

Contenu

1. Ciseaux à pizza
2. Tablier de cuisine
3. Presse à Burger
4. Nettoyant pour barbecue
5. Râpe 3 en 1
6. Tapis de barbecue antiadhésif
7. Cartes de poker waterproof
8. Multichopper
9. Balance numérique
10. Rouleau pour viande
11. Poêlon à raclette pour barbecue
12. Lame de nettoyage
13. Gant pour barbecue
14. Pierres à whisky
15. Accessoire de camping
16. Pics pour épis de maïs
17. Ouvre-bouteille
18. Aiguiseur de couteaux
19. Liste d'achats
20. Pinceau en silicone
21. Tasse Moscow Mule
22. Accessoires BBQ - pinceau, décapsuleur, spatule
23. Éplucheur 3 en 1
24. Tire-bouchon

Mode d'emploi :**1. Ciseaux à pizza**

Acier inoxydable, poids : 126 g, taille des ciseaux : 27,3 x 7,2 cm, dimension de la planche : 14,3 x 6,8 cm

2. Tablier de cuisine

Conseils d'entretien : lavage à la main uniquement, ne pas mettre au sèche-linge     

3. Presse à Burger**4. Nettoyeur pour barbecue****5. Râpe 3 en 1****6. Tapis de barbecue antiadhésif****7. Cartes de poker waterproof****8. Multichopper**

Étape 1 : insérer la lame de coupe dans le récipient.

Étape 2 : placer les ingrédients dans le récipient.

Étape 3 : fermer le récipient avec le couvercle.

Étape 4 : tirer sur la ficelle.

Étape 5 : laver ensuite le récipient à l'eau - nettoyage facile et rapide.

Remarque :

- Prédécouper les aliments en petits morceaux afin de faciliter la découpe et le hachage.
- Les aliments secs sont plus facilement réduits en ajoutant de l'eau ou de l'huile.
- La lame de coupe est très tranchante - à manipuler avec précaution !
- Tenir hors de portée des enfants

9. Balance numérique

Étape 1 : placer la balance sur une surface horizontale et plate. Appuyer sur la touche ON/OFF.

Étape 2 : attendre que 0.0 ! s'affiche sur l'écran.

Étape 3 : placer l'objet sur la balance.

Étape 4 : l'unité de poids peut être modifiée avec la touche UNITS.

Étape 5 : la touche LIGHT permet d'allumer ou d'éteindre la lumière à l'arrière.

Réglage de la tare :

Étape 1 : allumer la balance comme indiqué ci-dessus.

Étape 2 : placer l'objet sur la balance.

Étape 3 : appuyer ensuite sur la touche TARE jusqu'à ce que l'écran affiche 0.0 !

Étape 4 : ajouter l'objet pour lequel le poids net doit être affiché.

Fonction de comptage

1. Allumer la balance et attendre que l'écran affiche 0.0 !
2. Placer un exemple de quantité (25 pcs, 50 pcs, 75 pcs, 100 pcs) sur la balance.
3. Appuyer sur la touche PCS et la maintenir enfoncée pendant 2 secondes ; l'écran affiche un nombre aléatoire comme par exemple 100
4. Appuyer sur la touche UNITS et sélectionner la quantité correcte que vous avez placée sur la balance.
5. Appuyer sur la touche PCS pour confirmer le nombre correct. L'écran indique dans le coin supérieur que la balance est en mode de comptage.
6. Retirer la quantité exemple de la balance.
7. Placer ensuite n'importe quel nombre du même objet sur la balance. Celle-ci comptera alors la quantité automatiquement.
8. Passer facilement du mode poids au mode comptage à l'aide des touches UNITS et PCS.

Calibrage

1. Réinitialiser la balance en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Attendre que l'écran LCD affiche 0.0 ! Appuyer ensuite sur la touche UNITS pendant 3 secondes ; l'écran affiche la valeur CAL ! Relâcher la touche. Appuyer ensuite sur la touche UNITS pendant 3 secondes ; l'écran affiche la valeur CAL !
3. Relâcher la touche. Appuyer à nouveau sur le bouton UNITS ; l'écran affiche le poids calibré nécessaire après la valeur CAL !
4. Ajouter le poids. L'écran affiche ensuite la valeur CAL ! et revient au mode normal.
5. Mettre de côté le poids à calibrer et appuyer ensuite sur la touche ON/OFF pour éteindre la balance. Le calibrage a été effectué avec succès.

Spécificité

Calibrage : automatique

Tarage de la capacité totale

Arrêt automatique : après 30 secondes

Température de fonctionnement : 50 - 86 degrés Fahrenheit

Nécessite : 2 piles AAA (non incluses)

10. Rouleau pour viande

11. Poêlon à raclette pour barbecue

12. Lame de nettoyage

13. Gant pour barbecue

Conseils d'entretien : lavage à la main uniquement, ne pas mettre au sèche-linge     

14. Pierres à whisky

Étape 1 : placer les pierres nettoyées au réfrigérateur.

Étape 2 : il est recommandé d'utiliser 3 à 5 pierres pour 100 ml.

Étape 3 : ajouter ensuite les pierres à la boisson et déguster.

Contenu des pierres : eau, glycérine

2,6 x 2,6 x 2,6 cm

Remarque : peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Matériau : acier inoxydable

15. Accessoire de camping

16. Pics pour épis de maïs

17. Ouvre-bouteille

18. Aiguiseur de couteaux

Mode d'emploi dans l'emballage

19. Liste d'achats

20. Pinceau en silicone

21. Tasse Moscow Mule

22. BBQ-Tools

23. Éplucheur 3 en 1

The handle fits the curve of the hand



Peel hard skin/soft skin/fine filaments
easy to deal with daily life



3 lames pour différents aliments

Il suffit de retirer le couvercle souhaité et d'éplucher l'aliment

24. Tire-bouchon