

Turn'up® "COCKTAIL"

Réf. TU03

DÉCOUPOIR POUR FONDS A GARNIR CUTTER FOR CUPS OF VEGETABLES

FUSTELLA PER RICAIVARE DA UN ORTAGGIO UN FONDO DA GUARNIRE

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS

FULLY READ AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS

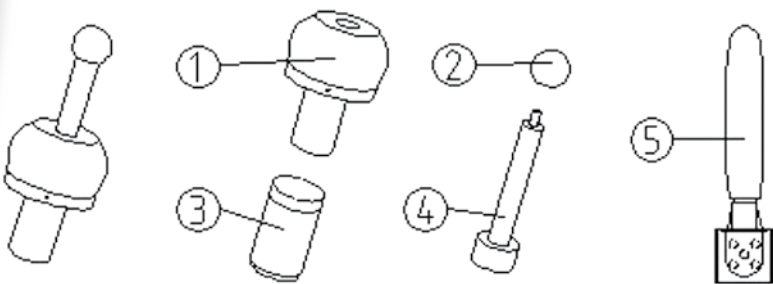
LEGGERE ATTENTAMENTE ED APPLICARE LE ISTRUZIONI

MODE D'EMPLOI (A CONSERVER)

INSTRUCTIONS (TO BE KEPT) / ISTRUZIONI PER L'USO (A CONSERVARE)

NOMENCLATURE

| | | | Réf. TU03 | |
|---|--|--|--|------------|
| 1 | Tête porte-lame ronde ø 2 cm | Flat blade holder circular ø 2 cm | Testa porta-lama tonda ø 2 cm | Réf. 301TU |
| 2 | Boule | Ball | Palla | Réf. 5020 |
| 3 | Lame ronde extérieure ø 3 cm - amovible | Outside circular blade ø 3 cm - removable | Lama tonda esterna ø 3 cm - amovibile | Réf. 305TU |
| 4 | Axe éjecteur | Ejector axis | Asse espulsore | Réf. 303TU |
| 5 | Spatulette | Small spatula | Piccola spatola | Réf. 306TU |



★ Le "noyau" du fonds à garnir est découpé comme un pain surprise, à cru, un garnissage même semi-liquide ne coulera pas. Après cuisson, au four ou à la friteuse, bien souvent une soudure naturelle se crée et rend le fonds étanche.

★ The center of cups of vegetables is cutted like a "pain surprise" and, even raw, a half liquid garnishing will not pour. After cooking in the oven or fried, often a natural welding is done and keeps the cups of vegetables waterproof.

★ Il "centro" del fondo da fornire è ritagliato come un pane sorpresa, ad annata, un riempimento anche semi-liquide non eseguirà. Dopo cottura, al forno o al padellone per friggere, molto spesso una saldatura naturale si crea e rende il fondo stagno.

TURN'UP® "COCKTAIL"

UTILISATION ★

- Utiliser des produits fermes et frais. L'épluchage n'est pas nécessaire.
- Découper les produits (épaisseur d'une tranche = hauteur du fond).
- Saisir le TURN'UP par la tête (1) et percer une tranche comme avec un emporte-pièce (fig1).
- Utiliser une planche à découper bien plane.
- Dégager l'extérieur du produit découpé (fig2).
- Éjecter le fond réalisé en appuyant sur la boule de l'axe éjecteur (fig3).
- Mettre le fond à garnir sur le côté et présenter la spatulette verticalement contre la paroi non percée (fig4).
- Découper la fente qui permettra de retirer le noyau du fond, à l'aide de la spatulette (fig5).
- Retirer le noyau avec la pointe d'un couteau (fig6).

REMARQUE

La spatulette est équipée d'un centreur aux dimensions du fond. Lors de la découpe de la fente, il est important de bien appuyer la spatulette sur la planche à découper.

SECURITÉ

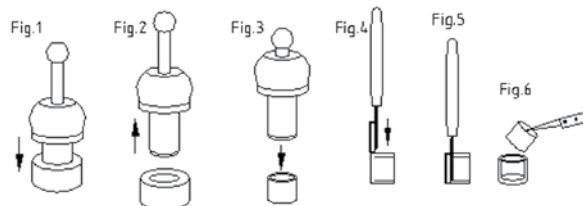
La spatulette comporte une lame très tranchante, son utilisation nécessite un minimum de vigilance et d'attention afin d'éviter toute coupure aux doigts.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Lames rondes et spatulette en acier inoxydable
- Tête porte-lame et axe éjecteur en polypropylène de qualité autorisée au contact alimentaire
- Lame ronde extérieure démontable sans outil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, il est recommandé de laver le TURN'UP à l'eau chaude.
- Le TURN'UP se démonte facilement. Pour le nettoyage, la lame extérieure s'enlève en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Il est nécessaire de nettoyer fréquemment les lames afin d'éliminer les féculés qui, en séchant, rendent l'éjection des fonds à garnir plus délicate.
- Éviter le nettoyage avec des instruments qui pourraient détériorer la qualité de coupe des lames.
- Affûter au besoin les lames à l'aide d'un mini-fusil (la différence de longueur entre les tubes doit rester la même après affûtage).



INSTRUCTIONS FOR USE ★

Use firm and fresh products. Peeling is not necessary.

- Cut the products (slice's thickness = height of the "Fonds à garnir").
- Take the Turn'up by the head (1) and pierce a slice as with a pastry cutter (fig.1). Use a plain shopping board.
- Remove the outer portion on the cut item (fig.2).
- Push out the knob to eject the item (fig.3).
- Turn on the side the "Fonds à garnir" and press the small spatula vertically against the face not cut (fig.4).
- Cut out the split which will allow to take off the nucleus of the "Fonds à garnir", with the small spatula (fig.5).
- Reserve the inner portion with the tip of the knife (fig.6).

NOTICE

The small spatula is equipped with a guide. When cutting the split, it is necessary to push the spatula right to the shopping board.

SAFETY

The small spatula is equipped with a very sharp blade, when using it, it is recommended to operate with extreme caution, to avoid any injury.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Circular blades and small spatula in stainless steel.
- Flat blade holder and circular blades made of polypropylene of alimentary quality.
- Outside circular blade dismantled without any tool.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before the first use, it is recommended to wash the tool under hot water.
- The TURN'UP* can be easily dismantled
- Remove outside blade for cleaning, turning it clockwise.
- Wash frequently to avoid accumulation of residues that will affect the efficiency of the blades.
- Avoid cleans with objects that could damage the edge of the sharp blades.
- If necessary sharpen the blades with a sharpening tool (our ref. MF01 available as an option). The length of the tubes must remain the same after sharpening.

USO ★

Utilizzare degli ortaggi fermi e freschi. La sbucciatura non è necessaria.

- Ritagliare i prodotti (spessore di una sezione = altezza del fondo).
- Prendere il TURN'UP per la testa (1) e bucare una sezione come una perforazione (fig.1). Utilizzare un piano di lavoro ben piano.
- Sgombrare la corona esterna del ortaggio (ritaglio) (fig.2).
- Cacciar fuori il fondo realizzato sostenendo sulla palla dell'asse espulsore (fig.3).
- Mettere il fondo da guarnire sul lato e presentare la piccola spatola verticalmente contro la parete non bucata (fig.4).
- Ritagliare la fessura che permetterà di ritirare il centro del fondo, per mezzo della piccola spatola (fig.5).
- Estrarre il nocciolo con la punta di un coltello. (fig.6).

DA NOTARE

La piccola spatola si compone di un centratore alle dimensioni del fondo. Al taglio della fessura, è importante bene sostenere la piccola spatola sul piano di lavoro.

SECURITA:

La piccola spatola comporta una lama molto affilata, il suo uso richiede un minimo di vigilanza e di attenzione per evitare ogni taglio alle dita.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lame tonde e piccola spatola in acciaio inossidabile
- Testa porta-lama e asse e asse espulsore in materia di qualità autorizzata al contatto alimentare
- Lame tonda esterna smontabile senza attrezzi

PULIZIA E MANTENIMENTO

- Si consiglia di lavare il TURN'UP in acqua calda saponata, prima dell'utilizzo.
- Il TURN'UP si smonta facilmente. Per la pulizia, la lama esterna si toglie girandola nel senso contrario dei aghi di un orologio.
- E necessario di pulire spesso le lame per togliere le fecoleche, seccando, rendono difficile l'espulsione dei fondi da guarnire.
- Non pulire con dei attrezzi che ptrebero danneggiare il filo delle lame.
- Affilare se necessario le lame con un attrezzo per affilare (réf. MF01) (la differenza di lunghezza tra i tubi deve rimanere uguale dopo avere affilato).

Turn'up®

Réf. TU01 & TU02

DÉCOUPOIR POUR FONDS A GARNIR CUTTER FOR CUPS OF VEGETABLES

FUSTELLA PER RICAIVARE DA UN ORTAGGIO UN FONDO DA GUARNIRE

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS

FULLY READ AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS

LEGGERE ATTENTAMENTE ED APPLICARE LE ISTRUZIONI

MODE D'EMPLOI (A CONSERVER)

INSTRUCTIONS (TO BE KEPT) / ISTRUZIONI PER L'USO (A CONSERVARE)

NOMENCLATURE

| | | | TU01 | TU02 |
|---|---------------------------------|----------------------------|--|------------------|
| 1 | Tête porte-lame plate | Flat blade holder head | Testa porta-lama liscia | Réf. 101TU 201TU |
| 2 | Lame plate + 2 vis | Flat blade + 2 screws | lama piatta +2 viti | Réf. 102TU 202TU |
| 3 | Éjecteur | Ejecteur | espulsore | Réf. 103TU 103TU |
| 4 | Porte-lames rondes | Circular blades holder | porta-lama tonda | Réf. 104TU 204TU |
| 5 | Lame ronde extérieure | Outside circular blade | lama tonda esterna | Réf. 105TU 205TU |
| 6 | Lame ronde intérieure | Inside circular blade | lama tonda interna | Réf. 106TU 206TU |
| | Chapeau protection lames rondes | Circular blades safety cap | Coprilama per protezione della lama tonda | Réf. 107TU 207TU |
| | Chapeau protection lame plate | Flat blade safety cap | Coprilama per protezione della lama liscia | Réf. 108TU 108TU |



★ Eplucher ou non les légumes suivant la présentation désirée, découper en tranches, l'épaisseur correspondra à la hauteur du fond à garnir (hauteur maxi 35 mm, conseillée 30 mm).

★ *Peel or not vegetables according to the desired presentation, then slice, the thickness of the slices will be equal to the height of the fonds à garnir (maximum height 35 mm recommended 30 mm).*

★ *Sbucciare o non sbucciare gli ortaggi a seconda di come li volete presentare, tagliarli a fette il cui spessore corrisponderà allo spessore del fondo da guarnire (spessore massimo mm 35 - consigliato mm 30).*

1

voir photo 1
see photograph 1
vedere fotografia 1

★ Saisir le TURN'UP® par sa partie centrale et découper une rondelle dans une tranche de légume. La tête du TURN'UP® doit être libre, la poussée doit se faire sur la partie centrale uniquement (voir photo). Pousser à fond l'emporte-pièce et le tourner d'1/4 de tour sur la planche de travail pour bien terminer la coupe.

Utiliser une planche de travail bien plane. Le fond à garnir sera parfait si la tranche est coupée régulièrement avec des faces bien parallèles (voir ci-dessous).

★ *Hold the TURN'UP® by its central core and cut out a circle in a vegetable slice. The head of the TURN'UP® must be free, the push must be effective only on the central core (see photo). (It is recommended to use a very flat cutting board during this operation). Push in completely the cutting blades and turn about 1/4 turn on the cutting board to completely finish this cut. The "fond à garnir" will be perfect if the finished piece at this stage is regular with all faces really parallel (please see diagrams).*

★ *Prendere il TURN'UP® nella sua parte centrale et tagliare una rosetta in una fetta di ortaggio. La testa dello TURN'UP® deve essere libera, la pressione deve farsi sulla parte centrale soltanto (foto). Spingere a fondo la fustella e girarla di 1/4 di giro sul piano di lavoro per finire bene il taglio. Utilizzare un piano li lavoro ben piano. Il fondo a guarnire sarà perfetto se la fetta è tagliata regolarmente con delle facce parallele (vedere qui sotto).*

2

voir photo 2
see photograph 2
vedere fotografia 2

★ Dégager la couronne extérieure du légume (chute) de la lame ronde (rep.5).

Remove the external crown of waste vegetable from the outside of the outside circular blade (n° 5). Please be careful during this operation as the circular blades are very sharp.

★ *Sgombrare la corona esterna del ortaggio (ritaglio) della lama tonda (5).*

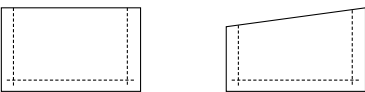
3

voir photo 3
see photograph 3
vedere fotografia 3

★ En tenant le TURN'UP® par sa partie plastique centrale, tapoter avec la main sur la tête du porte-lame plate (rep.1) afin d'éjecter la rondelle. Procéder en plusieurs petits coups car en tapant fort, la rondelle pourrait se déchirer.

★ *While holding the TURN'UP® by its central plastic core, tap on the head of the flat blade holder (n° 1, of course covered with its flat blade safety cap) to eject the circular product that has been cut. Proceed by several small taps as the circular product could be torn during this operation.*

★ *Tenendo il TURN'UP® per la sua parte plastica centrale, dare dei colpi con la mano sulla testa del porta lama liscia (1) per cacciar fuori la rosetta. Procedere in parecchi piccoli colpi perchè facendo troppo forte la rosetta potrebbe squarciarsi.*



OUI / YES / SI

NON / NO / NO



4

voir photo 4
see photograph 4
vedere fotografia 4

★ Engager la rondelle obtenue dans le porte-lame plate (rep.1), côté découpe vers le haut, bien à plat sur le fond plastique. **Cette opération est importante. En effet, la lame plate doit découper le légume parallèlement au fond, sinon la découpe du noyau intérieur ne sera pas parfaite et son enlèvement (opération n° 6) sera difficile voire impossible (voir ci-dessous).** Pousser la rondelle avec la paume de la main impérativement jusqu'au bord du porte-lame.

Attention: ne pas pousser trop loin au risque de couper complètement le fond. Il y a une butée mais les légumes sont élastiques et déformables. Toute l'ingéniosité du TURN'UP® réside dans la découpe du noyau intérieur. A la cuisson, les parois se recollent au niveau de la fente et les fonds restent étanches. Même à cru, la fente latérale n'est pas gênante pour le garnissage.

★ *Engage perfectly the obtained round cut product on the flat blade holder (N° 1- this time with the flat blade uncovered), with the side previously cut toward the top, and in making sure that the base of the circular product slides flat on the plastic base. This operation is very important. The flat blade (N° 2) must cut the circular vegetable product parallel to its base, if not, the cutting out of the central waste core will not be perfect and its extraction (operation 6 further on) will be difficult or impossible (see diagram hereunder). Push the round cut product with the palm of the hand up to the limit of the flat blade. Attention: make sure not to push too far during this cutting operation, as you do not want to cut completely through the entire base of the round cut product. There is a cutting depth stop on the TURN'UP® but vegetables are elastic and deformable. The ingenuity of the TURN'UP® resides in this cutting operation of the inside core. During cooking, the line of cut at the base of the "fond à garnir" will resolder itself and will become leakproof again. And even when used raw, the lateral outline will not be a problem during filling.*

Introdurre la rosetta realizzata nel porta-lama piano (1) parte intaglio verso alto, bene a piatto sul fondo plastica. Questa operazione è importante. Effettivamente, la lame piana deve tagliare l'ortaggio in parallela al fondo, se no l'intaglio del nocciolo interno non sarà perfetto e si dovrà toglierlo (6) sarà difficile vedere anche impossibile. Spingere la rosetta con la palma della mano imperativamente fino al bordo del porta-lama.

Attenzione: non spingere troppo profondo per evitare di tagliare completamente il fondo. C'è un arresto ma gli ortaggi sono elastici e si deformano. L'ingegnosità del TURN'UP® risiede nel l'intaglio del nocciolo interno. Alla cottura, le pareti si rincollano al livello della fenditura e i fondi restano stagni. Anche a crudo, la fenditura laterale non è un disturbo per la guarnitura.

5

voir photo 5
see photograph 5
vedere fotografia 5

★ Retirer délicatement la rondelle, car elle est fragilisée par la fente latérale précédemment découpée.

★ *Pull off with care the round cut product, as it is fragilised by the lateral base cut just made.*

★ *Togliere con delicatezza la rosetta, perchè è fragilisata a causa dell'intaglio laterale precedentemente stagliato.*

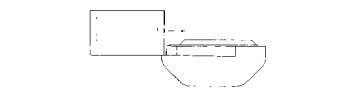
6

voir photo 6
see photograph 6
vedere fotografia 6

★ Extraire le noyau intérieur à l'aide d'une fourchette ou mieux, de la pointe d'un couteau d'office. La découpe est terminée, le fond est prêt à garnir!

★ *Remove the inside waste core using a fork or better the point of a paring knife. All cutting operations thus finished, the "fond à garnir" is ready to be filled!*

★ *Estrarre il nocciolo interno con una forchetta o meglio ancora, con la punta di un coltello; il taglio è fatto, il fondo è pronto per essere guarnito.*



OUI / YES / SI

NON / NO / NO



SECURITE ★

Le TURN'UP® est équipé de 3 lames (rep. 2, 5 et 6) très affûtées et tranchantes.

En conséquence, lors de sa manipulation, il est recommandé de :

• bien tenir l'appareil par sa partie centrale.

• remettre en place, à la fin de chaque utilisation, les chapeaux de protection des lames rondes et plate.

• manipuler la tête porte-lame plate (rep.1) avec précaution, coiffée de son chapeau de protection lorsque la lame n'est pas utilisée, et avec la paume de la main lors de son utilisation.

Il est recommandé, pour une sécurité maximale, de toujours coiffer les lames non utilisées avec les chapeaux de protection.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• Lames rondes en acier inoxydable.

• Lame plate en acier inoxydable trempé.

• Tête porte-lame et porte-lames rondes en polypropylène de qualité autorisée au contact alimentaire.

• Fixation des lames rondes par un système à baïonnette qui permet le démontage sans outil pour l'affûtage ou le changement.

• Les deux modèles références TU01 et TU02 sont complémentaires, le modèle TU02 peut découper des fonds à garnir à partir des noyaux découpés avec le modèle TU01.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Avant la première utilisation, il est recommandé de laver l'appareil à l'eau chaude.

• Le TURN'UP® se démonte facilement pour le nettoyage et l'entretien.

• Il est nécessaire de laver fréquemment les parties métalliques afin d'éliminer les féculés qui, en séchant sur les lames, pourraient rendre l'éjection des fonds à garnir délicate (les lames rondes se démontent sans outil. Tourner chaque lame dans le sens dévissage et tirer).

• Éviter le nettoyage avec des instruments qui pourraient détériorer le fil des lames.

• Affûter au besoin les lames à l'aide d'un mini-fusil (n/réf. MF01 disponible en accessoire). La différence de longueur des 2 tubes doit rester la même après l'affûtage qu'auparavant, et ne doit jamais dépasser la distance séparant la lame plate du fond du porte-lame plate.

• La lame plate est réaffûtable en cas de besoin. Toutefois, éviter de diminuer sa forme de plus de 0,5 mm, ce qui nuirait à la découpe du noyau.

• En cas de nécessité de changement d'une lame ronde, il est recommandé de remplacer les deux lames rondes, la petite et la grande.

SAFETY ★

The TURN'UP® is equipped with 3 extremely sharp blades (N° 2, 5 and 6.)

Consequently, when using, it is recommended to :

• hold it by its central part.

• always replace, at the end of each use, the safety caps of the circular and flat blades.

• carefully operate the flat blade holder (N° 1) covered with its safety cap when the blade is not used, and with the palm of the hand when used.

It is always recommended, for maximum security, to cover the blades with their respective safety cap when the blades are not used.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• Circular blades in stainless steel.

• Flat blade in hardened stainless steel.

• Flat blade holder and circular blades holder in polypropylene of food-safe quality.

• Attachment of the circular blades by a special device that allows toolless dismantling for blade change or resharpening.

• Both models (TU01 and TU02) are complementary; the model TU02 can cut "fonds à garnir" using the in-side waste obtained from use of the model TU01.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Before the first use, it is recommended to wash the tool in hot water.

• The TURN'UP® can be easily dismantled for cleaning and maintenance.

• It is necessary to frequently wash the metal parts of the tool, in order to eliminate wastes, which if dried on these metal pieces, could cause difficulty in cut and ejection of the "fonds à garnir." (The circular blades can be dismantled without any tool. Simply turn each blade in a counter-clockwise sense and pull out).

• Avoid cleaning the different parts of the TURN'UP with any object that could damage the edge of the sharpened blades.

• If necessary sharpen the blades with a small file (our ref. MF01 available in option.)

The difference of the length of the outside circular blade and inside circular blade must always remain the same after sharpening than before, and must never exceed the distance between the flat blade and the bottom of the flat blade holder.

• The flat blade can be resharpened if necessary. However, pay particular attention, not to decrease its size by more than 0,5 mm (about 3/64 of an inch) which would be injurious to its function, the correct cutting of the inside base of the "fond à garnir".

• If it becomes necessary to change one of the circular blades, it is recommended to replace both of them (outside and inside.)

SECURITA ★

Il TURN'UP è attrezzato di 3 lame (2,5,6) molto affilate e tagliente.

Per conseguenza, quando si fa la manipolazione, è raccomandato :

- bene tenir il TURN'UP® per la sua parte centrale

- rimettere in piazza, al termine di ogni uso, i capelli di protezione delle lame tonde e piane.

- Manipolare la testa porta lama (1) con prudenza, ricoperta del capello di protezione quando la lama non è utilizzata, e con il pomo della mano quando si usa.

- E raccomandato, per una sicurezza massima, di ricoprire sempre le lame non utilizzate con i capelli di protezione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- lame tonde in acciaio inossidabile.

- lama piana in acciaio inossidabile temprato.

- testa porta lama e porta lama in polypropylene di qualità autorisata al contatto alimentare.

- insediamento delle lame tonde con un sistema a baionetta che permette lo smontaggio senza attrezzo per l'affilatura o il cambiamento.

- I due modelli TU01 et TU02 sono complementari, con il modello TU02 si può fare dei fondi da guarnire a partire dei noccioli tagliati con il modello TU01.

PULIZIA E MANTENIMENTO

- Prima di utilizzare l'articolo e raccomandato di lavarlo a l'acqua calda.

- Il TURN'UP® si smonta facilmente per la pulizia e il mantenimento.

- E necessario di lavare frequentemente le parte metalliche per escludere la fecola, quando secca sulle lame, potrebbe rendere difficile l'espulsione dei fondi da guarnire (le lame tonde si smontano senza attrezzo. Girare ogni lama nel senso svitaggio e tirare).

- Non utilizzare dei attrezzi che potrebbero danneggiare il filo delle lame.

- Affilare se necessario le lame con un attrezzo per affilare (N/REF. MF01 disponibile in accessorio). La differenza di lunghezza dei 2 tubi deve rimanere uguale poi o dopo l'affilatura, e non deve mai superare la distanza tra la lama piana del fondo del porta lama piano.

- Si può affilare la lama piana quando è necessario. Però bisogna evitare di diminuire la sua forma di più di 0,5 mm, ciò che nuocerebbe al taglio del nocciolo.

- In caso di necessita di cambiamento di una lama tonda; e raccomandato di sostituire le due lame tonde, la piccola e la grande.

QUELQUES SUGGESTIONS ★

Utiliser des légumes fermes et frais: pomme de terre, concombre, courgette, courge, navet, carotte*, céleri*, melon... à garnir selon votre goût, votre fantaisie et créativité! A consommer crus, cuits à la vapeur ou frits.

Le noyau découpé, lorsqu'il est replacé à l'intérieur, protège les parois des fonds en cas d'emballage sous-vide ou de congélation.

Les fonds peuvent être coupés complètement à la base pour produire des anneaux ou des rondelles de légumes ou de fruits.

USAGE PROFESSIONNEL

Le meilleur rendement pour une production en grandes quantités est obtenu quand les coupes se font en plusieurs étapes.

1^{ère} étape : couper tous les légumes concernés en tranches régulières d'égaies épaisseurs.

2^e étape : réaliser les opérations 1, 2 et 3

3^e étape : réaliser les opérations 4 et 5

4^e étape : extraire les noyaux - opération 6

* préalablement blanchis quelques minutes.

SOME SUGGESTIONS AND IDEAS ★

Use only firm and fresh vegetables: potato, cucumber, zucchini, marrow, turnips, carrot*, celery*, melon... to be garnished according to your taste, your imagination, and your fantasy! To eat raw, steamed, or fried.

The inside waste core, when replaced, protects the walls of the unused fond à garnir when these are frozen or vacuum packed. If you cut through the base of the "fonds à garnir", you can easily obtain rings of vegetables or fruits.

PROFESSIONAL USE

Maximum yield and cutting quality for professional production of large quantities is best achieved when cuts are made in distinct several stages.

First step : cut regular slices with all the vegetables that you want to prepare.

Second step : perform steps 1, 2 and 3 with all these slices before continuing.

Third step : perform steps 4 and 5 with all the now round cut products.

Fourth step : extract the waste core (as in step 6) of all above products.

*previously blanched in water for a few minutes.

QUALCHI SUGGERIMENTI ★

Utilizzare degli ortaggi fermi e freschi: patate, cetrioli, zucchini, zucche, rape, carotte*, sedano*, melone... guarnitura secondo il vostro gusto, la vostra fantasia, e creatività! A mangiare crudo, cotto al vapore o in frittura.

Il nocciolo tagliato, quando è ricollocato a l'interno, protegge le pareti dei fondi in caso di imballaggio soto vuoto o di congelazione. I fondi possono essere tagliati completamente alla base per produrre dei anelli o delle rosette di ortaggi o frutti.

USO PROFESSIONALE

Il migliore rendimento per una produzione in grande quantità è realizzato quando i tagli si fanno in diverse tappe.

1° tagliare tutti gli ortaggi in fette regolare di stesso spessore

2° realizzare le operazioni 1,2 e 3

3° realizzare le operazioni 4 e 5

4° estrarre tutti i noccioli

* Previamente imbianchiti qualche minuti.