



Pomme de Terre Sac Instructions

- 1) Warm Tater y le tissu n'a pas besoin d'être le pré-lavage. Laver une fois complété. Mesure pour établir les dimensions d'intérieur de votre four à 1 micro-onde. et ajuster en conséquence. Considérant que le sac doit être terminé au moins un pouce complète des murs et la porte du micro-ondes. ATTENTION: Si votre micro-ondes a un tourne-disque, il est important que votre sac de pommes de terre soient autorisés à tourner librement ou de roussissement peut se produire qui pourrait provoquer un incendie s'il est laissé sans surveillance.
- 2) Couper un 22"/ 55.28cm de largo x 11"/ 27.94cm morceau large de coton de Warm Tater et à 2 pièces de 100% tissu de coton. L'un est le revêtement et l'autre est le tissu de décorateur.
- 3) Empiler le coton de Tater entre les deux de tissu. Coudre ensemble partant non plus que 5"/ 12cm ouvert.
- 4) Coudre utilisant un zig zag le 3 pièces sur tous côtés.
- 5) Créer les ourlets sur chacune des fins de largeur en pliant le tissu en 1/2"/ 1.27cm. Coudre dans une directement ligne droite.
- 6) Plier les tissus dans un 10"/ 25.4cm carré à l'endroit pour chevaucher par 1"/ 2.54cm sur centre. Coudre les côtés utilisent un directement ligne et une 1/2"/ 1.27cm marge de couture. Déplier et apprécier ! Machine lava et sèche avant usage.

Pommes de terre / Rouges - 2 grand = 8 minutes

Batatas - 2 moyennes = 10 minutes • Petits pains- 3 moyennes = 20

Tortillas à la farine - 1 paquet = 30 rab • Les épis de maïs - 2 grand = 6 minutes

Les estimations basées sur un micro-ondes 1100 watts avec une table tournante. Aucune table tournante? Transformez votre sac sur au milieu de la durée de cuisson suggéré pour éviter de brûler. Lavez les légumes. Le séchage n'est pas nécessaire que l'humidité des aides dans la cuisine.

**PRECAUTION: RESTER AVEC LE MICRO-ONDES FOUR EN CUISANT!
WARM TATER N'EST PAS L'ÉPREUVE DE FUE OU RETARDATEUR DE FLAMME!**



(800) 234-9276

www.warmcompany.com