

SuperSonic® Turbo

Turboschnelles
Zerkleinern und
Zubereiten



Tupperware®

SuperSonic® Turbo

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

- 1 Leichtgängiger Zugmechanismus
- 2 Zweiteiliger Deckel mit Klickverbindung zum einfachen Trennen
- 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 für einen optimalen Stand während des Arbeitens



Inklusive fest verschließbarem Klingenschutz für eine sichere Aufbewahrung



Schneideinsatz
Deckel-Oberteil

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

So einfach geht's



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



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



3 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.



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



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



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

Tipps und Hinweise



Besonders praktisch: Die abgeflachte 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.



Hummus

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

120 g Kichererbsen aus der Dose

1 kleine Knoblauchzehe

1 TL Zitronensaft

1-2 TL Sesammus (Tahin)

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

ZUM SERVIEREN

1 TL Sesam

1. Die Kichererbsen unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen.
2. Beides zusammen in den SuperSonic® Turbo geben und fein zerkleinern.
3. Die übrigen Zutaten zugeben und alles pürieren.
4. Den Schneideinsatz aus dem Behälter nehmen, den Hummus mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit dem Kleinen Top-Schaber vermengen.
5. Hummus in ein Schälchen füllen, nach Belieben mit Sesam bestreuen und servieren. Schmeckt besonders lecker zu frischem Fladenbrot.



Italienisches Baguette

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

7 Stängel Basilikum

1 Knoblauchzehe

125 g Mozzarella

70 g Tomatenmark

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

ZUM SERVIEREN

8 Scheiben frisches Baguette (Tipp: Baguette auftoasten und dann den Belag darauf verteilen)

1. Basilikum waschen und trocknen. Die Blättchen zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe in den SuperSonic® Turbo geben und zerkleinern.
2. Den Mozzarella in Stücken zugeben und alles fein zerkleinern.
3. Den Schneideinsatz aus dem Behälter nehmen, Tomatenmark mit dem Kleinen Top-Schaber unterrühren und dann das Ganze mit den Gewürzen abschmecken.
4. Baguettescheiben mit der Tomaten-Mozzarella-Masse bestreichen und als kleinen Snack für 2 Personen servieren. Als Appetizer ist das Rezept für 4 Personen ausreichend.