

**REGLES DE SECURITE A LIRE IMPERATIVEMENT**



- **Ne jamais secouer à une seule main par la poignée. Toujours secouer à 2 mains** en appliquant peu de pression sur la poignée. **Sinon risque de casse de la poignée et de blessure grave.**
- Utiliser le CREAZY en étant debout et faites attention de ne pas le frapper sur une surface dure.
- Toujours vérifier l'état de la poignée avant d'utiliser le produit. Si la poignée est fêlée, ne pas utiliser le produit.
- Toujours retirer les 3 billes grises avant de servir. Risque d'étouffement en cas d'ingestion.

**COMMENT FAIRE DE LA CHANTILLY**

Voir la vidéo et les conseils sur [www.cookut.com](http://www.cookut.com)

**Ingrédients de la Chantilly :** Crème liquide entière + 1 à 2 cuillères de sucre glace + vanille (gousse ou extrait)

**1-Choisir la bonne crème :** crème UHT liquide entière 30% ou idéalement 35% de matière grasse. De préférence les briquettes « 1<sup>er</sup> prix » de marque distributeur (pas de crème fleurette, pas de crème BIO, allégée...). La liste des crèmes conseillées est disponible sur [www.cookut.com](http://www.cookut.com). Certaines marques de crème ne fonctionnent pas avec CREAZY.

**2-A la bonne température :** la crème et le CREAZY doivent être impérativement **à température ambiante vers 18-20°C et non pas froids**. La crème doit donc être hors du frigo depuis des heures. Nous vous conseillons de la stocker hors du frigo.

**3-Utilisation du CREAZY :** mettre la crème, le sucre et les 3 billes. Secouer à 2 mains énergiquement pendant 30 secondes à 1min30 (selon la crème). **Ne pas forcer sur la poignée pour ne pas la casser**. Retirer les billes et servir.

**Résolution des problèmes (si vous respectez toutes nos consignes, cela marche forcément !)**

- Si la crème ne monte pas, la solution peut être :
    - o La crème est trop froide (ou le CREAZY)
    - o Secouer plus fort
    - o Changer de crème (voir sur [www.cookut.com](http://www.cookut.com))
  - Si la crème devient du beurre, la solution peut être :
    - o La crème est trop chaude (ou le CREAZY)
    - o Secouer moins longtemps
    - o Changer de crème (voir sur [www.cookut.com](http://www.cookut.com))
- Consulter [www.cookut.com](http://www.cookut.com) pour plus de détail.

**VERY IMPORTANT SAFETY RULES**



- **Never shake with the handle. Use your 2 hands to shake. Do not put too much pressure on the handle. The handle may break and cause injury.**
- You must be standing when you shake. Be careful not to hit the jar on a hard surface.
- Before each use, check the handle. If the handle looks a bit broken, do not use the product.
- Before to serve, remove the 3 silicone balls. Risk of suffocation in case of ingestion.

**HOW TO MAKE WHIPPED CREAM**

See the video and tips on [www.cookut.com](http://www.cookut.com)

**Whipping cream ingredients :** Whole liquid cream + 1 or 2 icing sugar table spoons + vanilla (vanilla pod or extract)

**1-The right liquid cream :** UHT long life whole liquid cream 30% or 35% (best choice). Use the low cost small carton from the supermarket own brand (no fresh or organic cream, no light cream). Some creams may not work. See a list of selected creams on [www.cookut.com](http://www.cookut.com).

**2-The right temperature:** the liquid cream and CREAZY **must be used at ambient temperature of 16 to 20°C (60 to 68°F) but not colder**. Do not put the cream in the fridge before to use.

**3-Use of CREAZY :** put in the jar the liquid cream, the sugar and the 3 silicone balls. Shake vigorously with your 2 hands during 30 seconds to 1m30 (depends on the cream). **Do not stress too much the handle**. Remove the balls and serve.

**Troubleshooting :**

If you observe all of our above guidelines, it will work for sure.

- **If you do not have whipped cream after shaking :**
  - o The liquid cream is too cold ? (or CREAZY ?)
  - o You must shake stronger.
  - o You should try another cream
- **If you turn your cream into butter after shaking :**
  - o The liquid cream is too hot ? (or CREAZY ?)
  - o You must shake less time.
  - o You should try another cream

For video and more information, visit [www.cookut.com](http://www.cookut.com)