

# Notice : PASSE LEGUMES PROFESSIONNEL ACIER INOXYDABLE 24 CM

Appareil traditionnel, utile pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis ou soupes de poissons.

## Propriétés :

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 de haute qualité.
- Capacité : 2 litres.
- Longueur totale (passoire + manche) : 37 cm.
- Diamètre : 23,5 cm.
- Hauteur totale (passoire + manivelle) : 17 cm.
- Hauteur de la passoire : 9,5 cm.
- Passe au lave-vaisselle.

## Ce moulin à légumes est composé de :

- Une passoire avec manche et pattes de fixation en métal caoutchouté, permettant d'adapter la passoire aux récipients allant de 15,5 à 24 cm de diamètre.
- Une manivelle.
- Trois grilles permettant de presser et de trancher de trois manières différentes.

## Choix des différentes grilles :

- Grille à fines lames (trous = 1,5 mm) : les grains de tomates n'en passent pas au travers et elle est parfaite pour préparer les purées de légumes liquides.
- Grille à lames moyennes (trous = 2,5 mm) : les grains de tomate en passent au travers et elle est donc utile lorsque vous souhaitez obtenir une purée de légumes épaisse.
- Grille à grandes lames (trous = 4 mm) : des morceaux de légumes pourront en passer au travers et elle est donc idéale pour les coulis de tomates.

## ATTENTION :

**Les grilles comportent des lames coupantes, soyez très vigilants lors de leur utilisation en prenant garde de ne pas vous blesser et de ne pas laisser d'enfants en bas âge s'en servir.**

## Mode d'utilisation :

1. Insérez une grille au fond de la passoire, face coupante vers le haut.
2. Insérez le bout de la manivelle au centre de la grille et ses côtés dans les encoches, à l'intérieur de la passoire, prévues à cet effet.
3. Dépliez les pattes de fixation en fonction du diamètre de votre récipient.

