



Joseph®  
Joseph

Joseph Joseph Ltd.  
The Grove, 30 Great Guildford Street  
London SE1 0HS, United Kingdom.  
[www.josephjoseph.com](http://www.josephjoseph.com)

Joseph Joseph Ltd.  
41 Madison Avenue,  
15th Floor, New York,  
NY 10010

Joseph Joseph 株式会社  
Tel. 0570-031-117  
カスタマーサービス受付時間:  
10:00~12:00/13:00~18:00  
(土・日・祝日を除く)

20105\_v1



## Spiro™ 3-in-1 hand-held spiralizer

Our Spiro 3-in-1 hand-held spiralizer is easy to use and includes three different blades, which allow you to make spirals from, or grate, a variety of foods. It's perfect for creating vegetable noodles - a healthy alternative to pasta - curly fries, garnishes and grating foods for salads.

### For best results

1. Use straight pieces of food, approx. 8 x 4 cm (3 x 1½"). Cut food to size accordingly.
2. Pat dry water-heavy foods, such as courgette/zucchini, with a paper towel after spiralizing to prevent them from going soggy.
3. For long spirals, make sure the food is centred on the blade disc.

## How to use



### 1. Cut food into straight pieces with flat ends.

Découper les aliments en morceaux droits à bouts plats.

Lebensmittel in gerade Stücke mit flachen Enden schneiden.

Corte los alimentos en piezas rectas con extremos lisos.

食材をまっすぐに切ります。先端が平らになるようにしてください。



### 2. Select blade type.

Sélectionner le type de lame.

Klingenart auswählen.

Seleccione el tipo de cuchilla.

ブレードを選んで容器にセットします。



### 3. Place food in centre of blade disc and push down onto spindle.

Mettre la nourriture au centre de la râpe et appuyer le long de l'axe.

Lebensmittel auf die Mitte der Klingenscheibe platzieren und die Spindel herunterdrücken.

Coloque los alimentos en el centro del disco de corte y empuje hacia abajo en el eje.

ブレードの中央に食材を置きます。



### 4. Place lid on top and insert guide arms into slots.

Poser le couvercle et insérer les poignées dans les fentes.

Deckel daraufsetzen und Führungsarme in die Schlitze einführen.

Coloque la tapa en la parte superior e inserte los brazos de guía en las ranuras.

フタをかぶせ、アームをスロットに合わせます。



### 5. Twist lid clockwise and push downwards to spiralize.

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et pousser vers le bas pour faire les spirales.

Zum Herstellen von Spiralen Deckel im Uhrzeigersinn drehen und herunterdrücken.

Gire la tapa hacia la derecha y presione hacia abajo para hacer las espirales.

フタを時計回りにひねり、押しながらカットします。

### GB Compact 3-in-1 spiralizer

**Care & Use:** Top rack dishwasher safe. Caution: Sharp blades – keep fingers away from blades during use and cleaning. Always store blades inside container when not in use. Empty food from container after use. Not suitable for food storage. For best results, use straight pieces of vegetables, 4 cm (1½”) in diameter, and place in the centre of the blade disc. Cut food to size accordingly.

### FR Spiralizer compact 3-en-1

**Entretien et utilisation:** compatible supérieur du lave-vaisselle. Mise en garde : Lames tranchantes – ne les touchez pas avec vos doigts lors de l'utilisation ou du nettoyage. Ranger toujours les lames dans le récipient hors utilisation. Enlever la nourriture du récipient après utilisation. Impropre au stockage des aliments. Pour de meilleurs résultats, mettre des morceaux de légumes droits de 4 cm (1½”) de diamètre et les placer au milieu de la râpe. Découper au format voulu.

### DE Kompakter 3-in-1-Spiralschneider

**Pflegehinweis:** spülmaschinenfest in der obersten Ablage.

**Vorsicht:** Scharfe Klingen – Halten Sie Ihre Finger bei der Verwendung und Reinigung von den Klingen fern. Klingen bei Nichtverwendung stets im Inneren des Auffangbehälters aufbewahren. Den Behälter nach der Verwendung leeren. Nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie gerade Gemüsestücke mit einem Durchmesser von 4 cm (1 ½ Zoll) verwenden und diese in die Mitte der Schneidescheibe platzieren. Lebensmittel auf die benötigte Größe zuschneiden.

### ES Cortador en espiral 3 en 1

**Uso y cuidado:** apta para lavavajillas encesta superior.

**Precaución:** Cuchillas afiladas - mantenga los dedos alejados de las cuchillas durante su uso y limpieza. Guarde siempre las cuchillas en el recipiente cuando no las utilice. Retire los alimentos del contenedor después de usarlo. No apto para guardar alimentos. Para obtener los mejores resultados, utilice piezas rectas de verduras, de 4 cm de diámetro, y colóquelas en el centro del disco de corte. Corte los alimentos al tamaño deseado.

### JP 3-in-1 ベジヌードルカッター

材質: AS樹脂、ABS樹脂、TPE、ステンレススチール

耐熱温度: 70°C

**ご使用上の注意:** ご使用中及びお手入れの際は刃が指に触れないようにご注意ください。ご使用中以外は刃を常にケースの中に収納してください。容器は食材の保存目的での使用はお控えください。より良くお使いいただくために食材は直径4cm以内でなるべく真直ぐなものをお使いいただき、ブレードの中央にセットしてご使用ください。食洗機は上部ラックのみ使用可。(低温ソフトコースを使用するか、食器洗浄乾燥機メーカーの取り扱い説明書をよくお読みの上ご使用ください。一部機種によってご使用になれない場合もございます。) ご使用後は良く洗浄し乾かした状態で収納してください。

For recipe suggestions visit:  
[josephjoseph.com](http://josephjoseph.com)



TOP RACK  
DISHWASHER SAFE