

Coupe-légumes astucieux

Chez Progressive, notre ambition est de faciliter votre vie bien chargée à travers des équipements innovants pour votre cuisine. Ce coupe légumes astucieux tranche des aliments, taille des légumes en julienne, et râpe des aliments en toute simplicité.

Caractéristiques / Avantages

- Tout d'une seule pièce, pas de lames démontables, compact pour le rangement
- 4 réglages d'épaisseur pour tranches et juliennes
- Contient une râpe intégrée à lame en V
- Protège mains
- Rainure pour bols
- Va au lave-vaisselle

- Tranchante**
- Lame oblique tranche pratiquement sans effort
 - Lame julienne facilite les juliennes

Droit

- Surface de râpe à lames en V assure une performance et un contrôle exceptionnels
- Rail-guide droit facilitant l'utilisation et qui solidarise tous les éléments

Simple

- Tout d'une seule pièce, pas de lames démontables, compact pour le rangement
- Deux boutons de réglage facilitent la sélection de l'épaisseur des tranches et l'engagement des lames julienne

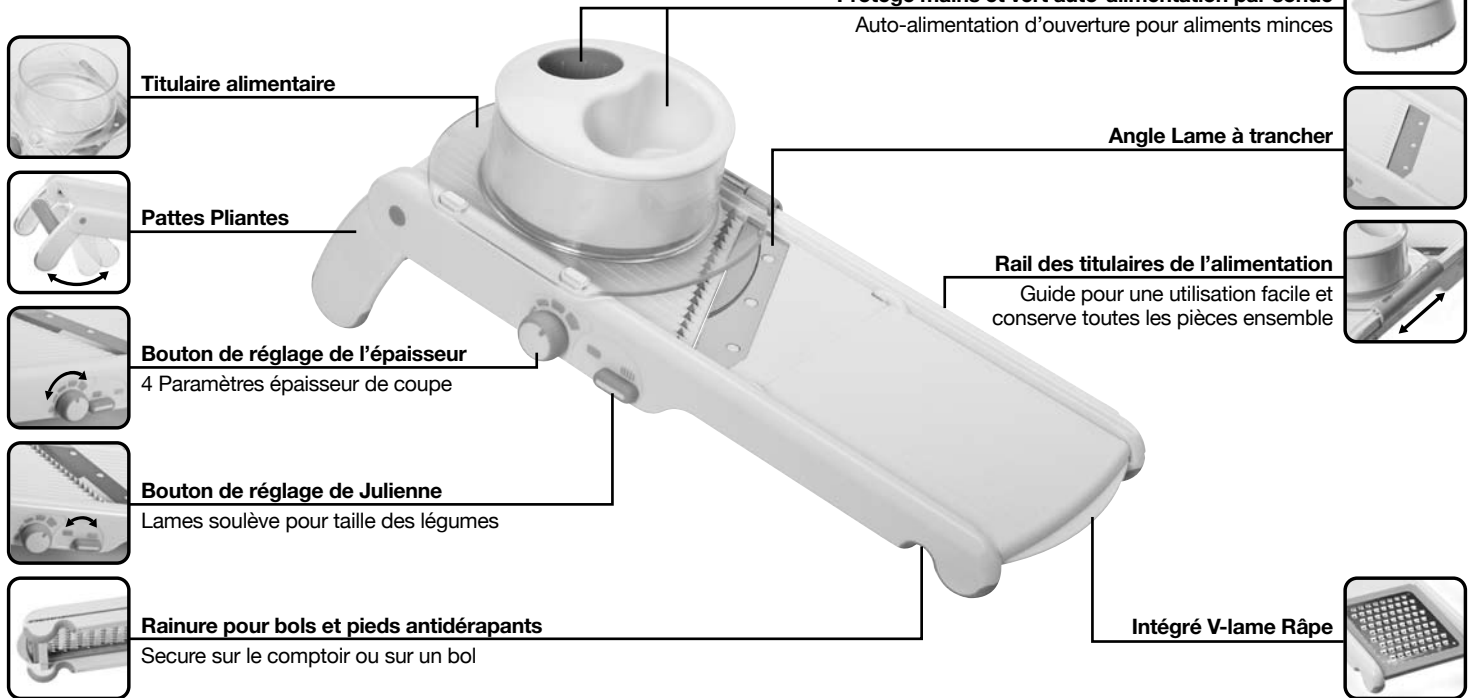
Conception astucieuse

- Protège mains ergonomique pour un meilleur contrôle
- Goulotte alimentation automatique accueille de menus aliments pour la tranche



ProTip

Pour enlever des tâches d'aliments, mettre le coupe légumes en position de verrouillage. Imbiber une serviette en papier ou en étoffe d'un peu d'huile d'olive et faites partir la tâche en frottant.



Nettoyage

- Avant usage, laver le coupe légumes au préalable
- Enlever le chariot à aliments du rail en la faisant glisser
- Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur pour sélectionner la position de verrouillage.
- Replier les pattes en les logeant dans le châssis
- Si la râpe a été utilisée, faites basculer la rampe en position ouverte pour permettre à l'eau savonneuse d'atteindre la surface de la râpe.
- Placer tous les éléments dans le lave-vaisselle.

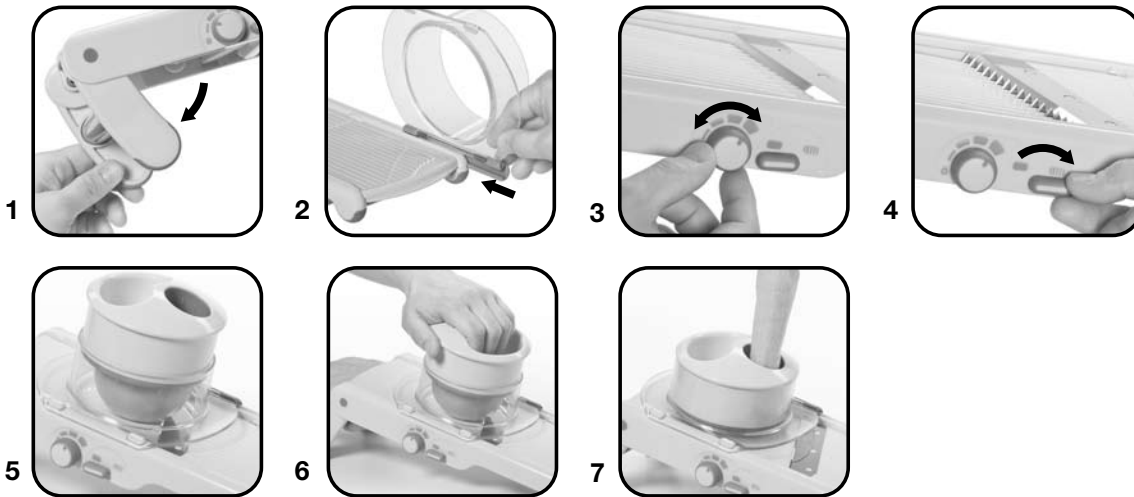
⚠ Attention!

- Faites attention en utilisant et en lavant cet article pour éviter de vous blesser.
- Placer le bouton de réglage de l'épaisseur sur la position de verrouillage quand l'appareil n'est pas en service ou quand vous le rangez.
- Se servir toujours du protège mains lors de l'utilisation.
- Ne pas mettre le pouce ou les doigts dans le tube vert d'alimentation automatique.



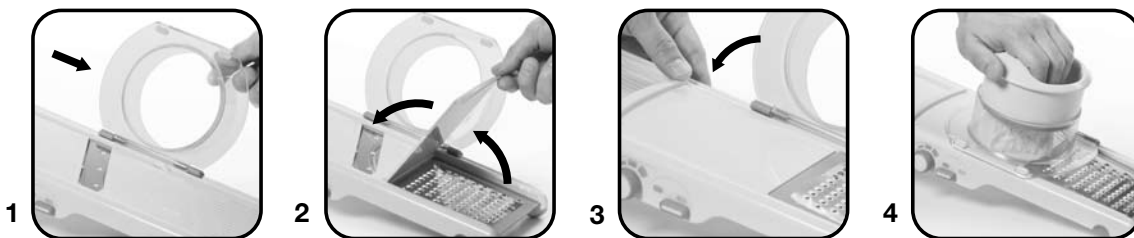
Pour utiliser le coupe légumes

1. Déplier les pieds sur qui sont sous le châssis du coupe légumes
2. Pour monter le chariot à aliments sur le châssis du coupe légumes, insérer le guide vert dans le rail située sur le devant du pied du coupe légumes
3. Pour les tranches, positionner le bouton de réglage d'épaisseur sur le côté sur l'épaisseur voulue.
4. Pour les juliennes, tourner le bouton de réglage à julienne sur le côté pour relever les lames
5. Charger les aliments dans le chariot à aliments, puis insérer-y le protège mains
6. Commencer à trancher avec les doigts dans le poussoir. **SE SERVIR TOUJOURS DU PROTEGE MAINS LORS DE L'UTILISATION. ATTENTION! NE PAS PLACER LE POUCE OU LES DOIGTS DANS LE TUBE D'ALIMENTATION.**
7. Pour trancher des aliments menus tels les carottes, brancher le protège mains dans le chariot à aliments et mettez l'aliment dans le tube vert d'alimentation automatique sur le dessus du protège mains. L'aliment tombera tout seul lors de chaque passage, inutile d'exercer de la pression sur les aliments.








Pour utiliser la râpe

1. Faites glisser le chariot à aliments à mi-chemin sur la rampe et faites basculer.
2. Relever la patte sur la façade avant du coupe légumes pour exposer la râpe.
3. Replier la moitié inférieure de la rampe pour recouvrir la lame de tranche oblique. Le mettre en place d'un coup sec.
4. Basculer le chariot à aliments vers le bas, charger l'aliment et brancher le protège mains. Commencer à râper.



Guide des épaisseurs



-  Verrouillage – lors du rangement et du nettoyage
-  Réglage 1 – Environ 0,157 cm (1/16")
-  Réglage 2 - Environ 0,318 cm (1/8")
-  Réglage 3 - Environ 0,475 cm (3/16")
-  Réglage 4 - Environ 0,635 cm (1/4")

Astuce

Choisir des tomates fermes si vous souhaitez obtenir des tranches minces.