

Tranchez, râpez et taillez en quelques secondes !

UTILISATION ET ENTRETIEN

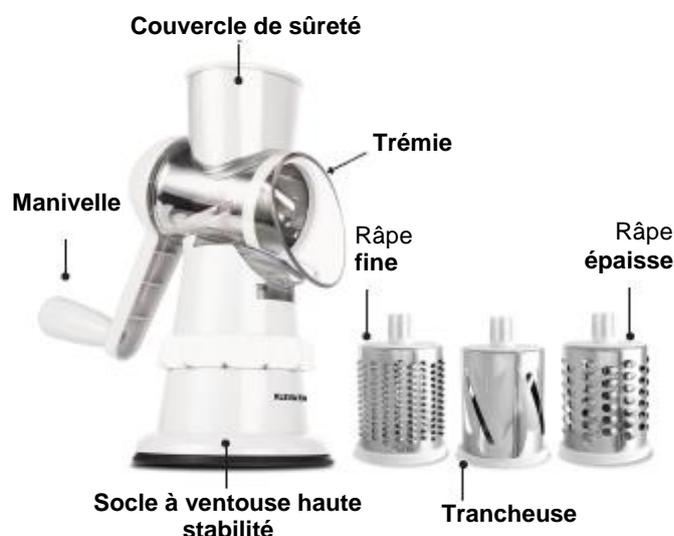
Le Sumo Slicer[™] Kleva Range[®] est un ustensile de cuisine multifonction doté de 3 cylindres interchangeables vous permettant de cuisiner en un tour de main.

Réalisez sans effort salades, chapelures, riz de chou-fleur, coleslaw, chips de pommes de terre, galettes de pomme de terre, garnitures de pizza et bien plus encore.

⚠ Maintenez ce produit hors de la portée des enfants. Les lames sont très affûtées.

CARACTÉRISTIQUES :

- Inclut un socle à ventouse, une trémie, un couvercle de sûreté, une manivelle et 3 cylindres en inox de haute qualité et facilement interchangeables : une râpe fine, une trancheuse et une râpe épaisse.
- Le socle à ventouse vous permet de trancher, de râper et de tailler sans effort et en toute sécurité sur toute surface plane.
- Facile à démonter pour nettoyer.
- Les cylindres en inox passent au lave-vaisselle, dans le panier du haut.
- Le socle à ventouse, la trémie et le couvercle sont fabriqués en plastique ABS sans BPA. Ils doivent être lavés manuellement à l'eau tiède.



MONTAGE :

- Installez la trémie sur le socle en la poussant jusqu'à entendre ou sentir un « clic ».
- Placez le socle à ventouse sur un plan de travail plat, lisse et propre, puis maintenez-le en place en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Installez le cylindre en inox dans la trémie.
- Fixez le cylindre à la trémie en posant la manivelle sur le socle du cylindre et en serrant bien.
- Placez les aliments dans la trémie et tournez la manivelle tout en appuyant.
- Découpez les aliments au préalable afin qu'ils tiennent dans la trémie.
- **Remarque :** Toutes les lames sont très affûtées. Utilisez systématiquement le couvercle de sûreté.

SPÉCIFICATIONS :

- | |
|---|
| • Matériau : Inox, plastique ABS sans BPA. |
| • Dimensions : H 25,4 cm x L 13,2 cm |

AVERTISSEMENTS :



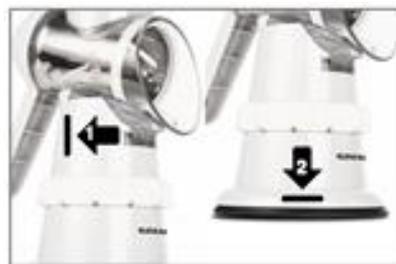
Maintenez ce produit hors de la portée des enfants
Les lames sont très affûtées

Aliments compatibles avec le Sumo Slicer™

ALIMENT	RÂPE ÉPAISSE	RÂPE FINE	TRANCHEUSE
Pomme de terre	✓		✓
Patate douce	✓		✓
Courgette	✓		✓
Carotte	✓	✓	✓
Chou-fleur	✓	✓	
Brocoli	✓	✓	
Citrouille	✓		✓
Oignon	✓	✓	✓
Chou	✓		✓
Poivron			✓
Champignon			✓
Radis	✓		✓
Ail	✓	✓	✓
Céleri			✓
Concombre	✓		✓
Pomme			✓
Fraise			✓
Cornichon	✓		✓
Fruits surgelés	✓	✓	✓
Noix de coco	✓	✓	
Herbes aromatiques	✓	✓	
Noix		✓	
Œuf dur	✓		
Fromage	✓	✓	✓
Biscuits	✓	✓	
Chocolat	✓	✓	
Toast / pain		✓	
Sucre en morceaux		✓	

Aliments non compatibles avec le Sumo Slicer™

Tomate, poireau, piment, viande surgelée, fruits mous tels que la banane, l'avocat, etc



Mode d'emploi du Sumo Slicer™

Insérez la trémie dans le socle à ventouse jusqu'à entendre ou sentir un « clic ».

Placez votre Sumo Slicer™ sur une surface plate, lisse et propre, puis fixez l'appareil en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil adhèrera au plan de travail et maintiendra la trémie en place.

Pour retirer la trémie, libérez le socle en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Couvercle de sûreté

Ce couvercle est conçu pour s'adapter parfaitement à l'intérieur de la trémie afin que vos doigts n'entrent jamais en contact avec les lames. Placez l'extrémité courte du côté de la manivelle pour l'emboîter parfaitement.

ASTUCES



Légumes durs et tubercules

Pour trancher, râper ou tailler les légumes durs tels que la pomme de terre ou la citrouille, manipulez la manivelle en alternant de brefs mouvements en arrière et en avant, à la manière d'un mixeur.



Oignon

Pour trancher ou râper facilement les oignons, orientez-les de manière à ce que la peau soit tournée vers l'intérieur.



Ail

L'ail étant très collant, tranchez-le ou râpez-le immédiatement. Une fois l'ail dans la trémie, ne le laissez pas là trop longtemps car il risquerait de s'agglomérer et d'obstruer la lame.

EZ TRADING

91, rue du Faubourg Saint Honoré
75008 PARIS France

V230519

