

MACHINE À ECOSSER

I - Machine électrique : 230 v
Interrupteur marche/arrêt
Base 3 ventouses
Dimensions : Hauteur 16 cm
 Largeur 10 cm
 Longueur totale 19 cm

II - ROBITO-VAINA est un écosseur de tous les légumes possédant une cosse. Grâce à lui, vous pourrez écosser à la fois les fèves, petits pois et haricots, avec l'avantage de pouvoir les consommer ou les congeler à peine pelés. Toutes les vitamines et le goût seront conservés grâce à cet appareil.

III - Fonctionnement de la machine

Lors de la première utilisation, il suffit juste de couper avec une paire de ciseaux l'élastique situé dans l'orifice où l'on introduit les cosses et de retirer le morceau de polystyrène qui retient les deux couteaux avec précaution afin de ne pas se couper. Ne jamais introduire son doigt dans cet orifice.

Les haricots ou petits pois sont introduits dans l'orifice
A l'intérieur, un système cisaille latéralement le petit pois
La gousse est ensuite aspirée entre 2 rouleaux et libère le pois
qui est ensuite éjecté dans le récipient situé sous la machine.

Les gousses s'introduisent à plat la pointe en avant et dans le cas où elles seraient de forme irrégulière, les diriger toujours vers les bas.

La productivité de cette machine dépend donc de la rapidité à introduire les haricots ou petits pois dans l'orifice prévu à cet effet.

Après utilisation, il suffit juste de sécher les petites gouttes provenant du jus, en prenant le soin de débrancher l'appareil avant, afin d'éviter qu'il se mette en marche accidentellement.