

Használati utasítás

Konyhai habverő 3 cserélhető tárcsával. Kiválóan alkalmas tejszínhab, tojáshab, kávéba való tejhab, tojásos keverékek pl. omlett, palacsintásztá stb. készítésére. A szilikonos tömítéssel ellátott fedél tökéletesen zárja az edényt használat közben. Az alja csúszásmentes felülettel ellátott.

Leírás

1. Kettős tárcsa
2. Tárcsa kis lyukmérettel
3. Tárcsa nagy lyukmérettel
4. Edény csúszásmentes aljzattal
5. Fedél szilikonos tömítéssel
6. Habverő rúd levehető fogantyúval

Összerakás

Illessze a kiválasztott tárcsát a habverő rúd végére és fordítsa el 90 fokkal (1.kép).

Kettős tárcsa

Tejszínhab és tojáshab

Tejszínhab készítéséhez öntsön az edénybe 250 ml habtejszint (33 % zsírtartalom), tojáshab készítéséhez pedig 1-4 tojásfehérjét. Zárja le az edényt és kb. 1 percre verje a habot.

Tárcsa kis lyukmérettel

Tejhab kávéba

Öntsön az edénybe 100 – 200 ml hűtőben tárolt, hideg, zsíros tejet. Zárja le az edényt és kb. 30 másodpercig verje a habot.

Tárcsa nagy lyukmérettel

Palacsintásztá

Tegyen az edénybe 150 ml tejet, 1 tojást, 5 g porcukrot és 70 g simalisztet. Zárja le az edényt és addig keverje, míg lágy palacsintásztát nem kap.

Tojásos keverék omlethez

Üssön 4 tojást az edénybe, sózza, borsozza. Zárja le az edényt és verje fel a tojást kb. 30 másodperc alatt.

Karbantartás és tárolás

A multifunkciós habverő minden része tisztítható mosogatógépben. Erős szennyeződés esetén csavarja le a rúdról a műanyag fogantyút, szedje szét az egész habverőt. Használat után a tárcsákat az edényben tárolja, ne zárja le az edényt.