

GOURMET CHEESE MILL™

At last there is a way to grate the foods you love without countertop mess, scraped fingers, or food waste. With the **Gourmet Cheese Mill™** system and its coarse and medium stainless blade inserts, you can grate:

- Cheese
- Chocolate
- Dry Bread
- Nuts
- Vegetables
- Fruits
- Garnishes
- Spices

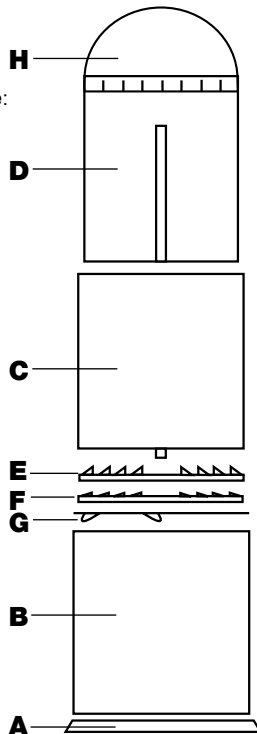
1. Select desired grater blade. Center hole over food chamber base post, making sure its cutting side faces inward. Slide locking pin through the hole in the post until it snaps into place.
2. Fill divided food chamber (both sides) with cut up sections of food to be grated. Make sure food chunks are not piled higher than the divider wall.
3. Slide divided food chamber into the larger grater housing.
4. Carefully insert food plunger, taking care to align the cut-out sides with the food chamber divider wall.
5. With one hand, hold base over bowls, plate, or food and turn clockwise and push grater plunger with other hand. The kind of food to be grated will dictate the amount of pressure required.
6. When finished, cap base with cover to store, or separate parts and wash by hand or place in dishwasher top rack.
7. The removable lid and snug-fit base cover allow you to store your grated leftovers in the refrigerator keeping them fresh.

Assembly Instructions

Separate entire system as shown below.

Component pieces include:

- A** Base Cover
- B** Grater Housing
- C** Divided Food Chamber
- D** Food Plunger
- E** Coarse Stainless Grater
- F** Medium Stainless Grater
- G** Locking Pin
- H** Removable Lid



Distributed Exclusively Worldwide By:
US Jesco
International Ltd., Inc.
1421 Westway Circle
Carrollton, Texas 75006-3733 USA
800-425-3726 • 972-466-0849
Fax 800-492-5888 • 972-242-5888
www.USJesco.com

GOURMET CHEESE MILL™/MD

Enfin, vous pouvez râper les aliments que vous aimez sans faire de dégât sur le comptoir de cuisine, sans vous érafler les doigts et sans gaspiller des aliments. Avec le **moulin à râper Gourmet** muni de lames en acier inoxydable, vous pouvez râper les aliments suivants en gros copeaux ou en copeaux moyens:

- Fromage
- Fruits
- Noix
- Légumes
- Pain set
- Épices
- Chocolat
- Garnitures

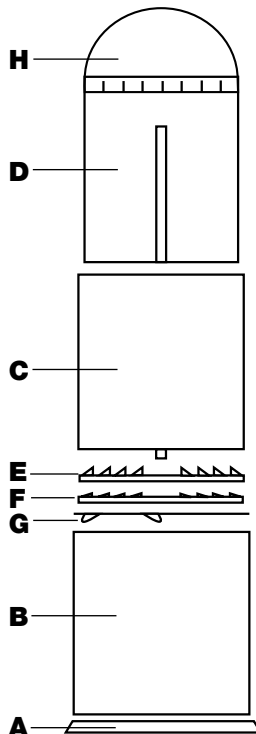
1. Choisissez la lame qui convient. Centrez l'ouverture par-dessus la tige de base du compartiment pour les aliments en vous assurant que le côté coupant est orienté vers l'intérieur. Faites glisser l'axe de verrouillage dans l'ouverture de la tige jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.
2. Remplissez le compartiment pour les aliments (les deux sections) avec des morceaux d'aliments que vous désirez râper. Assurez-vous que les morceaux d'aliments ne dépassent pas la paroi diviseuse.
3. Faites glisser le compartiment pour les aliments dans le boîtier du moulin plus grand.
4. Insérez soigneusement le poussoir pour les aliments en vous assurant de bien aligner les côtés coupés avec les parois diviseuses du compartiment pour les aliments.
5. D'une main, tenez la base au-dessus d'un bol, d'une assiette ou d'un mets et tournez dans le sens horaire en tenant le poussoir pour les aliments de l'autre main. Le degré de pression sur le poussoir variera selon le type d'aliments que vous râpez.
6. Lorsque vous avez terminé, placez le couvercle sur la base pour l'entreposer ou séparez les pièces et lavez-les à la main ou placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
7. Le couvercle et la base amovibles vous permettent d'entreposer les restes d'aliments râpés dans le réfrigérateur pour les garder frais.

Assembly Instructions

Séparez toutes les pièces du moulin comme il est illustré ci-dessous.

Voici les composants:

- A** Couvercle de la base
- B** Boîtier du moulin
- C** Compartiment pour les aliments
- D** Poussoir pour les aliments
- E** Râpe en acier inoxydable pour gros copeaux
- F** Râpe en acier inoxydable pour copeaux moyens
- G** Axe de verrouillage
- H** Couvercle amovible



Distribué exclusivement
à travers le monde par :
Jesco International Corp. Ltd. (Canada)
#324-5930 No. 6 rd.
Richmond, BC, V6V 1Z1
1-800-425-3726 (fax) 1-800-492-5888

WWW.USJESCO.COM