

## Ultimate Wedger Instructions

### Caution: Blades are sharp

- 1) Place the Ultimate Wedger on a flat surface, such as a cutting board.
  - 2) Disassemble the Ultimate Wedger into its 3 components: 1) cap, 2) handles and blades, and 3) base. See Figure A.
  - 3) For best results, certain fruits or vegetables such as limes, lemons and onions may require their ends to be cut off before wedging. Remove tomato stems prior to wedging.
  - 4) Place flat end of fruit or vegetable into center of base.
  - 5) Center the handles and blades over fruit or vegetable. See Figure B.
  - 6) Press down until blades rest in the base and fruit or vegetable wedges have been cut all the way through. See Figure C.
  - 7) Remove fruit or vegetable wedges.
  - 8) Hand wash components in warm, soapy water.
- Caution: Blades are sharp.**
- 9) When dry, reassemble components by placing handles upside down into base. Lock cap onto round edge of handle bottom. See Figure D.



Figure A  
Figura A

## Mode d'emploi du Trancheur ultime

### Attention: Les lames sont tranchantes

- 1) Placez le Trancheur ultime sur une surface plane, comme une planche à découper.
- 2) Démontez le Trancheur ultime en ses 3 composants: 1) couvercle, 2) poignées et lames, et 3) base. Voir Figure A.
- 3) Pour un résultat optimal, certains fruits ou légumes comme les citrons verts, les citrons et les oignons peuvent nécessiter une découpe de leurs extrémités avant le tranchage. Retirez les tiges des tomates avant de les trancher.
- 4) Placez l'extrémité plate du fruit ou du légume à l'intérieur du centre de la base.
- 5) Centrez les poignées et les lames au-dessus du fruit ou du légume. Voir Figure B.
- 6) Enfoncez jusqu'à ce que les lames reposent dans la base et que les tranches de fruit ou de légume aient été entièrement coupées. Voir Figure C.
- 7) Retirez les tranches de fruit ou de légume.
- 8) Lavez les composants à la main à l'eau savonneuse chaude. **Attention: Les lames sont tranchantes.**
- 9) Une fois que ceux-ci sont secs, réassemblez tous les composants en plaçant les poignées à l'envers dans la base. Verrouillez le cache sur l'extrémité ronde du bas de la poignée. Voir Figure D.



Figure B  
Figura B



Figure C  
Figura C

## Instrucciones del Fabuloso Gajeador

### Precaución: Las cuchillas son afiladas

- 1) Coloque el Fabuloso Gajeador sobre una superficie llana, como una tabla de cortar.
  - 2) Desmonte el Fabuloso Gajeador en sus 3 componentes: 1) tapa, 2) manivelas y cuchillas, y 3) base. Vea la Figura A.
  - 3) Para los mejores resultados, ciertas frutas o verduras como las limas, limones y cebollas pueden requerir que se corten sus extremos antes de picarlos en trozos. Elimine los tallos de los tomates antes de picarlos en trozos.
  - 4) Coloque el extremo plano de la fruta o verdura en el centro de la base.
  - 5) Centre las manivelas y las cuchillas sobre la fruta o verdura. Vea la Figura B.
  - 6) Presione hasta que las cuchillas se apoyen sobre la base y los trozos de fruta o verdura haya sido completamente cortados. Vea la Figura C.
  - 7) Retire los trozos de fruta o verdura.
  - 8) Lave los componentes a mano en agua jabonosa caliente.
- Precaución: Las cuchillas son afiladas.**
- 9) Al secarse, vuelva a ensamblar los componentes colocando las manivelas al revés en la base. Fije la tapa al borde redondo de la parte inferior de la manivela. Vea la Figura D.



Figure D  
Figura D

**AMCO**  
HOUSEWORKS

Model 8736  
Made in China

©2007 Amco Houseworks®  
Focus Products Group, LLC  
Vernon Hills, IL 60061-1547  
All rights reserved.