



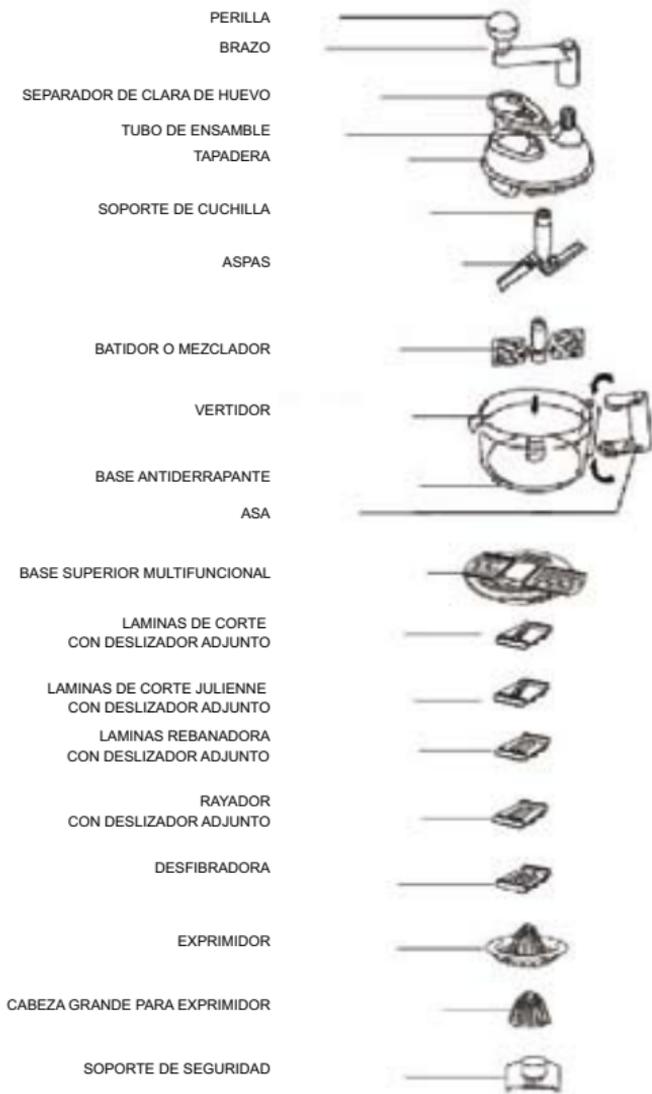
Multiprocesador Manual de Alimentos

MANUAL

15 EN 1



NES-495



COMO ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU MULTIPROCESADOR MANUAL DE ALIMENTOS

1.- CORTAR, MEZCLAR Y BATIR

Simplemente inserte la cuchilla o la paleta en el centro del tazón, después cubra con la tapa y gire en sentido de las manecillas del reloj. Un mayor número de giros hará cortes finos (fig.1)

2.- REBANAR, TRITURAR Y GRATINAR

Coloque la base multifuncional en el tazón e inserte cualquier función que desee realizar, rebanar, triturar, gratinar; asegúrese de usar sujetando firmemente todo el tiempo (fig.2) .

LIMPIAR

Simplemente enjuague con agua tibia o fría después de su uso. Lave con jabón suave. Seque la humedad. Tome precaución con las piezas metálicas y con el filo.

USOS PARA CADA ACCESORIO

LAMINAS DE CORTE

Adecuadas para cortar en cubitos tomates, cebollas, ajos, pimienta, nueces, hongos, etc.

HOJA REBANADORA

Trabaja bien para frutas así como para rebanar calabazas, huevos duros, pepinos, papas y mucho más.

EXTRACTOR DE JUGOS

Exprimidor de naranjas frescas, jugos de uva y de limón.

RAYADOR

Cáscara de naranjas, limones y limas para saborizar y adornar. Puede ser usado también para jengibre y ajos .

DESFIBRADOR

Desfibra col, lechuga, zanahorias, quesos y otros ingredientes para ensaladas .

LAMINAS DE CORTE JULIENNE

Usado para papas fritas y barras de vegetales .

BATIR/PALETA LICUADORA

Batir huevos, cremas y masa para pasteles mejor .

ALMACENAMIENTO DE LA TAPA

Coloque la tapa sobre el contenedor para almacenar en el refrigerador.

MULTIPROCESADOR MANUAL DE ALIMENTOS

Es una de las herramientas esenciales en cada cocina. Fue diseñado para obtener resultados perfectos y profesionales para la preparación de paltillos en la forma más conveniente y en el menor tiempo posible. Cuando prepare postres la paleta se usa para batir y mezclar obteniendo excelentes resultados.

Por todas las razones mencionadas, recomendamos el uso del **MULTIPROCESADOR MANUAL DE ALIMENTOS**