

Cuisipro®

Ice Cream Scoop & Stack

Thank you.

Thank you for buying our Ice Cream Scoop & Stack.

Cuisipro: quality that endures, value that surprises, and innovations that challenge expectations.

Merci.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre cuillère pour empiler la crème glacée.

Cuisipro : un synonyme de qualité qui dure, d'excellence qui surprend et d'innovations qui défient toutes les attentes.

Gracias.

Muchas gracias por comprar nuestro cortador y apilador de helado.

Cuisipro: sinónimo de calidad que perdura, excelencia que sorprende e innovación que desafía todas las previsiones.

Dankeschön.

Wir danken Ihnen für den Eiskelle & Eiscremestapler.

Cuisipro: Dauerhafte Qualität, überraschender Wert und unerwartete Innovationen.

Ice Cream Scoop & Stack

Care Instructions

Dishwasher safe. For best results remove stainless steel base before placing in dishwasher. To remove base pull plunger up from neck of scoop, depress base button and pull base off.

Instructions pour l'entretien

Va au lave-vaisselle. Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez la base en acier inoxydable avant de placer l'ustensile dans le lave-vaisselle. Pour retirer la base, tirez le plongeur en haut à partir du col de l'ustensile, appuyez sur le bouton de la base et retirez.

Instrucciones para el cuidado

Se puede lavar en el lavavajillas. Para un mejor resultado, retire la base de acero inoxidable antes de meterlo al lavavajillas. Para retirar la base, tire el émbolo fuera del cuello del cilindro, oprima el botón de la base y sáquelo.

Pflegeanweisungen

Geschirrspülmaschinenfest. Für optimale Ergebnisse das Edelstahl-Unterteil vor der Reinigung in der Geschirrspülmaschine entfernen. Zum Entfernen des Unterteils den Kolben aus dem Hals der Kelle ziehen, den Knopf am Unterteil drücken und das Unterteil auf einer Seite herausziehen. Den Knopf auf der anderen Seite des Unterteils drücken um das Edelstahl-Unterteil vollständig zu lösen.

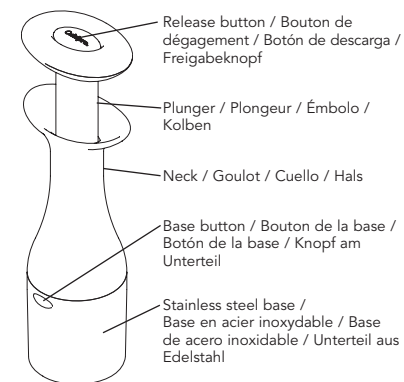


Diagram #1
Schéma n° 1
Diagrama No. 1
Darstellung Nr. 1

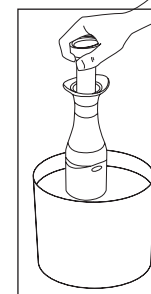
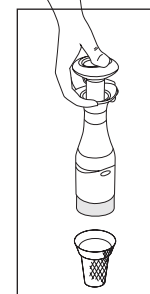


Diagram #2
Schéma n° 2
Diagrama No. 2
Darstellung Nr. 2



Ice Cream Scoop & Stack

Usage Instructions

1. Pull plunger up from neck of scoop until you hear it "click".
2. For best scooping results, submerge the stainless steel base under warm water for a few seconds (this will release the ice cream better).
3. Holding the top of the plunger, "plunge and twist" the entire scoop into firm ice cream. See diagram #1.
4. Continue twisting until the entire stainless steel base is in the ice cream.
5. To lift ice cream up, twist and pull up until the entire scoop is out of the ice cream (if you have difficulty, try tilting the scoop to one side and pull up at the same time).
6. To release the ice cream, depress the release button at the top of the plunger and push plunger down. See diagram #2.
7. When separating the ice cream from the scoop, slide the scoop to the side.
8. For best results, repeat from Step #1 for each fresh scoop.

Fun Serving Suggestions

- Place ice cream between two cookies and roll edges in sprinkles, or chocolate chips, to make a playful ice cream sandwich.
- Place ice cream disc on a cone. Turn cone upside down onto a plate. Decorate the ice cream and cone to resemble a clown face with a hat.
- For an upscale presentation, plate fresh fruit with different flavors of ice cream, or sorbet, and decorate with fresh mint leaves and berries.
- Cut the tops off of cup cakes and place ice cream on cupcake base. Replace top of cupcake over ice cream and dust with cocoa or icing sugar.

Instructions pour l'utilisation

1. Tirez le plongeur vers le haut, depuis le goulot de l'ustensile à crème glacée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
2. Pour un meilleur résultat, immergez la base en acier inoxydable dans de l'eau chaude pendant quelques secondes (cela vous permettra de mieux dégager la crème glacée).
3. Tout en tenant le haut du plongeur, « plongez et tournez » tout l'ustensile dans la crème glacée dure. Voir le schéma n° 1.
4. Continuez de tourner jusqu'à ce que la base en acier inoxydable se trouve entièrement dans la crème glacée.
5. Pour soulever la crème glacée, tournez et tirez jusqu'à ce que l'ustensile entier soit sorti hors de la crème glacée (si vous avez des difficultés, essayez de l'incliner d'un côté, et de tirer en même temps).
6. Pour dégager la crème glacée, appuyez sur le bouton de dégagement au sommet du plongeur et poussez celui-ci vers le bas. Voir le schéma n° 2.
7. Lorsque vous retirez la crème glacée de l'ustensile, penchez ce dernier sur le côté.
8. Pour obtenir de meilleurs résultats, répétez les différentes étapes depuis le n° 1 pour chaque nouvelle cuillerée.

Suggestions de service amusantes

- Mettez la crème glacée entre deux biscuits et roulez les bords dans des brisures ou des pépites de chocolat pour créer un amusant sandwich à la crème glacée.
- Placez un disque de crème glacée sur un cornet. Retournez le cornet à l'envers sur une assiette. Décorez la crème glacée et le cornet de telle manière qu'ils ressemblent à une tête de clown avec un chapeau.
- Pour une présentation de classe, enrobez des fruits frais dans différentes saveurs de crème glacée ou de sorbet, et décorez-les avec des feuilles de menthe et des baies fraîches.
- Coupez le sommet de petits gâteaux et placez de la crème glacée sur leur base. Remplacez le sommet des gâteaux sur la crème glacée et saupoudrez avec du cacao ou du sucre à glacer.

Instrucciones

1. Tire del émbolo en sentido opuesto al cilindro, hasta que oiga un "clic".
2. Para servir mejor el helado, sumerja la base de acero inoxidable en agua tibia por varios segundos (eso hará que salga mejor el helado).
3. Sostenga el producto por la parte superior del émbolo. Hunda y gire todo el cilindro en el helado sólido. Vea el diagrama No. 1.
4. Siga girando hasta que toda la base de acero inoxidable quede hundida en el helado.
5. Para levantar el helado, tire y gire toda el cilindro fuera del bote de helado (si le resulta difícil, trate de llevarlo y levantarlo al mismo tiempo).
6. Para soltar el helado, oprima el botón de descarga en la parte superior del émbolo y empújelo hacia abajo. Vea el diagrama No. 2.
7. Cuando separe el helado del cilindro, deslícelo hacia un lado.
8. Para un mejor resultado, repita todos los pasos, desde el No. 1, para servir cada porción.

Sugerencias creativas para servir el helado

- Coloque el helado entre dos galletas y espolvoree los bordes con confite, o trocitos de chocolate para hacer un divertido sándwich de helado.
- Coloque la porción de helado sobre un cono. Voltee el cono y colóquela sobre un plato. Decore el helado y el cono para que se parezcan al rostro de un payaso con sombrero.
- Para una presentación más elegante, coloque fruta fresca en un plato, con helado o sorbete de distintos sabores y decórelo con hojas de menta fresca y moras.
- Recorte la parte superior de un molde de magdalena y coloque el helado sobre la base. Vuelva a poner la parte superior sobre el helado y espolvoréela con cacao en polvo o azúcar glas.

Gebrauchsanweisungen

1. Kolben aus dem Hals der Kelle ziehen bis es klickt.
2. Für optimale Ergebnisse das Edelstahl-Unterteil einige Sekunden lang unter warmes Wasser halten (die Eiscreme löst sich dadurch besser).
3. Den Kolben oben festhalten und die ganze Kelle in feste Eiscreme "drücken und drehen", wobei der Freigabeknopf nicht gedrückt werden darf. Siehe Darstellung Nr. 1.
4. Weiterhin drehen, bis sich das gesamte Edelstahl-Unterteil in der Eiscreme befindet.
5. Zum Herausheben drehen und ziehen, bis die gesamte Kelle aus der Eiscreme gehoben ist (falls Schwierigkeiten auftreten, die Kelle auf einer Seite kippen und gleichzeitig ziehen).
6. Um die Eiscreme zu lösen, den Freigabeknopf oben am Kolben drücken und den Kolben nach unten drücken. Siehe Darstellung Nr. 2.
7. Beim Lösen der Eiscreme aus der Kelle die Kelle leicht zur Seite kippen. Falls die Eiscreme feststeckt, ein Messer mit dünner Klinge verwenden, um das Eis aus dem Unterteil zu lösen.
8. Für optimale Ergebnisse sollte dieser Vorgang bei jeder neuen Eiskugel ab Schritt 1 wiederholt werden.

Lustige Serviervorschläge

- Eiscreme zwischen zwei Plätzchen legen und die Ränder mit Zuckerstreusel oder Schokoladestückchen dekorieren. So entsteht ein spielerisches Eiscreme-Sandwich.
- Eiscreme in eine Eistüte geben. Eistüte auf einen Teller kippen. Eiscreme und Tüte als Clowngesicht mit Hut dekorieren.
- Für eine elegantere Präsentation frische Früchte mit verschiedenen Geschmacksrichtungen von Eiscreme oder Sorbet arrangieren und mit frischen Minzeblättern und Beeren garnieren.
- Den oberen Teil eines Muffins abschneiden und den unteren Teil durch Eiscreme ersetzen. Den oberen Teil auf die Eiscreme setzen und mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.

Cuisipro.

A division of Browne & Co.
Markham, Ontario, Canada L3R 1E3
Telephone 905 475 6104
www.cuisipro.com