





FAIRE DES TOMATES

<p>1. Commence par enlever le cœur des tomates avec l'outil adapté</p>	
<p>2. Installe ensuite un bac en inox sous la machine à crudités, commence à remplir le haut avec des tomates et allume la machine en appuyant sur le bouton vert. Ferme le petit capot pour couper les tomates.</p>	
<p>3. Une fois toutes les tomates coupées, éteins la machine en appuyant sur le bouton rouge et ouvre le capot de la machine pour vider les tomates qui ne sont pas tombées dans le bac.</p>	
<p>4. Il faut maintenant essorer les tomates, pour cela rempli l'essoreuse un peu en dessus du trait et fais-toi les bras en essorant ça ! /!\Ne la remplis par trop, tu vas te fatiguer pour rien et abimer l'essoreuse. /!\ Vide l'eau dans le fond à la poubelle et essore à nouveau.</p>	

5. Une fois essorées deux fois, vide les tomates dans un double bac en inox : un troué et un normal dessous (histoire de laisser passer le reste d'eau passer si t'as mal fait ton job). Une fois le bac rempli, met un couvercle et met le au frigo.

