

Disposable Bags:

- Keep your hands and jerky cannon/gun clean by using these disposable bags.
- Have several bags packed and ready and waiting in the frig for your jerky making session.
- Save time by having the bags prefilled and clean up time is practically eliminated.

How to use: After first grind, mix seasoning, cure and water with ground meat. With largest stuffing tube installed on the grinder run meat through grinder for second grind and stuff directly into the cannon bags. Bags can also be filled by using a 1 3/4" stuffing tube or funnel. Clip end of bag. when ready cut off end of bag to meat level. insert with open end toward nozzle. Assemble tube on cannon/gun. Ready to use.

ENGLISH	FRE-CA
Disposable Jerky Cannon Bags	Sacs jetables pour pistolet à charqui
10 Count	Quantité de 10
Fill bag with meat mixture directly from your grinder or stuffer	Remplir le sac avec le mélange de viande directement à partir de votre hachoir ou de votre embosseuse
Clip or tie end of bag	Utiliser une pince ou attacher pour fermer l'extrémité du sac
Store in refrigerator until ready	Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser
Insert meat filled bag, open end towards nozzle	Insérer le sac rempli de viande, ouvrir l'extrémité vers la buse
Assemble cannon/gun	Assembler le pistolet
Ready to use	Prêt à utiliser

English directions:
 Disposable Jerky Cannon Bags
 Fill bag with meat mixture directly from your grinder or stuffer
 Clip or tie end of bag
 Store in refrigerator until ready
 Insert meat filled bag, open end towards nozzle
 Assemble Cannon/Gun
 Ready to use

French directions:
 Sacs jetables pour pistolet à charqui
 Remplir le sac avec le mélange de viande directement à partir de votre hachoir ou de votre embosseuse
 Utiliser une pince ou attacher pour fermer l'extrémité du sac
 Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser
 Insérer le sac rempli de viande, ouvrir l'extrémité vers la buse
 Assembler le pistolet
 Prêt à utiliser