



FR. Créez facilement des repas variés et ludiques pour vos enfants, avec les outils du « Le Petit Gourmand » !

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Nettoyer les ustensiles avant la première utilisation.
- Après chaque utilisation, laver le produit à l'eau chaude savonneuse en rinçant abondamment.

USTENSILES DU SET

- 1 x double cuillère à melon
- 1 x couteau emporte-pièce cœur
- 1 x couteau emporte-pièce étoile
- 1 x couteau coupe-légumes ondulé
- 1 x éplucheur spirale - coupe légume à spaghetti
- 2 x moules en silicone
- 1 x livret recettes

A. DOUBLE CUILLÈRE À MELON

- CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICES PRODUITS
Deux tailles de cuillères différentes, pour faire des petites et grandes billes selon vos préférences.
Pratique pour préparer un bol rempli de petites sphères de fruits ou légumes ou bien pour créer des repas ludiques et appétissants !
Peut également être utilisé pour retirer facilement les pépins ou noyaux de vos aliments, ou pour creuser vos fruits, légumes ou cupcakes afin de les remplir de délicieuses garnitures.

• UTILISATION

Plonger le bord de la cuillère à melon dans le fruit ou le légume de votre choix et la faire pivoter complètement pour réaliser une sphère parfaite.
Cet outil peut être utilisé avec n'importe quel ingrédient mou.
Exemples d'aliments :
- Fruits : melon, pastèque, prune, pêche, pomme, poire, kiwi, ananas, etc.
- Légumes : courgette, concombre, pomme de terre, tomate, avocat, etc.
- Beurre
- Fromage

B. COUTEAUX EMPORTE-PIÈCES CŒUR ET EMPORTE-PIÈCE ÉTOILE

- CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICES PRODUITS
Ces emporte-pièces permettent de réaliser des formes ludiques, des cœurs et des étoiles, pour créer des repas variés et appétissants.

• UTILISATION

Couper les ingrédients en morceaux de 5 cm. Prenez l'outil, tirez la partie arrière de ce dernier qui est amovible, puis exercer une pression sur l'aliment. Une fois l'aliment coupé, poussez la partie amovible pour que l'aliment puisse ressortir. Cet outil peut être utilisé avec tout ingrédient souple / mou.
Exemples d'aliments :
- Fruits : melon, pastèque, prune, pêche, pomme, poire, kiwi, ananas, etc.
- Légumes : courgette, carotte, aubergine, pomme de terre cuite, panais, navet, etc.
- Beurre
- Fromage
- Pate des cookies

C. COUTEAU COUPE-LÉGUMES ONDULÉ

- CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICES PRODUITS
Permet de créer des ondulations sur vos fruits et légumes pour décorer vos plats de manière ludique.

• UTILISATION

S'utilise comme un couteau classique. Cet outil peut être utilisé avec tout ingrédient.
Exemples d'aliments :
- Fruits : fraise, pêche, pomme, poire, kiwi, ananas, banane, etc.
- Légumes : courgette, aubergine, pomme de terre, panais, navet, asperge, radis etc.
- Beurre
- Fromage
- Saucisses cuites
- Œufs durs
- Glace compact / bien dure
- Tout type d'aliment possible à faire en bâtonnets (carottes, céleri, etc.)
- Salade et autres feuilles type épinards
- Bandes de pâtes pour vos tartes

D. ÉPLUCHEUR SPIRALE - COUPE LÉGUME À SPAGHETTI

- CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICES PRODUITS
Deux styles de lames à spirales différentes : une pour réaliser des spaghettis de légumes et une pour réaliser des spirales et éplucher vos fruits et légumes.
Réaliser des spaghettis de légumes est une excellente manière d'incorporer des légumes au régime alimentaire de l'enfant. Cela permet également d'avoir une alternative aux pâtes traditionnelles et cela permet de varier les repas.
Grâce à l'éplucheur spiral, vous pourrez éplucher vos légumes facilement et décorer vos plats avec des belles spirales de légumes.

• UTILISATION

Pour de meilleurs résultats : n'hésitez pas à faire dégorger les légumes riches en eau - tel que la courgette - avec un essuie-tout une fois vos spirales réalisées pour éviter que vos légumes ne soit trop mou.
1. Coupez les aliments afin d'obtenir des extrémités plates.
2. Placez les aliments au centre de l'ustensile.
3. Placez le couvercle au-dessus et insérer l'aliment.
4. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre tout en exerçant une légère pression vers le bas.
Cet outil peut être utilisé avec tout ingrédient de forme plus ou moins allongés : carotte, courgette, panais, concombre, pomme de terre, patate douce etc.
Cet outil peut être utilisé avec tout ingrédient de forme plus ou moins allongée : carotte, courgette, panais, concombre, pomme de terre, patate douce etc.

E. MOULES EN SILICONE

- CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICES PRODUITS
Nos moules en silicone peuvent convenir à différents usages : cuisson à la vapeur pour vos légumes, pour faire fondre du chocolat à la cuisson vapeur, cuisson au four pour vos pâtisseries, au bain marie ou encore pour congeler vos préparations crues.

• UTILISATION

Ces moules peuvent être utilisés pour cuisiner tous types d'aliments :
- Œufs
- Cupcakes ou Muffins
- Cake aux légumes
- Pâtisseries froides : mousse, pudding etc.
- Glaces ou autres préparations à surgeler

EN. Create appealing dishes for your children easily with the 6 tools of “Le Petit Gourmand” set.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always wash tools before the first use.
- After each use, wash the product with hot soapy water and rinse thoroughly.

TOOLS

- 1 x double melon baller
- 1 x heart shaped cutter
- 1 x start shaped cutter
- 1 x crinkle tool
- 1 x spiral and julienne slicer
- 2 x silicone moulds
- 1 x recipes book

A. DOUBLE MELON BALLER

- FEATURES & BENEFITS
It has 2 sizes, to make big or small balls according to your needs. You can have a bowlful of small spheres, or use it to create fun dishes ideas (skewers, animal shapes, etc.).
It could be also use to remove easily the seeds or to core your fruits, vegetables or cupcakes and then fill them.

• USAGE

Plunge the edge of the melon baller into the fruit or vegetable, and rotate the edge all the way around to make a perfect sphere. This tool can be use with any soft ingredient.
Example:
- Fruits: melon, watermelon, plums, peaches, pears, apples, kiwi, pineapples, etc.
- Vegetables: zucchinis, cucumber, potatoes, tomatoes, avocado, etc.
- Butter
- Soft Cheese

B. HEART SHAPED AND STAR SHAPED CUTTER

- FEATURES & BENEFITS
These cutters can make heart or star shape to create fun dishes ideas.

• USAGE

Cut the food in pcs of 5 cm. Take the tool, pull back the removable part of handle, then press the upper part towards the ingredient. Once the ingredient is cut, Push the back of the handle to make the ingredient go out.
Now you have a 5 cm heart or shaped. If you want a shorter one you just need to cut it into slices.
This tool can be use with any soft ingredient.
Example:
- Fruits: melon, watermelon, strawberries, peaches, pears, apples, kiwi, pineapples, etc.
- Vegetables: zucchinis, carrots, eggplant, cooked potatoes, parsnip, turnip, etc.
- Butter
- Cheese
- Cookies pastry

C. CRINKLE TOOL

- FEATURES & BENEFITS
Creates decorative wavy edged fruits and vegetables.

• USAGE

Cut the ingredient as you made with a classic knife. This tool can be use with many ingredients.
Example:
- Fruits: Strawberries, peaches, pears, apples, kiwi, pineapples, bananas, etc.
- Vegetables: zucchinis, eggplant, potatoes, parsnip, turnip, asparagus, radish etc.
- Butter
- Cheese
- Eggs and sausages
- Slices of well frozen ice-cream
- All type of stick food (celery, carrots, etc)
- Spinach, lettuce leaves
- Pastry strips for pies

D. SPIRAL AND JULIENNE SLICER

- FEATURES & BENEFITS
Comes with two styles of spiralizing blade: one for noodles, other for curl slices.
Spiralizing vegetables is a simple way to get some of your 5 a day vegetables/fruits. Also offers a healthy alternative to carbs like pasta or noodles. Also the curls slicer can be use to decorate salads and to peel vegetable very easily.

• USAGE

For best results: pat dry water-heavy foods, such as courgette/ zucchini, with a paper towel after spiralizing to prevent them going soggy.
1. Cut food with flat ends.
2. Place food in centre.
3. Place lid on top and insert the lid into the food.
4. Twist lid clockwise and push downwards to spiralize. This tool can be use with any long root vegetables such as carrots, courgettes, parsnips, cucumbers, potatoes and sweet potatoes, etc.
This tool can be use with any ingredient more or less elongated: carrot, zucchini, parsnip, cucumber, potato, sweet potato etc.

E. SILICON MOULDS

- FEATURES & BENEFITS
Suitable for a multitude of uses steam cooking, baking, melting chocolate, chocolate making, and frozen the uncooked preparations.

• USAGE

This moulds can be use to cook:
- Eggs
- Cupcakes or muffins
- Vegetable cakes
- Cold desserts like pastries and puddings
- Shaped ice-cream or other frozen meal

DE. Mit den Küchenhelfern „Le Petit Gourmand“ gestalten Sie ganz einfach abwechslungsreiche und unterhaltsame Mahlzeiten für Ihre Kinder!

VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM GEBRAUCH

- Küchenutensilien vor dem ersten Gebrauch reinigen.
- Produkt nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser waschen und gründlich abspülen.

IM SET ENTHALTENE UTENSILIEN

- 1 x doppelter Melonenlöffel
- 1 x Herz-Ausstechmesser
- 1 x Stern-Ausstechmesser
- 1 x Wellenschnittmesser für Gemüse
- 1 x Spiralschneider für Gemüsespaghetti
- 2 x Silikonformen
- 1 x Rezeptheft

A. DOPPELTER MELONENLÖFFEL

- PRODUKTEIGENSCHAFTEN UND -VORTEILE
Zwei verschiedene Löffelgrößen, um je nach Wunsch kleine und große Kugeln auszustechen.
Ein praktischer Küchenhelfer, um eine Schale voll kleiner Obst- bzw. Gemüsekügelchen zuzubereiten oder um lustige und appetitliche Gerichte zu kreieren!
Auch geeignet, um aus der Nahrung ganz leicht Kerne zu entfernen oder um Obst, Gemüse oder Cupcakes auszuhöhlen und mit köstlichen Toppings zu befüllen.

• ANWENDUNG

Rand des Melonenlöffels in das Obst oder Gemüse Ihrer Wahl einstechen und den Löffel einmal um sich selbst drehen, um eine perfekte Kugel zu formen.
Dieser Küchenhelfer kann mit allen weichen Zutaten verwendet werden.
Beispiele für Lebensmittel:
- Obst: Melone, Wassermelone, Pflaume, Pfirsich, Apfel, Birne, Kiwi, Ananas usw.
- Gemüse: Zucchini, Gurke, Kartoffel, Tomate, Avocado usw.
- Butter
- Käse

B. HERZ-AUSSTECHESSER UND STERN-AUSSTECHESSER

- PRODUKTEIGENSCHAFTEN UND -VORTEILE
Mit diesen Ausstechmessern lassen sich ganz einfach verspielte Formen wie Herzen und Sterne kreieren, um abwechslungsreiche und appetitliche Gerichte zu kreieren.

• ANWENDUNG

Zutaten in 5 cm dicke Stücke schneiden. Den hinteren, abnehmbaren Teil des Ausstechers (Auswerfer) herausziehen und Ausstechform in das jeweilige Lebensmittel eindrücken. Nach dem Ausstechen den Auswerfer wieder einfahren, damit das jeweilige Lebensmittel ausgeworfen wird. Dieser Küchenhelfer kann mit allen weichen Zutaten verwendet werden.
Beispiele für Lebensmittel:
- Obst: Melone, Wassermelone, Pflaume, Pfirsich, Apfel, Birne, Kiwi, Ananas usw.
- Gemüse: Zucchini, Möhre, Aubergine, gekochte Kartoffel, Pastinake, Rübe usw.
- Butter
- Käse
- Cookie-Teig

C. WELLENSCHNITTMESSER FÜR GEMÜSE

- PRODUKTEIGENSCHAFTEN UND -VORTEILE
Mit diesem Messer kreieren Sie auf Ihrem Obst und Gemüse einen Wellenschnitt, um Ihre Gerichte im Handumdrehen zu dekorieren.

• ANWENDUNG

Wird wie ein klassisches Messer verwendet.
Dieser Küchenhelfer kann mit allen Zutaten verwendet werden.
Beispiele für Lebensmittel:
- Obst: Erdbeere, Pfirsich, Apfel, Birne, Kiwi, Ananas, Banane usw.
- Gemüse: Zucchini, Aubergine, Kartoffel, Pastinake, Rübe, Spargel, Radieschen, Rettich usw.
- Butter
- Käse
- Brühwurst
- Hartgekochte Eier
- Kompaktes / hartes Eis
- Alle Lebensmittel, die sich in Stifte schneiden lassen: Möhren, Sellerie usw.
- Salatblätter, Spinatblätter usw.
- Kuchenteig, Pizzateig usw.

D. SPIRALSCHNEIDER FÜR GEMÜSESPAGHETT

- PRODUKTEIGENSCHAFTEN UND -VORTEILE
Zwei verschiedene Spiralklingen: eine Klinge zur Herstellung von Gemüsespaghetti und eine Klinge zur Herstellung von Spiralen und zum Schälen von Obst und Gemüse.
Gemüsespaghetti sind eine ausgezeichnete Möglichkeit, Gemüse in die Ernährung eines Kindes aufzunehmen. Zudem bilden sie eine Alternative zu herkömmlichen Nudeln und ermöglichen es Ihnen, Ihre Mahlzeiten zu variieren.
Mit diesem Spiralschneider lässt sich Ihr Gemüse ganz leicht schälen und Sie können Ihre Gerichte mit schönen Gemüsespiralen dekorieren.

• ANWENDUNG

Für bessere Ergebnisse:
Lassen Sie stark wasserhaltige Gemüsesorten, wie z. B. Zucchini, nach dem Schneiden der Spiralen auf etwas Küchenrolle entwässern, um zu verhindern, dass Ihr Gemüse zu weich wird.
1. Lebensmittel zurechtschneiden, um flache Enden zu erhalten.
2. Jeweiliges Lebensmittel in der Mitte des Spiralschneiders platzieren.
3. Deckel aufsetzen und Lebensmittel einführen.
4. Deckel im Uhrzeigersinn drehen und dabei einen leichten Abwärtsdruck ausüben.
Dieser Küchenhelfer eignet sich für alle Lebensmittel, die eine mehr oder weniger längliche Form aufweisen: Möhre, Zucchini, Pastinake, Gurke, Kartoffel, Süßkartoffel usw.

A.



B.



C.



D.



NL. Creëer op een eenvoudige manier gevarieerde en ludieke maaltijden voor uw kinderen met de instrumenten van Le Petit Gourmand!

VOORZORGEN BIJ GEBRUIK

- Het keukengerei reinigen voor het eerste gebruik.
- Na ieder gebruik het product met warm zeepwater afwassen en goed afspoelen.

HET KEUKENGEREI VAN DE SET

- 1 x dubbele meloenlepel
- 1 x mes met uitsteekvorm hartje
- 1 x mes met uitsteekvorm ster
- 1 x groentesnijder met golfvorm
- 1 x spiraalsnijder - groentespaghetti snijder
- 2 x bakvormen van silicone
- 1 x receptenboekje

ES. ¡Cree comidas variadas y divertidas para sus hijos fácilmente, con las herramientas de Petit Gourmand!

PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Limpiar los utensilios antes del primer uso.
- Después de cada uso, lave el producto con agua jabonosa caliente y enjuague bien.

UTENSILIOS DEL SET

- 1 x cuchara de melón doble
- 1 x cortador de corazón
- 1 x cortador de estrella
- 1 x cortador de vegetales ondulados
- 1 x pelador en espiral - cortador de espaguetis
- 2 x moldes de silicona.
- 1 x folleto de recetas

IT. Create facilmente pasti vari e divertenti per i vostri bambini con gli attrezzi di Le Petit Gourmand!

PRECAUZIONI PER L'USO

- Pulire gli utensili prima del primo utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo, lavare il prodotto con acqua e sapone calda risciacquando poi abbondantemente.

UTENSILI DEL SET

- 1 x doppio scavino per melone
- 1 x coltello decoratore taglio a cuore
- 1 x coltello decoratore taglio a stella
- 1 x coltello taglia-verdure ondulado
- 1 x pelapatate a spirale - taglia-verdure a spaghetti
- 2 x stampi in silicone
- 1 x ricettario

PT. Crie refeições variadas e lúdicas para os seus filhos e facilmente com as ferramentas do Le Petit Gourmand!

PREAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Limpe os utensílios antes da primeira utilização.
- Após cada utilização, lave o produto com água quente e sabão enxaguando abundantemente.

UTENSÍLIO DO CONJUNTO

- 1 x colher dupla para melão
- 1 x faca saca-bocados em forma de coração
- 1 x faca saca-bocados em forma de estrela
- 1 x faca corta-legumes ondulada
- 1 x descascador em espiral/corta-legumes em esparguete
- 2 x formas de silicone
- 1 x caderno de receitas

A. DUBBELE MELOENLEPEL

- PRODUCTKENMERKEN EN -VOORDELEN Twee verschillende maten lepels, om naar beleiven kleine of grote bolletjes te maken. Praktisch om een kom vol fruit- of groentebolletjes te maken of om ludieke en smakelijk uitzierende maaltijden te bereiden! Kan ook gebruikt worden om eenvoudig pitjes of pitten uit voedsel te halen of fruit, groenten of cupcakes uit te hollen om ze met een heerlijke vulling te vullen.

- GEBRUIK Steek de rand van de meloenlepel in het fruit of de groente van uw keuze en maak een complete draai voor een perfect rond bolletje. Dit instrument kan gebruikt worden voor ieder willekeurig zacht ingrediënt. Voorbeelden van voedsel:
 - Fruit: meloen, watermeloen, pruim, perzik, appel, peer, kiwi, ananas, enz.
 - Groente: courgette, komkommer, aardappel, tomaat, avocado, enz.
 - Boter
 - Kaas

B. MESSEN MET UITSTEEKVORMEN HARTJE EN STER

- PRODUCTKENMERKEN EN -VOORDELEN Met deze uitsteekvormen kunt u ludieke vormen, hartjes en sterren, maken en zo gevarieerde en smakelijk uitzierende maaltijden bereiden.

- GEBRUIK Met deze uitsteekvormen kunt u ludieke vormen, hartjes en sterren, maken en zo gevarieerde en smakelijk uitzierende maaltijdenbereiden.Ditinstrumentkangebruiktwordenvoorieder soepel/zacht ingrediënt. Voorbeelden van voedsel:
 - Fruit: meloen, watermeloen, pruim, perzik, appel, peer, kiwi, ananas, enz.
 - Groente: courgette, wortel, aubergine, gekookte aardappel, pastinaak, knolraap, enz.
 - Boter
 - Kaas
 - Cookiebeslag

B. CORTADORES CON FORMA DE CORAZÓN Y ESTRELLA

- CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE PRODUCTOS Estos cortadores hacen posible crear corazones y estrellas, para crear comidas variadas y apetitosas.

- USO Cortar los ingredientes en trozos de unos 5 cm. Tome la herramienta, tire de la parte posterior de la herramienta que se puede quitar, luego presione la comida. Una vez cortado el alimento, empuje la parte extraible para que la comida pueda salir. Esta herramienta se puede utilizar con cualquier ingrediente blando. Ejemplos de alimentos:
 - Frutas: melón, sandía, ciruela, melocotón, manzana, pera, kiwi, piña, etc.
 - Verduras: calabacín, zanahoria, berenjena, papa al horno, chirivía, nabo, etc.
 - Mantequilla
 - Queso
 - Galletas De Pasta

C. GROENTESNIJDER MET GOLFOVM

- PRODUCTKENMERKEN EN -VOORDELEN Hiermee kunt u uw groente en fruit een golfvorm geven, om uw gerechten op een ludieke manier te decoreren.

- GEBRUIK Hiermee kunt u uw groente en fruit een golfvorm geven, om uw gerechten op een ludieke manier te decoreren. Dit instrument kan gebruikt worden voor ieder ingrediënt. Voorbeelden van voedsel:
 - Fruit: aardbei, perzik, appel, peer, kiwi, ananas, banaan, enz.
 - Groente: courgette, aubergine, aardappel, pastinaak, knolraap, asperge, radijs, enz.
 - Boter
 - Kaas
 - Gekookte worstjes
 - Hardgekookte eieren
 - Compact / goed hard jis
 - Alle soorten voedsel dat in reepjes gesneden kan worden: wortels, selderij, enz.
 - Sla- en spinazieblaadjes, enz.
 - Taart- en pizzabeslag, enz.

C. CORTADOR DE VEGETALES ONDULADOS

- CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE PRODUCTOS Cara ondas en tus frutas y verduras para decorar tus platos de una manera divertida.

- USO Utilízalo como un cuchillo clásico. Esta herramienta se puede utilizar con cualquier ingrediente. Ejemplos de alimentos:
 - Frutas: fresa, melocotón, manzana, pera, kiwi, piña, plátano, etc.
 - Verduras: calabacín, berenjena, patata, chirivía, nabo, espárragos, rábanos, etc.
 - Mantequilla
 - Queso
 - Salchichas cocidas
 - Huevos duros
 - Hielo compacto / duro
 - Todos los tipos de alimentos que se pueden cortar en palitos: zanahorias, apio, etc.
 - Hojas de ensalada, espinacas etc.
 - Pastas de pasta, pizza etc.

C. TAGLIA-VERDURE ONDULATO

- CARATTERISTICHE E VANTAGGI PRODOTTI Permette di creare ondulazioni sulla frutta e la verdura per decorare i piatti in modo divertente.

- UTILIZZO Si utilizza come un coltello classico. Questo strumento può essere utilizzato con qualsiasi ingrediente. Esempi di alimenti:
 - Frutta: fragola, pesca, mela, pera, kiwi, ananas, banana, ecc.
 - Verdura: zuccchina, melanzana, patata, pastinaca, rapa, asparago, ravanelli, ecc.
 - Burro
 - Formaggio
 - Salsicce cotte
 - Uova sode
 - Gelato compatto / molto duro
 - Tutti i tipi di alimenti che si possono tagliare a bastoncini: carote, sedano ecc.
 - Foglie di insalata, di spinaci ecc.
 - Impasti per torte, pizze, ecc.

D. SPIRAALSNIJDER - GROENTESPAGHETTI SNIJDER

- PRODUCTKENMERKEN EN -VOORDELEN Twee verschillende stijlen spiraalsnijders: een voor het maken van groentespaghetti en een voor het maken van spiralen en voor het schillen van groente en fruit. Groentespaghetti maken is een uitstekende manier om groente deel te laten uitmaken van het voedingspatroon van kinderen. Dit biedt tevens een alternatief voor de gewone pasta en helpt u de maaltijden te variëren. Dankzij de spiraalsnijder kunt u uw groente eenvoudig schillen en uw gerechten versieren met mooie groentespiralen.

- GEBRUIK Voor het beste resultaat: aarzel niet om groenten die veel water bevatten, zoals courgette, na het maken van de spiralen met keukenpapier droog te deppen, om te vermijden dat de groente te zacht wordt.
 - Snijd het voedsel zodanig dat de uiteinden plat zijn.
 - Plaats het voedsel in het midden van het keukengerei.
 - Zet het deksel erop en steek het voedsel erin.
 - Draai het deksel met de klok mee en duw dit tegelijkertijd licht naar beneden.

Dit instrument kan gebruikt worden met ieder ingrediënt met een min of meer uitgerekte vorm: wortel, courgette, pastinaak, komkommer, aardappel, bataat, enz.

D. PELADOR EN ESPIRAL - CORTADOR DE ESPAGUETIS

- CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE PRODUCTOS Dos estilos de cuchillas espirales diferentes: una para hacer espaguetis vegetales y otra para hacer espirales y pelar las frutas y verduras. Hacer espaguetis con vegetales es una excelente manera de incorporar vegetales en la dieta del niño. Esto también permite tener una alternativa a la pasta tradicional y permite variar las comidas. Con el pelador en espiral, puedes pelar tus vegetales fácilmente y decorar tus platos con hermosos espirales de vegetales.

- USO Para mejores resultados: Deje colar las verduras ricas en agua, como el calabacín, con una toalla de papel una vez que sus espirales estén hechas para evitar que sus verduras queden demasiado blandas.
 - Corte los alimentos para obtener extremos planos.
 - Coloque el alimento en el centro del utensilio.
 - Coloque la tapa encima e inserte el alimento.
 - Gire la tapa hacia la derecha mientras ejerce una ligera presión hacia abajo. Esta herramienta se puede utilizar con cualquier ingrediente de forma más o menos alargada: zanahoria, calabacín, chirivía, pepino, patata, batata, etc.

D. PELAPATATE A SPIRALE - TAGLIA-VERDURE A SPAGHETTI

- CARATTERISTICHE E VANTAGGI PRODOTTI Due stili di lame a spirale differenti: una per realizzare degli spaghetti di verdura e una per realizzare spirali e sbucciare frutta e verdura. Realizzare spaghetti di verdura è un ottimo modo per inserire la verdura nel regime alimentare del bambino. Questo permette anche di avere un'alternativa alla pasta tradizionale e quindi di variare i pasti. Grazie al pelapatate a spirale si potranno sbucciare le verdure facilmente e decorare i piatti con belle spirali di verdura.

- UTILIZZO Per migliori risultati: Non esitare a fare spurgare le verdure ricche d’acqua, come le zucchine, con carta assorbente da cucina una volta realizzate le spirali per evitare che la verdura sia troppo molle.
 - Tagliare gli alimenti per ottenere estremità piatte.
 - Mettere gli alimenti al centro dell'utensile.
 - Metterci sopra il coperchio e inserire l'alimento.
 - Girare il coperchio in senso orario esercitando una leggera pressione verso il basso. Questo strumento può essere utilizzato con qualsiasi ingrediente di forma più o meno allungata: carota, zuccchina, pastinaca, cetriolo, patata, patata dolce, ecc.

D. DESCASCADOR EM ESPIRAL/ CORTA-LEGUMES EM ESPARGUETE

- CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS DOS PRODUTOS Dois estilos de lâminas de espirais diferentes: uma para fazer esparguete de legumes e outra para fazer espirais e descascar fruta e legumes. O esparguete de legumes é uma excelente forma de incorporar legumes da dieta da criança. Isto permite igualmente ter uma alternativa às massas tradicionais e variar as refeições. Graças ao descascador em espiral, poderá descascar os legumes facilmente e decorar os seus pratos com belas espirais de legumes.

- UTILIZAÇÃO É utilizada como uma faca clássica. Este utensílio pode ser utilizado com qualquer ingrediente. Exemplos de alimentos:
 - Fruta: morango, pêssego, maçã, pera, quivi, ananá, banana etc.
 - Legumes: curgete, beringela, maçã, pastinaga, nabo, espargo, rabanete, etc.
 - Manteiga
 - Queijo
 - Salsichas cozidas
 - Ovos cozidos
 - Gelo compacto/duro
 - Todos os tipos de alimentos que podem ser cortados em palitos: cenoura, aipo, etc.
 - Folhas de alface, espinafres, etc.
 - Massas de tarte, piza, etc.

E. BAKVORMEN VAN SILICONE

- PRODUCTKENMERKEN EN -VOORDELEN Onze bakvormen van silicone zijn geschikt voor diverse toepassingen: stoomkoken voor groente, chocolade smelten door middel van stoomkoken, gebak bakken in de oven, au bain-marie bereidingen en het invriezen van uw rauwe bereidingen.

- GEBRUIK Deze bakvormen kunnen gebruikt worden voor het bereiden van ieder soort voedsel:
 - Eieren
 - Cupcakes of muffins
 - Groentecakes
 - Koude desserts: mousse, pudding, enz.
 - IJs of andere in te vriezen bereidingen

E. MOLDES DE SILICONA

- CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE PRODUCTOS Nuestros moldes de silicona se pueden usar para diferentes propósitos: cocer al vapor las verduras, derretir el chocolate con la cocción al vapor, hornear sus pasteles, cocinarlos en un baño de maría o congelar sus preparaciones crudas.

- USO Estos moldes pueden utilizarse para cocinar todo tipo de alimentos:
 - Huevos
 - Magdalenas o magdalenas
 - Pastel de verduras
 - Pasteles fríos: mousse, pudín, etc.
 - Helados u otras preparaciones para congelar

E. STAMPI IN SILICONE

- CARATTERISTICHE E VANTAGGI PRODOTTI I nostri stampi in silicone sono adatti a vari usi: cottura a vapore per la verdura, per fare sciogliere il cioccolato con cottura a vapore, cottura al forno per i dolci, a bagnomaria oppure per congelare preparazioni crude.

- UTILIZZO Questi stampi possono essere utilizzati per cucinare ogni tipo di alimento:
 - uova
 - cupcake o muffin
 - torte salate di verdura
 - dolci freddi: mousse, pudding, ecc.
 - gelati o altre preparazioni da surgelare