

SuperSonic® Multi

Multi-Talent zum
Zerkleinern oder
Verrühren



Tupperware®

SuperSonic® Multi

Dank zwei verschiedener Einsätze können Lebensmittel entweder zerkleinert oder aufgeschlagen werden. So bereitest du feine Smoothies, kleinere Mengen Püree, Dips oder Dressings ganz einfach zu.

- 1** Leichtgängiger Zugmechanismus
- 2** Zweiteiliger Deckel mit Klickverbindung zum einfachen Trennen
- 3** Sicherer Bajonett-Verschluss
- 4** Rühreinsatz
- 5** Schneideinsatz mit drei Klingen
- 6** Klingenschutz für eine sichere Aufbewahrung
- 7** Transparenter Behälter mit 600-ml-Skala lässt den Inhalt während des Arbeitens erkennen
- 8** Antirutsch-Beschichtung auf der Unterseite für einen optimalen Stand während des Arbeitens



Schneideinsatz
Deckel-Oberteil

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

So einfach geht's



1 Den Schneideinsatz vorsichtig in den Behälter einsetzen. **Achtung: Klingen sind äußerst scharf.**



2 Zutaten in groben Stücken in den Behälter geben. Bei Verwendung von Kräutern diese gut trocknen und nur die Blättchen (ohne Stiele) verwenden.



3 Zum Vermischen von Zutaten ist der Rührersatz ideal. Einfach in den Behälter einsetzen und die Zutaten zugeben — dank der Skala können flüssige Zutaten direkt abgemessen werden.



4 Beim Vermengen von flüssigen Zutaten die maximale Fülllinie nicht überschreiten, damit auch alles im Behälter bleibt.



5 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. SuperSonic® Multi auf die Arbeitsplatte stellen und mit einer Hand am Deckel festhalten.



6 Mit der anderen Hand in einer schnellen Bewegung solange an der Schnur ziehen, bis die gewünschte Größe der Zutaten erreicht ist. Zum Öffnen Deckel gegen Uhrzeigersinn drehen, abnehmen. Einsatz vorsichtig herausnehmen, dann erst den Inhalt entnehmen.

Tipps und Hinweise



Besonders praktisch: Die abgefachte Form des Deckelunterteiles ermöglicht ein einfaches Abstreifen aller anhaftenden Lebensmittel.

A Der ergonomische Deckel lässt sich ganz einfach öffnen. Dazu mit dem Daumen auf den roten Knopf drücken und das Deckeloberteil mit der anderen Hand in die angegebene Richtung [🔒] drehen. Deckeloberteil von Hand reinigen, um den Zugmechanismus zu erhalten. Schneideinsatz ebenfalls von Hand und mit einer Spülbürste reinigen.

B Zum Zusammensetzen der trockenen Deckelteile den roten Knopf einfach am Piktogramm [🔒] auf dem Unterteil ausrichten, beide Teile zusammendrücken und dann das Deckeloberteil entgegen der Pfeilrichtung drehen, bis der rote Knopf einrastet. Jetzt sind beide Teile wieder fest miteinander verbunden.



Salatdressing

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 Frühlingszwiebel
 Nach Belieben eine kleine Knoblauchzehe
 4 Stängel Petersilie
 3 EL Zitronensaft
 1 TL Senf
 150 ml Sonnenblumenöl
 Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

1. Frühlingszwiebel und Petersilie waschen und trocknen. Erstere in Stücken in den SuperSonic® Multi mit Schneideinsatz geben.
2. Kräuterblättchen und die geschälte Knoblauchzehe zugeben und alles fein zerkleinern.
3. Schneideinsatz aus dem Behälter nehmen und stattdessen den Rühreinsatz hineinsetzen. Die übrigen Zutaten hinzugeben und alles kräftig aufmixen.
4. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Es passt perfekt zu allen Arten von Blattsalaten.

Tipp Bereite immer die komplette Menge des Dressings zu, auch wenn du es nicht sofort benötigst. Nicht benötigtes Dressing bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Es hält sich dort 2-3 Tage.



Smoothie Bowl

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 1 PERSON

200 g vorbereitetes gemischtes Obst/Früchte nach Wahl (z.B. Banane, Mango, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Pfirsich, Aprikosen)
 1-2 TL Zitronensaft (je nach Süße der Früchte)
 100-150 g Joghurt oder Quark
 1-2 TL Honig oder Kokosblüten sirup
 Topping nach Belieben (frische Früchte, Nüsse, Kokosraspeln, Raspelschokolade, Müsli)

1. Früchte (ggf. in Stücke schneiden) und Zitronensaft in den SuperSonic® Multi mit Schneideinsatz geben und fein pürieren.
2. Joghurt oder Quark zugeben und alles aufmixen. Bei Bedarf nach Belieben mit Honig oder den angegebenen Alternativen süßen.
3. Schneideinsatz aus dem Behälter nehmen und die Fruchtmasse in ein Schälchen füllen.
4. Die Smoothie-Bowl mit zusätzlichen Früchten, Nüssen oder Müsli toppen und genießen.

Tipp Wenn du die Bowl fester im Biss magst, püriere einfach 1-2 EL zarte Haferflocken mit den Früchten mit.