



Le coupe-légumes "Le Rouet" Gourmet se compose de :

- un bâti formé de 2 rails parallèles (1) et 4 pieds (2) avec ventouses (3).
- une cassette porte-lames (4) fixée sur les 2 rails, avec réglage d'épaisseur de coupe
- un chariot (5) mobile sur les rails

Utilisation

• GUIRLANDES

Pour réaliser les guirlandes, aucun bloc effileur n'est nécessaire.

Seules la lame plate et la lame coupe-cœur circulaire, fixées à demeure sur la cassette, sont opérationnelles.

- centrer et piquer le légume sur la lame coupe-cœur, puis faire glisser le chariot et piquer la roue d'entraînement.
- tourner la manivelle dans le sens horaire en poussant sur la base du chariot pour le faire avancer.
- choisir l'épaisseur de coupe en tournant le bouton moleté situé à l'arrière de la cassette, ce qui fera pivoter la lame plate

• CHEVEUX D'ANGE - SPAGHETTI - TAGLIATELLES

Pour réaliser ces coupes, il faut mettre en place un bloc effileur, au choix de 1,2 ou 4 mm (7 mm disponible en accessoire) selon la coupe désirée.

- engager le bloc effileur à l'arrière de la cassette et le fixer à l'aide du coin,ceur,
- régler ensuite l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton moleté.

Il est possible de réaliser des spaghettis de section carrée : régler alors l'épaisseur de coupe à 2 mm.

Pour réaliser des spaghettis plus minces ou plus épais, diminuer ou augmenter l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton moleté.

Il en est de même pour les autres blocs effileurs, les sections obtenues sont alors rectangulaires.

- cheveux d'ange : bloc effileur 1 mm
- spaghettis : bloc effileur 2 mm
- allumettes : bloc effileur 4 mm
- pommes frites spirale : bloc effileur 7 mm (disponible en accessoire)

• LÉGUMES PARTICULIERS

Le chou et l'oignon sont des légumes particuliers car ils sont constitués de couches superposées très serrées ; lorsqu'on les coupe avec un Rouet®, il n'est donc pas nécessaire d'utiliser un bloc effileur pour obtenir des filaments. Ceci est intéressant pour la confection de la choucroute ou des beignets d'oignons, où l'on recherche la longueur des filaments.

Lorsqu'on cherche à réaliser des filaments plus courts, il suffit de couper le chou ou l'oignon avec un bloc effileur de 2 ou 4 mm (1 mm exclus, car risque de "bourrage"). Ceci sera intéressant pour les salades de chou, les soupes à l'oignon, tartes à l'oignon, pizzas, hamburgers, etc...

• COUPES "FANTAISIE"

Il est possible de varier les résultats obtenus en "préparant" les légumes avant de les couper. Par exemple :

- canner une pomme de terre, une courgette, un concombre, un radis noir : les guirlandes seront festonnées et encore plus décoratives.
- tailler les légumes en cylindres ou en cubes avant de les couper.

• SÉCURITÉ

La lame plate et les lames des blocs effileurs sont particulièrement tranchantes. Il est donc recommandé de les manipuler avec précaution.

Lors du nettoyage et du rangement du Rouet®, veiller à ramener la lame plate en position neutre à l'aide du bouton moleté et à ôter le bloc effileur éventuellement installé.

• ENTRETIEN

Le Rouet® ne nécessite pas d'entretien particulier hormis l'affûtage de la lame plate sur une pierre de temps à autre. La lame plate est en acier inoxydable trempé et son usure dépend du type et de la fréquence des légumes découpés. L'oignon est un excellent test pour le tranchant de la lame.

• NETTOYAGE

Le Rouet® se nettoie sous l'eau courante à l'aide d'une brosse ou bien à la machine.

Les blocs effileurs se nettoient à part sous l'eau courante à l'aide d'une brosse, avec précaution car les lames coupent. Rincer et sécher. Ranger les blocs effileurs dans la boîte prévue à cet effet.

Attention : AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, IL EST RECOMMANDÉ DE LAVÉ L'APPAREIL À L'EAU CHAUDE.

• QUELQUES CONSEILS

Les découpes les plus classiques sont :

- bloc effileur 1 mm, réglage fin : carottes, pommes de terre, navets
- bloc effileur 2 mm, réglage moyen : carottes, pommes de terre, navets, courgettes, concombres, oignons, choux
- bloc effileur 4 mm, réglage fin : choux et oignons
- bloc effileur 4 mm, réglage épais : pommes de terre, courges, oignons

Toutes les coupes en filaments gagneront en volume si elles sont plongées quelques minutes dans l'eau glacée.

