

STARFRIT

EASY MANDOLINE - INSTRUCTIONS

SAFETY GUIDE

Always use the safety guide to grip your food. Never hold the food directly in your hand. The safety guide has been designed to protect your fingers from any contact with the blades. The guide also allows you to cut an entire portion of food without any waste.

Simply hold the safety guide by the knob and pull the button to disengage the internal shafts. With your other hand, push your food onto these shafts for a perfect slice every time.

Firmly hold the safety guide in the palm of your hand. Always keep your fingers within the confines of the safety guide. You will find arrows on the each side of the safety guide to indicate which way to place the safety guide on the mandoline. Press the button down to stabilize your food.

CUTTING

You can use the mandoline with the container or over a bowl. Over a bowl, be sure to fit in the notches underneath the mandoline, for added stability.

Slide your food back and forth along the mandoline towards the master blade.

Push and pull selected blade for desired cut.

Slicing blade

Use this blade to make slices. Ideal for cucumbers, eggplants, onions, tomatoes, zucchini and much more.

Julienne blade

Use these two blades to make juliennes. You must flip over the julienne blade. Great for potato fries, carrot sticks, cabbage and much more.

Grating blade

Use this blade to grate. Ideal for cheese, chocolat and much more.

Shredding blade

Use this blade to make shreds. Great for carrots, hash brown potatoes and much more.

STORAGE

First, ensure that all blades are stored inside the black compartment. To avoid injuries, we suggest you to place the grating blade on top for storage and all others inside the mandoline.

You can place the safety guide inside the container, this way all parts will be stored inside the mandoline.

MAINTENANCE

Wash all parts in soapy water, ringing them thoroughly. Leave them to air-dry before storing them inside the mandoline.

! WARNING - SHARP BLADES

Use care when operating and washing this item to avoid injury.

STARFRIT

EASY MANDOLINE - INSTRUCTIONS

GUIDE DE SÉCURITÉ À POMMEAU

Utiliser toujours le guide de sécurité pour maintenir l'aliment en place pendant la coupe. Ne tenez jamais l'aliment

directement dans votre main. Le guide de sécurité protège vos doigts contre tous contacts avec les lames et évite le gaspillage car il permet de couper l'aliment en totalité.

En tenant le guide de sécurité par le pommeau, tirer le bouton poussoir vers vous afin de dégager les tiges intérieures. De l'autre main, piquer l'aliment en le poussant vers les tiges.

Tenir fermement le guide de sécurité au creux de votre main. Garder toujours vos doigts à l'intérieur des limites du guide de sécurité. Vous retrouvez des flèches indiquant le sens de coupe aux rebords du guide de sécurité. Exercer une pression sur le bouton poussoir pour stabiliser l'aliment.

COUPES

Vous pouvez utiliser la mandoline sur son récipient ou encore au dessus d'un bol. Attention de bien stabiliser la mandoline sur le bol en utilisant les encoches situées au dessous de celle-ci.

Glisser l'aliment le long de la mandoline vers la lame principale dans un mouvement continue de va-et-vient.

Pousser et tirer la ou les lames afin d'obtenir la coupe désirée.

Lame à trancher

Utiliser cette lame afin obtenir des tranches. Idéal pour les concombres, aubergines, oignons, tomates, zucchini et bien plus.

Lame julienne

Utiliser ces lames afin obtenir des juliennes. Vous devez retirer la lame julienne et la tourner afin d'avoir les lames inclinées vers le haut. Parfait pour les frites, bâtonnets de carotte, salade de choux et bien plus.

Lame à râper

Utiliser cette lame afin d'obtenir de la râpure. Idéal pour le fromage, chocolat...

Lame à effiloche

Utiliser cette lame afin d'obtenir des petits effilochements. Parfait pour les carottes, pommes de terre rissolées et bien plus.

RANGEMENT

D'abord, il est primordial de s'assurer que toutes les lames soient rangées à l'intérieur de la mandoline. Afin d'éviter les blessures, nous suggérons fortement de ranger la lame à râper sur le dessus et les autres à l'intérieur.

Afin de minimiser l'espace de rangement, vous pouvez placer le guide de sécurité à pommeau à l'intérieur du récipient.

ENTRETIEN

Nettoyer toutes les pièces dans l'eau savonneuse et rincer. Laisser sécher l'appareil à l'air libre avant de le ranger.

! ATTENTION - LAMES TRANCHANTES

Utiliser avec soin lors de l'utilisation et le nettoyage afin d'éviter les blessures.