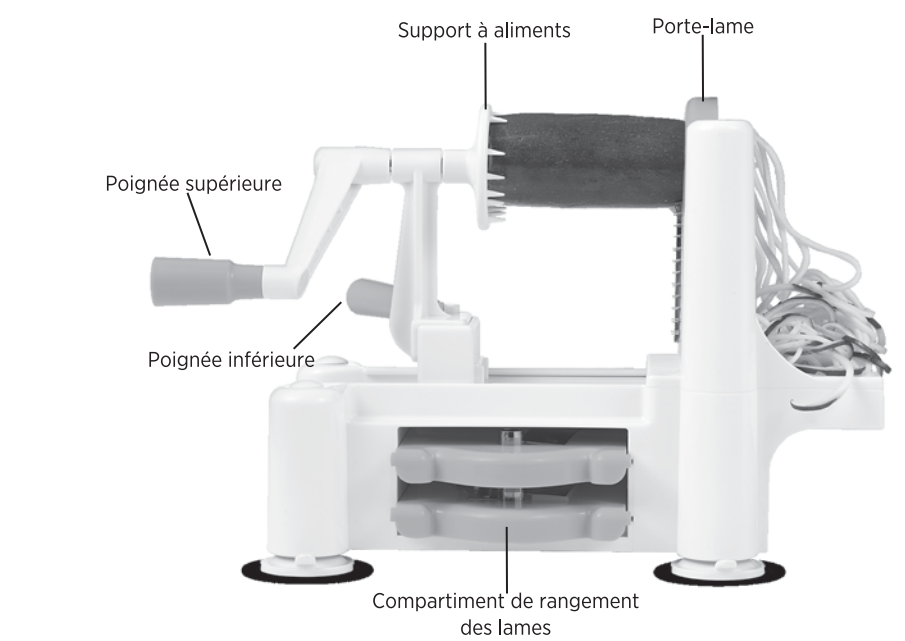
PRINTED IN CHINA FOR: ATLANTIC PROMOTIONS INC., LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
CUSTOMER SERVICE: 1-800-361-4232 / 867-684-1554 (871-3395)

Starfrit SPIRALIZER

COUPE-SPIRALES

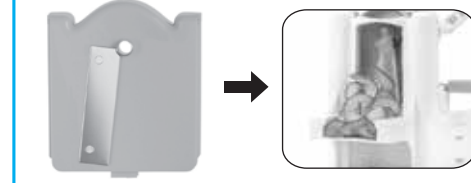


MODE D'EMPLOI

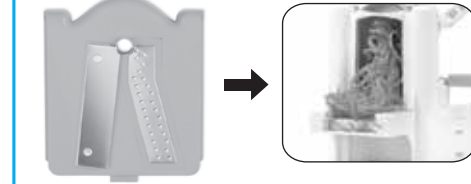


- Créé des tranches et des nouilles santé pour agrémenter les salades, les soupes, les sautés, les pâtes, les desserts...
- 3 lames interchangeables pour un usage multiple
- Lames ultra tranchantes
- Pieds ventouses pour une stabilité accrue
- Support à aliments avec poignée poussoir pour maintenir l'aliment en place lors de la coupe
- Rangement sécuritaire des lames dans la base
- Toutes les pièces se détachent pour le nettoyage

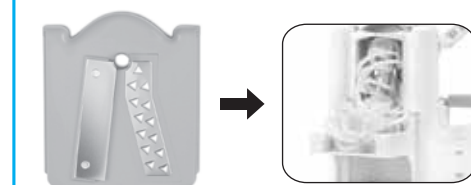
LAMES



Lame à trancher
Utiliser cette lame pour faire des tranches spiralées dans les salades et des croustilles. Parfaite pour les pommes de terre, les concombres, les tomates, les courgettes et bien plus...



Lame à spirales fines
Utiliser cette lame pour transformer les fruits et les légumes en nouilles juliennes. Parfaite pour les carottes, les courgettes, les poires, les concombres, les radis et bien plus...

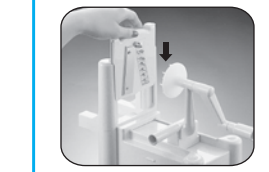


Lame à spirales moyennes
Utiliser cette lame pour créer des frites spiralées ou des nouilles plus épaisses. Parfaite pour le chou, les pommes de terre, les concombres, les poires, les navets, le melon miel et bien plus...

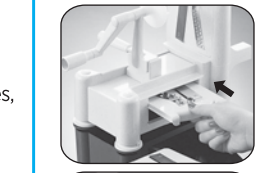
UTILISATION



1. Appuyer sur les 4 pieds ventouses afin d'ancrer le Coupe-Spirales sur une surface plane, propre et non-poreuse pour une stabilité accrue.



2. Insérer la lame désirée dans le porte-lame.



3. Les 2 autres lames peuvent être rangées dans le compartiment de rangement des lames en-dessous.



4. Couper le dessous de l'aliment et l'insérer du côté plat dans le support à aliments. Pousser fermement afin qu'il reste bien en place. Toujours placer l'aliment au centre du support à aliments de sorte qu'il soit centré avec la lame pendant la coupe. Si l'aliment est plus large que la lame, il est recommandé de le couper en un plus petit morceau afin qu'il soit de la même largeur que le support à aliments.



5. D'une main, pousser la poignée inférieure vers la lame tout en tournant la poignée supérieure dans le sens horaire avec l'autre main.

AUTRES RÉSULTATS

Créer des tranches ou demi-tranches avec la lame à trancher en faisant une ou deux incisions dans le fruit ou le légume sur la longueur :



Une incision



Deux incisions

Créer des spirales plus courtes avec la lame à spirales fines ou moyennes en faisant une ou deux incisions dans le fruit ou le légume sur la longueur :



Une incision



Deux incisions

NETTOYAGE

Va au lave-vaisselle.

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

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

www. **Starfrit** .com



www.facebook.com/starfrit

IMPRIMÉ EN CHINE POUR : LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC., LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICE À LA CLIENTÈLE: 1-800-361-4232 / 867-684-1554 (871-3395)