

CONCEPT®
CORE
UNIVERSAL



Extracteur manuel

Manual extractor

Extractor manual

Manueller Obst- und Gemüseauhöhler



de BUYER

DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE



L'UNIVERSAL CORER® est un évideur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits & légumes en un tournemain.

**EQUEUTER
EVIDER FARCIR**



Universel: pour de multiples fruits/légumes (tomate, pomme de terre, pomme, poire, fraise, concombre, oignon, carotte, navet, endive...).

Disponible en 3 tailles :
ø 13mm / ø 20mm / ø 30mm.





UTILISATION

1- Vérifier avant utilisation que la lame est correctement attachée.



2. Enfoncer en tournant dans le sens de la flèche jusqu'à la profondeur voulue.



3- Continuer à tourner toujours dans le même sens jusqu'à ce que la base se détache.



4- Retirer droit pour extraire le cylindre.



Après chaque utilisation:

- Toujours vérifier la présence de la lame.
- Nettoyer l'évideur «Corer» à l'eau en faisant attention aux parties tranchantes. Ne pas mettre au lave-vaisselle.





Précautions:

L'Universal Corer permet d'évider facilement les fruits et légumes. Il ne convient pas à d'autres utilisations.

Le «Corer» est prévu pour des fruits/légumes à chair ferme et tendre. Ne pas l'utiliser sur des produits trop durs ou à peau dure comme par exemple les potirons, potimarrons, ou certaines variétés de courges.

Toujours vérifier la présence de la lame avant et après chaque utilisation. Dans le cas d'une mauvaise utilisation, la lame peut être endommagée ou se détacher.

Ne pas utiliser le Corer si la lame est endommagée.

Ne jamais plier la lame à la main.

Manipuler avec précaution. Faire attention aux parties tranchantes lors du nettoyage du Corer à la main. Tenir hors de portée des enfants.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages, blessures et autres conséquences graves dues à une mauvaise utilisation du produit ou au non-respect des précautions mentionnées ci-dessus.

Garantie: L'évideur Corer est garanti 90 jours contre tout vice de fabrication à compter de la date de livraison.



Suggestions de Recettes

- Pommes frite rondes
- Petites tomates au taboulé de quinoa et crevettes.
- Petits puits de courgettes et tapenade d'olives pignons et anchois.
- Petits puits de carottes croquantes et caviar d'aubergines au sésame grillé.
- Petits puits de radis blancs, Chantilly de chèvre, ciboulette et saumon fumé.
- Petits puits de patates douces, béchamel à l'orange et gambas.
- Petites bouchées de concombre et mousse de gorgonzola au noix.
- Petites bouchées de pommes fruits & soufflé d'amandine.
- Tonnelet de pommes ratte, fondue de comté et croustille de bacon.
- Tonnelet de courgettes rôties et salpicon de légumes du soleil.
- Petites bouchées de pommes granny, confit de figes et foie gras.
- Tonnelet de pommes ratte safranées, béchamel moutarde et cube d'agneau en croûte d'herbes.
- Tonnelet de patate douce, mousse de carotte au cumin et jambon de canard.



Petits farcis provençaux

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 petites courgettes rondes - 1 courgette longue - 12 tomates grappes - 4 grosses tomates à chair - 6 minis aubergines - 6 minis poivrons rouges - 1 gros poivron rouge - 6 oignons rouges moyens - 6 navets nouveaux - 150 g de brousse fraîche - 6 œufs - 100 g restes de viandes (pot au feu, poulet cuit...) - 100g de chair à saucisse nature - 2 anchois - 4 branches de basilic - 2 branches de persil - 1 tête d'ail - 30 g de pignons grillés - 1 branche d'origan & de thym - 30 g de chapelure brune - Huile d'olive - Poivre - Sel

Procédé:

Laver tous les légumes. Creuser à l'aide du Corer les minis légumes (sauf les 4 grosses tomates à chair). Les disposer sur une plaque. Les assaisonner et les arroser d'huile d'olive. Les passer 3 minutes au four à 200°C.



Préparer les farces :

- **Pour les courgettes & les navets:** couper en petits dés la chair des courgettes, mélanger avec 2 œufs, 1 gousse d'ail, 2 branches de basilic hachées, les pignons hachés sel & poivre.
- **Pour les tomates grappes :** hacher la chair des tomates et celle de 2 grosses tomates, mélanger avec la viande, 2 œufs 1 gousse d'ail & le persil hachés puis la chapelure.
- **Pour les aubergines & les oignons:** hacher l'oignon, concasser la chair d'aubergines et la poêler avec huile d'olive, origan, ail & basilic ; hors du feu ajouter les anchois, 2 œufs & la chair de 2 grosses tomates.
- **Les poivrons :** tailler en cubes le gros poivron et le rissoler avec 1 gousse d'ail, de l'huile d'olive ,sel & poivre, et thym.

Une fois toutes les farces refroidies, en garnir respectivement les légumes & et les dresser dans un plat allant au four. Les arroser d'un filet d'huile d'olive. Recouvrir d'un papier aluminium et mettre au four doux (140°C) pendant 20 bonnes minutes.

UNIVERSAL CORER® is a manual extractor that cores and tops and tails fruits/vegetables cleanly and fast.

REMOVING STALK HOLLOWING OUT STUFFING



Universal: suitable for various fruits/vegetables (tomato, potato, apple, pear, strawberry, cucumber, onion, carrot, turnip, chicory, etc.)

Available in 3 sizes :

∅ 13mm-33/64" ∅ 30mm-6/5"

∅ 20mm-4/5"



Instructions of use :

1-Before each use, ensure hinged blade is attached and functioning properly

2. Thrust while turning (see arrow) until the required depth.

2- Keep on turning until the base comes off.

3- Gently pull corer vertically out of the newly cut hole; carefully remove core from the Universal corer; discard core immediately; check hinged blade after each use to ensure it is attached and functioning properly. Wash the Corer by hand. Exercise caution with the blade.

The Universal corer is intended and fit for use on soft fruits/vegetables.

Do not use on fruits with large pits or hard skinned vegetables, including, but not limited to, pumpkins, certain other varieties of marrow(squash).





Caution:

Sharp parts. Keep away from children.

Exercise caution when washing by hand.

Misuse of the product may damage or cause the hinged blade to detach. Check hinged blade before and after each use to ensure it is attached and functioning properly. Do not attempt to bend or repair the blade by hand. Do not use corer if hinged blade breaks or detaches. Ingesting the blade or any fragment thereof may result in severe injury or death. The manufacturer and seller are not responsible for any use that deviates from the INSTRUCTIONS FOR USE and are not liable for any injury, damage, or death attributable to any misuse, accidental or otherwise, of the Universal Corer. Any use in violation of the INSTRUCTIONS FOR USE constitutes misuse of this product. This does not limit any cause of action for breach of express warranty or any other rights that cannot be waived under applicable law.

LIMITED WARRANTY: The Universal corer is only warranted against defects in manufacture for 90 days and is otherwise sold as is.



Recipe suggestions:

- Round fried potatoes.
- Small tomatoes in a shrimp and quinoa tabbouleh.
- Small hollowed-out courgettes and tapenade of olive, pine nuts and anchovies.
- Small hollowed out crunchy carrots and aubergine caviar with grilled sesame.
- Small hollowed out white radishes, whipped goat cream, chives and smoked salmon.
- Small hollowed out sweet potatoes, orange béchamel sauce and prawns.
- Small pieces of cucumber and gorgonzola nut mousse.
- Small pieces of apple and almond soufflé.
- Tombale of ratte potatoes, comté fondue and crispy bacon.
- Tombale of roasted courgettes and a salpicon of sun-dried vegetables.
- Small pieces of Granny Smith apples, a fig confit and foie gras.
- Tombale of saffron ratte potatoes, mustard béchamel sauce and cubes of lamb in a herb crust.
- Tombale of sweet potatoes, carrot and cumin mousse and smoked duck breast.

Recipe :



Provençal stuffed baked vegetables

For 6 people

Ingredients :

6 small round courgettes – 1 long courgette – 12 grape tomatoes – 4 thick skinned tomatoes – 6 mini aubergines – 6 mini red peppers – 1 large red pepper – 6 medium-sized red onions – 6 new turnips – 150g of fresh brousse cheese – 6 eggs – 100 g of meat leftovers (stew, cooked chicken..) – 100g of plain sausage meat – 2 anchovies – 4 sprigs of basil – 2 sprigs of parsley – 1 bulb of garlic – 30g of grilled pine-nuts – 1 sprig of oregano and thyme – 30g of brown breadcrumbs – olive oil – pepper - salt

Instructions:

Wash all the vegetables. Use the Corer to hollow out the mini vegetables (except for the 4 large thick skinned tomatoes). Place them on a plate. Season them and sprinkle with olive oil. Place them in the oven for 3 minutes at 200°C.



Prepare the stuffings:

- **For the courgettes and turnips:** chop the inside of the courgettes into small cubes, mix with 2 eggs, 1 clove of garlic, 2 sprigs of chopped up basil, the ground pine nuts, salt and pepper .

- **For the grape tomatoes :** chop up the flesh of the tomatoes and that of 2 large tomatoes, mix in with the meat, 2 eggs, 1 clove of garlic and the chopped up parsley then the breadcrumbs.

- **For the aubergines and onions:** chop the onion, crush the aubergine flesh and pan fry it with olive oil, oregano and basil, once removed from the heat add the anchovies, 2 eggs and the flesh of 2 large tomatoes.

- **The peppers:** cut the large pepper into cubes and brown with 1 clove of garlic, olive oil, salt pepper and thyme.

Once all the stuffings have cooled down, pack them into their respective vegetables and lay them out on a plate to go in the oven. Sprinkle them with a dash of olive oil. Cover with foil and put them in the oven at a low temperature (140°C) for a good 20 minutes.

UNIVERSAL CORER®

Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano.

CORTAR EL RABITO A
LAS FRUTAS
VACIAR RELLENAR



Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera, fresa, calabacín, cebollas...).

∅ 13mm / ∅ 20mm / ∅ 30mm.





UTILIZACIÓN :

1- Antes de utilizar el utensilio, comprobar que la hoja esté correctamente encajada.

2. Introducirlo en el fruto girando en el sentido de la flecha, hasta alcanzar la profundidad deseada.

3. Seguir girando en el mismo sentido hasta que la base del fruto se desprenda.

4- Retirar el utensilio verticalmente para extraer el cilindro.

Después de cada utilización:
Comprobar que la hoja siga estando presente.

Al limpiar el vaciador «Correr», con agua, tener cuidado con las partes cortantes.





PRECAUCIONES DE USO

El Universal Corer permite vaciar frutas y verduras con facilidad, pero no es apto para otros usos.

El «Corer» está diseñado para frutas y verduras de pulpa tierna y firme: no utilizarlo para productos demasiado duros o de cáscara dura como las calabazas o potimarrones.

Antes y después de cada utilización, comprobar que la hoja siga estando presente, ya que puede haberse soltado o dañado por un uso incorrecto.

No utilizar el Corer si la hoja está dañada.

No doblar nunca la hoja con la mano.

Manipular con precaución y tener cuidado con las partes cortantes al lavar el Corer manualmente.

No introducirlo en el lavavajillas.

Mantener fuera del alcance de los niños.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños, heridas y otras consecuencias graves causadas por una utilización incorrecta del producto o por no haberse respetado las precauciones antes mencionadas.

Garantía: El vaciador Corer está grantizado contra cualquier defecto de fabricación, durante 90 días a partir de la fecha de entrega.



RECETAS SUGERIDAS

- Patatas fritas redondas
- Tomatitos con tabulé de quinoa y gambas.
- Pocitos de calabacín y olivada con piñones y anchoas.
- Pocitos de zanahorias crocantes y caviar de berenjenas con sésamo tostado.
- Pocitos de rabanitos blancos, con crema Chantilly de cabra, cebolleta y salmón ahumado.
- Pocitos de batatas, con salsa blanca a la naranja y gambas.
- Bocados de pepino y mousse de queso Gorgonzola con nuez.
- Bocados de manzana y soufflé de almendras.
- Barrilito de patatas Ratte, con fondue de queso Comté y bacón frito crocante.
- Barrilito de calabacines asados y salpicón de verduras de verano.
- Bocados de manzanas Granny, con higos en almíbar y foie gras.
- Barrilito de patatas Ratte azafranadas, salsa blanca con mostaza y cubos de cornero con costra de hierbas aromáticas.
- Barrilito de batata con mousse de zanahorias al comino y jamón de pato.

RECETA:

Calabacines rellenos a la provenzal



Para 6 personas - Ingredientes:

6 calabacines redondos - 1 calabacín largo -
12 tomates en racimo - 4 tomates grandes
carnosos - 6 berenjenas pequeñas - 6 pimien-
tos rojos pequeños - 1 pimiento morrón rojo
- 6 cebollas rojas medianas - 6 nabos nuevos
o blancos - 150 g de queso fresco de cabra
tipo Brousse - 6 huevos - 100 g de restos de
carne (olla, cocidos de pollo, etc.) - 100g de
carne para salchicha natural - 2 anchoas - 4
ramos de albahaca - 2 ramos de perejil - 1
cabeza de ajo - 30 g de piñones tostados - 1
ramo de orégano y 1 brizna de tomillo - 30
g de pan rallado integral – Aceite de oliva –
Pimienta - Sal

Lavar las verduras, ahuecar las más pequeñas con el Corer (excepto los 4 tomates carnosos) y colocarlas en una bandeja. A continuación, condimentarlas y rociarlas con aceite de oliva. Meterlas tres minutos al horno, a 200°C.



Preparar el relleno:

- **Para los calabacines y nabos:** cortar la pulpa de los calabacines en pequeños cubos, mezclar con 2 huevos, 1 diente de ajo y añadir los 2 ramos de albahaca y los piñones picados, sal y pimienta.
- **Para los tomates en ramo:** picar la pulpa de todos los tomates, tanto de los pequeños como de los dos grandes y mezclarlos con la carne, los 2 huevos, el diente de ajo y el perejil picados y, por último, añadir el pan rallado.
- **Para las berenjenas y las cebollas:** picar la cebolla, machacar la pulpa de las berenjenas y freírlas con aceite de oliva, orégano, ajo y albahaca; fuera del fuego, añadir las anchoas, los 2 huevos y la pulpa de 2 tomates grandes.
- **Para los pimientos:** cortar el pimiento morrón grande en cubos y dorarlo con 1 diente de ajo, aceite de oliva, sal, pimienta y tomillo.

Una vez enfriados los rellenos, colocarlos en las verduras y disponerlos en una fuente para horno. Rocíarlos con un chorrito de aceite de oliva. Tapar con papel de aluminio y meter al horno, a fuego lento (140°C), durante 20 minutos.

UNIVERSAL CORER®



Manueller Obst- und Gemüseaushöher
zum Auslösen des Fruchtfleisches und Ent-
fernen des Stielansatzes im Handumdrehen.

ENTSTIELEN AUSHÖHLEN FARCIEREN



Universal: für unterschiedliches Obst und Gemüse (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurken, Zwiebeln, Karotten, weisse Rüben, Chicoree usw.)

3 Größen :

ø 13mm / ø 20mm / ø 30mm.



GEBRAUCH

- 1- Vor Gebrauch überprüfen, ob die Klinge richtig fest sitzt.
- 2. Den „Corer“ in Pfeilrichtung bis zur gewünschten Tiefe hineindrehen.
- 3- In der gleichen Richtung weiterdrehen, bis sich der Stielansatz löst.
- 4- Den „Corer“ mit dem Fruchtfleisch gerade herausziehen.
- Nach jedem Gebrauch:
 - Immer prüfen, ob die Klinge vorhanden ist.
 - Den „Corer“ mit Wasser reinigen und dabei auf die scharfen Teile achten.



VORSICHTSHINWEISE



Der „Corer“ dient zum Auslösen von Fruchtfleisch in Obst und Gemüse und ist für keine anderen Verwendungszwecke geeignet.

Der „Corer“ ist für Obst/Gemüse mit festem und weichem Fruchtfleisch ausgelegt. Verwenden Sie ihn nicht für zu hartes Obst/Gemüse wie Riesenkürbisse, Hokkaidokürbisse oder andere Kürbisgewächse.

Vor und nach Gebrauch immer darauf achten, dass sich die Klinge nicht abgelöst hat. Bei falschem Gebrauch kann die Klinge beschädigt werden oder abgehen.

Den „Corer“ nicht mit einer beschädigten Klinge verwenden.

Die Klinge nie mit der Hand verbiegen.

Vorsichtig handhaben. Beim Reinigen immer auf die scharfen Teile achten.

Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Darf nicht in die Hände von Kinder gelangen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, Verletzungen oder sonstige schwere Folgen, die auf eine falsche Benutzung oder die Nichtbeachtung dieser Vorsichtshinweise zurückzuführen sind.

Garantie: Die Garantie schließt alle Fabrikationsfehler des Aushölers „Corer“ während 90 Tagen ab Lieferdatum ein.



REZEPTVORSCHLÄGE

- Runde Pommes Frites
- Kleine Tomaten mit Quinoa-Taboulé und Garnelen.
- Kleine Zucchinibrunnen mit Tapenade aus Oliven, Pinienkernen und Anchovis.
- Kleine knackige Karottenbrunnen mit Auberginenkaviar und gegrilltem Sesam.
- Kleine Rettichbrunnen mit Mousse vom Ziegenkäse, Schnittlauch und Räucherlachs.
- Kleine Brunnen aus Süßkartoffeln mit Orangen-Bechamel und Riesengarnelen.
- Kleine Gurkenhappen mit Nuss-Gorgonzola-Mousse.
- Kleine Apfel-Happen & Mandelgebäck-Soufflé
- Fässchen aus Ratte-Kartoffeln mit geschmolzenem Comté-Käse und knusprigem Bacon.
- Gebratenes Zucchini-Fässchen mit Sommergemüseragout.
- Granny-Apfel-Happen mit kandierten Feigen und Stopfleber.
- Fässchen aus Ratte-Kartoffeln mit Safran, Senfbechamel und Lammwürfel im Kräutermantel.



Gefülltes Miniatur-Gemüse aus der Provence

Für 6 Personen

6 kleine runde Zucchini – 1 lange Zucchini
– 12 Strauchtomaten – 4 Fleischtomaten – 6
Mini-Auberginen – 6 rote Mini-Paprikascho-
ten – 1 große rote Paprikaschote – 6 mittel-
große Zwiebeln – 5 weiße Frührüben – 150 g
frischer Brousse-Käse (Frischkäse aus unge-
salzener Ziegen- oder Kuhmilch) – 6 Eier –
100 g gekochte Fleischreste (Suppenfleisch,
Suppenhuhn usw.) – 100 g rohes Wurstbrät
– 2 Anchovis - 4 Stängel Basilikum – 2 Stängel
Petersilie – 1 Knoblauchknolle – 20 g gegrillte
Pinienkerne – 1 Zweig Oregano & Thymian
– 30 g Paniermehl – Olivenöl – Pfeffer - Salz

Gemüse waschen. Mit dem Corer die Mi-
ni-Gemüse aushöhlen (bis auf die 4 großen
Fleischtomaten). Auf ein Blech legen. Salzen
und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

3 Minuten in den 200° C heißen Ofen schie-
ben.



Füllung vorbereiten:

- **Zucchini & weiße Rüben:** Das Zucchinifleisch in Würfel schneiden, mit 2 verquirlten Eiern, 1 Knoblauchzehe, 2 gehackten Basilikumstängeln, den gehackten Pinienkernen, Salz & Pfeffer vermischen.
- **Strauchtomaten:** Das Tomatenfleisch und 2 Fleischtomaten zerkleinern, mit Wurstbrät, 2 Eiern, 1 Knoblauchzehe & gehackter Petersilie mischen und zuletzt das Paniermehl zugeben.
- **Auberginen & Zwiebeln:** Zwiebel hacken, Auberginenfleisch zerkleinern und mit Olivenöl, Oregano, Knoblauch & Basilikum in der Pfanne anbraten; von der Kochstelle nehmen und die Anchovis, 2 Eier & das Fleisch von 2 Fleischtomaten untermischen.
- **Paprikaschoten:** Die große Paprikaschote in Würfel schneiden und mit 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Pfeffer & Thymian anbraten.

Wenn alle Füllungen ausgekühlt sind, das jeweilige Gemüse damit füllen & in eine feuerfeste Form geben. Mit Olivenöl beträufeln, mit Alufolie abdecken und bei milder Hitze (140°C) gute 20 Minuten im Ofen garen.





I

Levatorsoli manuale per rimuovere il torsolo o il picciolo della frutta e della verdura. Per rimuovere i piccioli, svuotare e farcire.

N

Manuell kjerneutstikker for å fjerne kjerne og bunn i frukt og grønnsaker. For å fjerne stilker, hule ut og fyll.

NL

Handmatige holboor om het hart of de bodem van fruit en groenten te verwijderen. Om steeltjes te verwijderen, uit te hollen en te vullen.

P

Wykrawacz gniazd nasiennych lub ogonków owoców i warzyw. Do usuwania ogonków, wykrawania i farszowania.

R

Нож для вырезания сердцевины или плодоножек фруктов и овощей. Для срезания хвостиков, вырезания сердцевины и фаршировки.

J

果物や野菜の芯や軸を取り除くマニキュアルリムーバー
取り除き、くり抜き、詰め物に



de BUYER

DEPUIS 1830

CONCEPT
CORE
UNIVERSAL



la Tomate Farcie



Design and utility patented

SAS DE BUYER INDUSTRIES - F - 88340 LE VAL D'AJOL

Tel: +33 (0)3 29 30 66 12 - info@debuyer.com

WWW.DEBUYER.COM