

Meat Tenderizer

model MT-16

Deni®

“Improves taste and texture for all cuts of meat.”

« Améliore le goût et la texture de toutes les coupes de viande. »

Before First Use:

1. Place in dishwasher or clean with hot soapy water and rinse thoroughly.

Instructions:

1. Place meat, fish or poultry on cutting board.
2. Remove plastic cover.

IMPORTANT: Keep blades away from body.

3. Gently press tenderizer over top of food, avoiding all bones. Repeat tenderizing process as needed. You may want to repeat on other side for thicker cuts of meat.
4. Marinate and season as desired. Remember marinating and cooking time will reduce considerably when using the tenderizer.

Cleanup: The tenderizer can be cleaned without dissembling.

1. Remove cover. Place in dishwasher or use hot soapy water and rinse thoroughly.

CAUTION: Sharp blades! Replace cover when not in use.

1-800-DENI-822
www.deni.com

Made in China.
Deni® is a registered trademark of Keystone Manufacturing Company, Inc.

Fabriqué en Chine.
Deni® sont des marques déposées de Keystone Manufacturing Company, Inc.

Avant d'utiliser pour la première fois:

1. Laver au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude savonneuse (bien rincer).

Instructions:

1. Poser la viande, le poisson ou la volaille sur une planche à découper.
2. Retirer le couvercle en plastique.

IMPORTANT: Garder les lames éloignées du corps.

3. Appuyer délicatement l'attendrisseur sur l'aliment, en évitant les os. Pour les coupes plus épaisses, répéter de l'autre côté.
4. Mariner et assaisonner au goût. Ne pas oublier que les temps de cuisson et de marinade sont largement réduits par l'attendrisseur.

Nettoyage: On peut nettoyer l'attendrisseur sans le démonter.

1. Retirer le couvercle.
2. Le laver au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude savonneuse (bien rincer).

ATTENTION : Les lames sont coupantes! Remettre le couvercle lorsqu'on ne l'utilise pas.

2 YEAR
LIMITED
WARRANTY

GARANTIE
LIMITÉE
DE 2 AN

