

Hachoir «oignons et herbes»



Bonjour

Je suis l'Onion & Herb Chopper, le couteau le plus rapide de votre cuisine et je vous aide à couper vos herbes et oignons facilement, rapidement et en toute sécurité. Découpez sans pleurer.

Convient pour : le persil plat et frisé, l'aneth la coriandre, l'oignon, l'ail et le piment.

- 1** Enlever le couvercle, retirer la lame de l'emballage de protection.
- 2** Pour couper des oignons, enlever le clip vert de la lame grise. Fixer le clip vert pour couper les herbes.
- 3** Fixer la lame sur l'embout central au fond du récipient.
- 4** Mettre 1/2 bouquet max. d'herbes lavées, coupées et équeutées ou un demioignon max. (60 g) dans le récipient.
- 5** Mettre le couvercle.
- 6** Faire pivoter rapidement le couvercle et le récipient l'un sur l'autre jusqu'à ce que l'ingrédient ait obtenu la taille de coupe souhaitée. En cas de résistance ou de blocage: commencez par de petits mouvements puis augmentez. Le Speedy devient plus facilement maniable à chaque utilisation.
- 7** Enlever le couvercle et retirer la lame (attention : les lames sont coupantes). Retirer les herbes, l'oignon ou l'ail du récipient.

NETTOYAGE

Toutes les pièces de l'Onion & Herb Chopper (excepté la lame) passent au lave-vaisselle. V Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. KN'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier. Il est possible de détacher la partie supérieure blanche du couvercle de la partie inférieure grise pour la nettoyer.

Conservation

Placer la lame dans l'emballage de protection, puis la ranger dans le récipient. Tenir hors de portée des enfants.