

Thick and Thin Slicing

Dicing, Shredding and Chopping

EURO-GOURMET

Creamy Pineapple Slaw

- 3 Cups green cabbage, shredded
- 1 Cup red cabbage, shredded
- 1 Can pineapple chunks, drained (reserve juice), rough chopped
- 1 Green bell pepper, diced fine
- 2 Carrots, shredded
- 1 Jalapeno, chopped fine (optional if you're not in Texas)

Toss all ingredients together, cover and refrigerate.

Sauce:

- 1 Cup Miracle Whip
- ¼ Cup pineapple juice
- 1 Tablespoon white vinegar
- ½ Teaspoon salt
- ½ Teaspoon white pepper

Mix all ingredients together until smooth and creamy. Toss with slaw until evenly coated. Seal and refrigerate for at least one hour before serving.

Scalloped Potatoes

- 4 Cups thinly sliced potatoes
- 2 Tablespoons flour
- 1 Teaspoon salt
- 1/8 Teaspoon white pepper
- 3 Tablespoons butter
- 2 Cups scalded milk
- 1 Cup shredded Cheddar cheese

Butter a 2 quart baking dish. Layer 1/3 of the potatoes in the bottom. Mix flour, salt and pepper together and sprinkle 1/2 of mixture over potatoes. Repeat this process ending with potatoes on top. Dot with butter. Cover with scalded milk. Cover and bake for 45 minutes. Uncover, sprinkle with cheese and bake 15 minutes or until potatoes are tender and cheese is melted. Garnish with chopped green onions. Serves 4-6.

Red Cole Slaw

- 4 Cups red cabbage, shredded
- 1 Red bell pepper, diced fine
- 2 Red apples, sliced, peel on (honey crisps are nice)
- 1/2 Red onion, sliced, cut in halves

Toss all ingredients together.

Sauce: Heat to a rolling boil:

- 1 Cup apple juice
- ½ Cup apple cider vinegar
- ½ Cup sugar
- ¼ Cup vegetable oil
- ¼ Teaspoon salt
- ¼ Teaspoon pepper

Pour hot mixture over slaw, toss until evenly coated, seal and refrigerate at least two hours before serving.

Pico de Gallo

- 2 Medium ripe tomatoes (quartered)
 - ¼ Medium size onion
 - 4 Sprigs cilantro (parsley)
 - 1 Teaspoon garlic salt
 - 2 Tablespoon lemon juice
 - 1 Jalapeno (1/3 for mild, 2/3 for medium, all for hot and spicy)
- Salt and pepper to taste

Directions: Use Thick Julienne for tomatoes, Thin Julienne blade for onions and jalapenos. Drizzle with juice from one large lemon (or lime). Serve with chips.

Salade d'ananas crémeuse

- 3 Tasse de chou vert râpé
- 1 Tasse de chou rouge râpé
- 1 Canne de morceaux d'ananas égouttés (réserver le jus), hachés grossièrement
- 1 Poivron vert finement haché
- 2 Carottes râpées
- 1 Piment Jalapeno finement haché (optionnel)

Mélanger les ingrédients, couvrir et réfrigérer.

Vinaigrette:

- 1 Tasse de Miracle Whip
- ¼ Tasse de jus d'ananas
- 1 Cu. à soupe de vinaigre blanc
- ½ Cu. à thé de sel
- ½ Cu. à thé de poivre blanc

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance crémeuse. Verser sur la salade jusqu'à couverture égale. Couvrir et réfrigérer au moins une heure avant de servir.

Pommes de terre au gratin

- 4 Tasses de pommes de terres tranchées minces
- 2 Cu. à table de farine
- 1 Cu. à thé de sel
- 1/8 Cu. à thé de poivre blanc
- 3 Cu. à table de beurre
- 2 Tasses de lait chaud
- 1 Tasse de fromage cheddar râpé

Beurrer un plat à cuisson. Étendre tiers des pommes de terre dans le fond. Mélanger la farine, le sel et le poivre ensemble et saupoudrer la moitié sur les pommes de terre. Répéter l'opération en terminant avec les pommes de terre sur le dessus. Dorer avec du beurre. Couvrir de lait chaud. Couvrir et cuire 45 minutes. Ouvrir le couvercle et saupoudrer de fromage. Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le fromage fondu. Garnir d'oignons verts hachés.

Salade de chou rouge

- 4 Tasses de chou rouge râpé
- 1 Poivron rouge coupé en dés fins
- 2 Pommes rouges tranchées (croquants au miel si désiré)
- ½ Oignon rouge tranché, les tranches coupées en moitiés

Mélanger les ingrédients

Vinaigrette: Chauffer jusqu'à ébullition:

- 1 Tasse de jus de pommes
- ½ Tasse de vinaigre de cidre de pomme
- ½ Tasse de sucre
- ¼ Tasse d'huile végétale
- ¼ De cu. à thé de sel
- ¼ De cu. à thé de poivre

Verser la vinaigrette chaude sur la salade jusqu'à couverture égale, couvrir et réfrigérer au moins deux heures avant de servir

Pico de Gallo

- 2 Tomates mûres moyennes (en quartiers)
 - ¼ D'oignon moyen
 - 4 Bottes de persil
 - 1 Cu. à thé de sel d'ail
 - 2 Cu. à table de jus de citron
 - 1 Jalapeno (1/3 pour doux, 1/3 pour moyen, entier pour épicé)
- Sel et poivre au goût

Indications: Utiliser la lame pour les juliennes grand format pour les tomates et la lame pour les petites juliennes pour les jalapenos. Arroser du jus d'un grand citron (ou lime). Servir avec des croustilles.

EURO-GOURMET

Chef's
ENVY

Workmanship and Materials Guaranteed

One Year Satisfaction Guaranteed or
free replacement on the Chef's Envy

Qualité du travail et matériaux GARANTIS
Satisfaction garantie un an ou remplacement du Chef's Envy

Master Cut 2 Slicing Blades Lifetime Guarantee

Master Cut Division of U.S. Jesco International, Ltd., Inc.,
Manufacturer of the Accompanying slicing blades

Lames de coupe de Master Cut 2 Garantie à vie

Master Cut Division de U.S. Jesco International, Ltd., Inc.,
Manufacturier des lames de coupe d'accompagnement.

If the Chef's Envy accompanying Master Cut 2 blades should ever become dull or damaged, you may return it to the Manufacturer in person and it will be replaced without charge. If you choose to mail (postage prepaid) your damaged slicer to the Manufacturer, please send \$8.50 to cover the cost of shipping and handling to Master Cut Division, 1421 Westway Circle, Carrollton, Texas 75006 USA, and we will replace the slicer immediately.

Si les lames de coupe Master Cut 2 qui accompagnent le Chef's Envy devenaient ternes ou endommagées, il est possible de les retourner en personne au manufacturier et elles seront remplacées sans frais. Si vous choisissez d'envoyer votre coupeur endommagé au manufacturier par la poste (affranchissement prépayé), veuillez envoyer 8,50\$ pour couvrir les frais de traitement et d'expédition et envoyer à: Master Cut Division, 1421 Westway Circle, Carrollton, Texas 75006 USA. Nous remplacerons alors le coupeur immédiatement.

The Manufacturer of the accompanying blades warrants that this guarantee shall remain in force for the lifetime of the company and assumes no responsibility for representation other than these specified herein.

Le Manufacturier des lames d'accompagnement garantit que cette garantie sera en vigueur toute la durée de vie de la compagnie et n'assume aucune responsabilité pour toute représentation autre que pour les articles spécifiés.

Master Cut 2

Watch the FREE Instructional
Video Online at
LiveEuroGourmet.com

Regardez le vidéo d'instructions GRATUIT
en ligne à LiveEuroGourmet.com



"A Whole Foods Cooking Necessity"

"Une nécessité pour la cuisine des aliments entiers"

Burke Bryant

Raw Food Chef
Beverly Hills, CA

Included with the Chef's Envy

L'emballage Chef's Envy doit contenir toutes les parties du Chef's Envy



Safe Handle

You need the Chef's Envy Caddy to
contain all of your Chef's Envy parts.

Get the Chef's Envy Caddy online
at LiveEuroGourmet.com

L'emballage Chef's Envy doit contenir
toutes les parties du Chef's Envy

EURO-GOURMET

Distributed Exclusively Worldwide By

Euro-Gourmet

1421 Westway Circle
Carrollton, Texas 75006-3733 USA
800-425-3726 • (Fax) 800-492-5888

Distribué exclusivement à l'échelle mondiale par:

Canadian Address:

542 Evans Ave
Etobicoke, ON M8W 24

LiveEuroGourmet.com

Chef's
ENVY

Chef's
ENVY

Professional
Preparation
Revealed

Dicing, Shredding
and Chopping

Thick and
Thin Slicing

Triple-Tempered
Stainless Steel

Chef's
ENVY

**Chef's
ENVY**

Instructions

1. Remove the Chef's Envy and Slicing Inserts from the box.
Sortir le Chef's Envy et l'encart de coupe de la boîte.

2. Choose the proper insert and slide it into the Chef's Envy.
Choisir le bon encart et le glisser dans le Chef's Envy.

3. Place the food to be sliced into the Safety Holder.
Placer les aliments à couper dans la poignée de sécurité.

4. Begin slicing.
Commencer à couper.



Warning: Handle with extreme care. Keep the Chef's Envy and all cutting devices out of children's reach. Never use the Chef's Envy without the protection of the Safety Holder. To wash the Chef's Envy, just rinse under warm water. DO NOT wash in a dishwasher, the high temperatures may damage the poly materials.

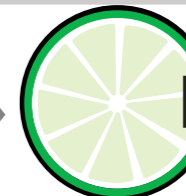
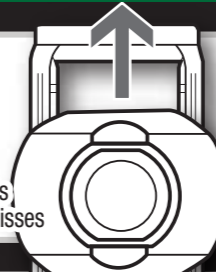
Avertissement: Tenir avec extrême précaution. Garder le Chef's Envy et tous les dispositifs de coupe hors de portée des enfants. Ne jamais utiliser le Chef's Envy sans la protection de la poignée de sécurité. Pour laver le Chef's Envy rincer sous l'eau. NE PAS laver au lave-vaisselle, les hautes-températures peuvent endommager le matériel.

Thick Slice



2 Sided Slicing Platform
Flip for Thick & Thin Sides

Plateforme de coupe à deux côtés
Tourner pour tranches minces et épaisses



Actual Height
of Slice
Hauteur réelle de tranche

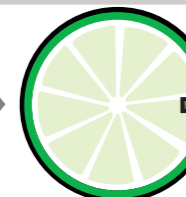
1/4" Slice

Thin Slice



2 Sided Slicing Platform
Flip for Thick & Thin Sides

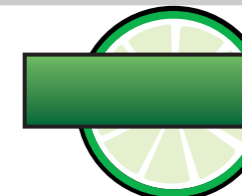
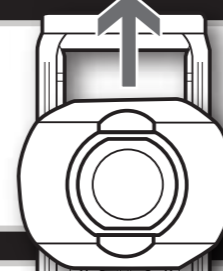
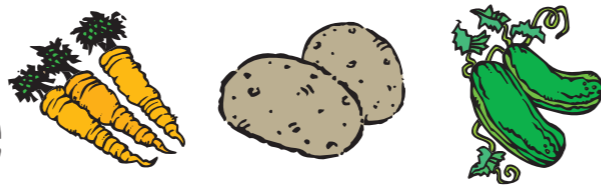
Plateforme de coupe à deux côtés
Tourner pour tranches minces et épaisses



Actual Height
of Slice
Hauteur réelle de tranche

1/16" Slice

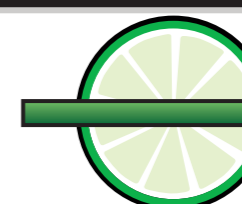
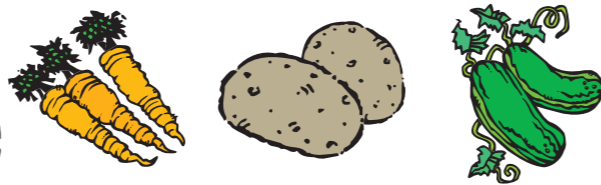
Thick Julienne



Actual Height
of Strip
Hauteur réelle de bande

3/8" Strip

Thin Julienne



Actual Height
of Strip
Hauteur réelle de bande

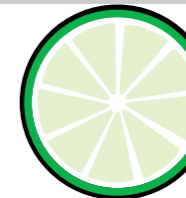
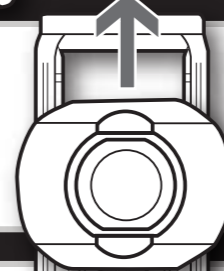
1/8" Strip

Thick Dicing



Cut Dividing Lines into Item, then Slice

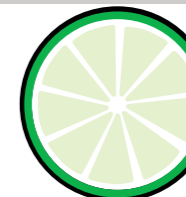
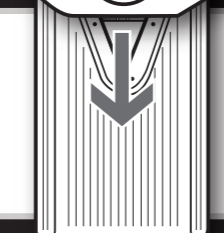
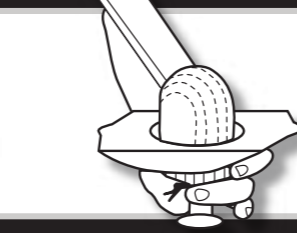
Tracer des lignes de division dans les aliments, puis couper



Actual Size
of Cube
Grosseur réelle de cube

3/8" Cube

Thin Dicing



Actual Size
of Cube
Grosseur réelle de cube

1/8" Cube

Thick Shredding

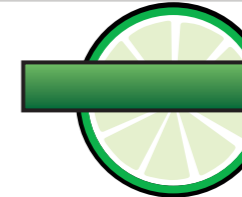


2 Sided Slicing Platform
Flip for Thick & Thin Sides

Plateforme de coupe à deux côtés
Tourner pour tranches minces et épaisses



Cut Lettuce or Cabbage in half then shred thick or thin
Couper la laitue ou le chou en deux, puis râper.



Actual Height
of Shred
Hauteur réelle de râpé

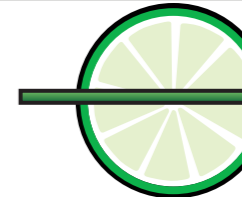
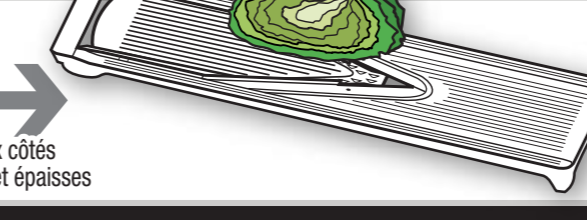
1/4" Shred

Thin Shredding



2 Sided Slicing Platform
Flip for Thick & Thin Sides

Plateforme de coupe à deux côtés
Tourner pour tranches minces et épaisses



Actual Height
of Shred
Hauteur réelle de râpé

1/16" Shred