

SuperSonic® Extra

Deine stromlose Küchenmaschine



Tupperware®

SuperSonic® Extra

Dank zweier unterschiedlicher Einsätze ist der SuperSonic® Extra perfekt zum Zerkleinern und Vermischen von verschiedenen Lebensmitteln. Mit dem Schneideinsatz zerkleinerst du beispielsweise ganz einfach Gemüse für die Zubereitung von Saucen oder Suppen. Mit dem Rühreinsatz bereitest du Teige oder feine Desserts zu.

- 1 Leichtgängiger Zugmechanismus
- 2 Zweiteiliger Deckel mit Klickverbindung zum einfachen Trennen
- 3 Sicherer Bajonettverschluss
- 4 Adapterring
- 5 Flexibler Verschluss zum Einsetzen des Trichters
- 6 Praktischer 50-ml-Trichter zum dosierten Zugießen von Flüssigkeiten
- 7 Schneideinsatz mit drei geschwungenen Klingen
- 8 Rühreinsatz
- 9 Transparenter 1,35-l-Behälter lässt den Inhalt während des Arbeitens erkennen
- 10 Skala zum einfachen Zumessen
- 11 Klingenschutz für eine sichere Aufbewahrung
- 12 Antirutsch-Ring auf der Unterseite des Behälters für einen optimalen Stand während des Arbeitens



Beim Vermengen von Flüssigkeiten die max. Fülllinie nicht überschreiten, damit alles im Behälter bleibt.



Schneideinsatz
Deckel-Oberteil

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

So einfach geht's



Zutaten in groben Stücken in den Behälter mit Schneideinsatz geben (**Achtung: Klängen sind äußerst scharf**). Den Behälter maximal zu $\frac{1}{3}$ füllen.



Deckel auf Adapter setzen, im Uhrzeigersinn festdrehen. Das Ganze auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis beide Teile sicher verbunden sind.



Deckel festhalten, mit der anderen Hand in schnellen Bewegungen an der Schnur ziehen, bis die gewünschte Größe der Zutaten erreicht ist.



Zum Öffnen das Ganze gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Immer erst den Einsatz entnehmen und dann den Inhalt umfüllen.

Tipps und Hinweise

- A** Der 50-ml-Trichter ist ideal zum Dosieren und Zugeben von Flüssigkeiten. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lässt sich die zugebende Flüssigkeitsmenge regulieren.
- B** Besonders praktisch: Die abgeflachte Form des Deckelunterteiles ermöglicht ein einfaches Abstreifen aller anhaftenden Lebensmittel mit dem Kleinen Top-Schaber.
- C** 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. Alle übrigen Bestandteile können in die Spülmaschine. Dabei den Antirutsch-Ring am Behälter und den flexiblen Verschluss am Adapter ring belassen.
- D** 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.





Klassische Guacamole

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 Knoblauchzehe
5 Stängel Koriander
½-1 Jalapeno
3 Avocados
1 Limette
1 TL Salz

1. Die geschälte Knoblauchzehe mit den Kräuterblättchen und der halbierten und entkernten Jalapeno in den SuperSonic® Extra mit Schneideinsatz geben. Fein zerkleinern.
2. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in den Behälter geben.
3. Die Limette auspressen und den Saft zu den Avocados geben. Alles zusammen zerkleinern, bis die Guacamole die gewünschte Konsistenz hat.
4. Den Schneideinsatz aus dem Behälter nehmen, Salz zugeben und alles mit dem Kleinen Top-Schaber vermengen.

Tipp Die Guacamole passt super zum Dippen mit Tacos oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Kartoffeln.



Zitronen-Limetten-Creme

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

40 g Löffelbiskuits oder Butterkekse
1 EL Butter
200 g Frischkäse
90 g gezuckerte Kondensmilch
300 g griechischer Naturjoghurt
Je 50 ml Zitronen- und Limettensaft

1. Kekse grob zerkleinern und in den SuperSonic® Extra mit Schneideinsatz geben. Butter in Stückchen zugeben und alles zu einer homogenen Masse zerkleinern.
2. Die Keksmasse umfüllen und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.
3. Den Rührersatz in den gereinigten Behälter setzen. Frischkäse, Kondensmilch und Joghurt zugeben und alles vermischen.
4. Zitronen- und Limettensaft über den Trichter in den Behälter laufen lassen und alles verrühren.
5. Die Hälfte der Keksmasse auf 4 Schälchen verteilen. Die Joghurtcreme darauf geben und glattstreichen. Dann mit den übrigen Keksbröseln abschließen und das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp Die Keksmasse komplett auf 4 Schälchen verteilen, die Creme darauf geben und das Dessert mit Sahnetupfen verzieren.