

Turbo-Tapenade

Für 6 Scheiben Baguette

80 g schwarze Oliven ohne Stein, 2 Sardellenfilets, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Kapern, 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Bis auf das Olivenöl alles in den Tupper®-Turbo-Chef geben und fein zerkleinern.
2. Schneideinsatz entfernen. **3.** Turbo-Tapenade mit Olivenöl mischen und auf frischem Fladenbrot oder Baguette servieren.



Turbo-Pesto

Für 500 g gekochte Spaghetti

½ Bund Basilikum, 1 ½ EL Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 1 ½ EL geriebener Parmesan, 3 EL Olivenöl, Salz

Zubereitung

1. Basilikum waschen und gut trocknen (trockene Kräuter sind besonders leicht zu zerkleinern). Nur die Blätter in den Tupper®-Turbo-Chef geben und sehr fein zerkleinern. **2.** Pinienkerne und Knoblauch dazugeben und nochmals fein zerkleinern. **3.** Schneideinsatz entfernen. Parmesan, Olivenöl und Salz dazumischen. Fertig! Köstlich zu Tomate-Mozzarella, Pasta (mit etwas Öl oder Sahne verlängern) und gedämpftem Tafelspitz.



Turbo-Aufstrich

Für 2-3 Scheiben Bauernbrot

5 Stängel glatte Petersilie, 1 Schalotte (oder eine kleine Zwiebel), 1 Scheibe Kochschinken (ca. 20 g), 50 g Frischkäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Petersilie waschen und gut trocknen (trockene Kräuter sind besonders leicht zu zerkleinern). Nur die Blätter zusammen mit der geschälten, halbierten Schalotte in den Tupper®-Turbo-Chef geben und alles zerkleinern. Schinken zerpfücken und ebenfalls zerkleinern. **2.** Schneideinsatz entfernen und den Frischkäse unterrühren. **3.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köstlich auf frischem Brot.



Tupper®-Turbo-Chef

Turboschnelles Zubereiten



Tupper®-Turbo-Chef

Dieses Produkt ist schnell und einfach in der Bedienung. Dank Zugmechanismus und Schneideinsatz mit drei Klingen wird alles sehr schnell und so fein zerkleinert, wie du es wünschst. Egal, ob du Kräuter- und Zwiebelstückchen für ein schnelles Salatdressing benötigst oder deftige Brotaufstriche sowie frisches Pesto zubereitest – der Tupper®-Turbo-Chef überrascht immer wieder aufs Neue!



- 1** Leichtgängiger Zugmechanismus
- 2** Zweiteiliger Deckel
- 3** Bajonett-Verschluss zum sicheren Verschließen des Behälters während des Arbeitens
- 4** Schneideinsatz mit drei Klingen
- 5** Transparenter 300-ml-Behälter lässt den Inhalt während des Arbeitens erkennen
- 6** Pin zum Einsetzen des Schneideinsatzes
- 7** Antirutsch-Beschichtung auf der Unterseite verhindert ein Wegrutschen während des Arbeitens

Du entscheidest, wie fein die Zutaten zerkleinert werden:



3x

6x



Inklusive Klingenschutz für eine sichere Aufbewahrung.

Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



Die richtige Anwendung



Schneideinsatz vorsichtig mit dem breiteren Ende nach oben in den Behälter einsetzen.
Achtung: Klingen sind äußerst scharf.

Behälter nur zu $\frac{1}{4}$ füllen. Kräuter stets gut trocknen und nur die Blättchen (ohne Stiele) verwenden.

Den kompletten Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest auf dem Behälter sitzt, d.h. bis die 4 Erhebungen des Behälters in die Vertiefungen am Deckelrand einrasten.

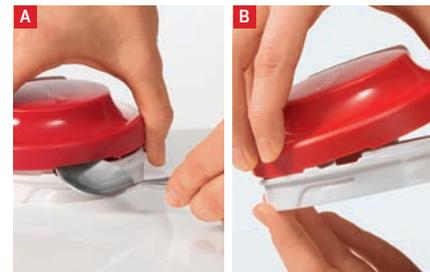


Den Tupper®-Turbo-Chef auf die Arbeitsplatte stellen, festhalten und in einer schnellen Bewegung mit der anderen Hand an der Schnur ziehen. Der rutschfeste Boden gibt ihm einen festen Stand.

Nach zwei- oder dreimaligem Ziehen etwas schütteln, um die Zutaten zu vermischen. Wieder abstellen und so lange ziehen, bis die gewünschte Zutatengröße erreicht ist.

Zum Öffnen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Schneideinsatz vorsichtig herausnehmen und dann erst den Inhalt entnehmen.

Die richtige Reinigung



A Zum Reinigen des Deckels das Oberteil vom unteren Teil mit Hilfe eines Teelöffels lösen und von Hand reinigen, um den Zugmechanismus zu erhalten. Den Schneideinsatz ebenfalls von Hand reinigen. Alle übrigen Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

B Nach dem Trocknen die Deckelteile mit den Aussparungen übereinander zusammensetzen und rundum zusammendrücken, bis ein Klicken hörbar ist.