

# SUMOSLICER™

## Tranchez, râpez et émincez en quelques secondes

### UTILISATION ET ENTRETIEN

Le Sumo Slicer™ 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 !



#### AVERTISSEMENTS

**DANGER : maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec. Les cylindres comportent des éléments tranchants. Rangez-les en lieu sûr.**

**Ne jamais mettre la main ou un ustensile quelconque dans la cheminée d'accès à la trémie. Il faut utiliser le poussoir uniquement.**

**Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et après chaque utilisation.**

### CARACTÉRISTIQUES :

- Inclus un socle à ventouse, une trémie, un couvercle poussoir, une manivelle et 3 cylindres en inox inoxydable de haute qualité : une râpe fine, une trancheuse et une râpe épaisse.
- Le socle à ventouse vous permet d'utiliser le Sumo Slicer™ en toute sécurité sur toute surface plane.
- Facile à inter-changer ou à démonter pour nettoyer toutes les parties du Sumo Slicer™.
- Les cylindres en inox passent au lave-vaisselle.
- Le socle ventouse, la trémie et le couvercle sont fabriqués en plastique ABS sans BPA. Ils doivent être lavés à la main à l'eau tiède savonneuse.



### 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 la bague dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Installez le cylindre en inox de votre choix dans la trémie.
- Placez les aliments à l'aide du presseur dans la cheminée d'accès de la trémie et tournez la manivelle tout en appuyant.
- Découpez les aliments au préalable afin qu'ils ne se bloquent pas dans la cheminée ou la manivelle.
- Remarque : toutes les lames sont affûtées. Utilisez systématiquement le couvercle poussoir.

### SPÉCIFICATIONS :

- |  |
|--|
| • Matériaux : Inox, plastique ABS sans BPA       |
| • Dimensions : H 25,4 cm x L 13,2 cm x P 12,5 cm |



Importé et distribué en France par :  
BEST OF TV s.a.s.  
28 chemin de Gérocourt  
F-95650 Boissy l'Aillerie  
sav@bestoftv.fr

Distribué en Belgique par :  
Verdeed in België door:  
BEST OF TV BENELUX s.p.r.l.  
Route de Gervail 16 bât. B  
B-1380 Lasne  
contact@bestoftv.be

## 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		✓	
Oeuf dur	✓		
Fromage	✓	✓	✓
Biscuits	✓	✓	
Chocolat	✓	✓	
Toast / pain		✓	
Sucre en morceaux		✓	



### 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 adhérera 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 Poussoir

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.

### Aliments non compatibles avec le Sumo Slicer™

• Tomates, poireaux, piments, viande surgelée, fruits mous tels que la banane, l'avocat, etc.

## 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.



### Oignons

Pour trancher ou râper facilement les oignons, orientez-les de manière à ce que la peau soit tournée vers l'intérieur. ATTENTION : ne poussez jamais avec les mains ou un ustensile autre que le poussoir.



### Ail

L'ail est très collant, rincez ou lavez immédiatement après l'avoir haché ou tranché.

