

Tupperware Super Dicer®

Würfel, Stifte und
Scheiben für
mehr Abwechslung



Tupperware®

Tupperware Super Dicer®

Gemüse/Obst vorbereiten, auf den Schneideinsatz legen und drücken – so einfach bereitest du Würfel, Stifte oder Scheiben zu. Der Tupperware Super Dicer® bringt Abwechslung in deinen Alltag und hilft dir beim Zubereiten von unterschiedlichen Rezepten. Ob süß, herzhaft, kalte Küche oder kleiner Snack, dieses Produkt wirst du lieben – versprochen.

- 1** Oberteil der Schneideinheit
- 2** Stempel
- 3** Unterteil der Schneideinheit
- 4** Großer Gittereinsatz (13,6 mm)
- 5** Kleiner Gittereinsatz (6,8 mm)
- 6** Scheibeneinsatz (6,8 mm)
- 7** Behälter mit Antirutsch-Füßchen für einen sicheren Stand



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



Für kleine Würfel und Stifte den kleinen Gittereinsatz verwenden.



Für größere Würfel und dickere Stifte den großen Gittereinsatz verwenden.

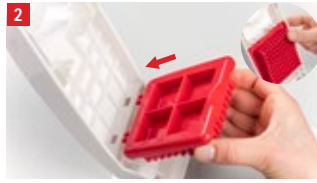


Für Scheiben und Streifen den Scheibeneinsatz verwenden.

So einfach geht's



1 Oberteil der Schneideinheit auf das Unterteil setzen. Drehriegel auf der Unterseite in Richtung Schloss-Symbol schieben.



2 Stempel mit den Häkchen in die Öffnungen am Oberteil einsetzen und durch leichtes Andrücken fest einrasten lassen.



3 Die zusammengesetzte Schneideinheit auf den Behälter setzen und einrasten lassen.



4 Den gewünschten Schneideinsatz einsetzen und den Riegel auf das Schloss-Symbol schieben.



5 Die Zutaten auf dem Schneideinsatz platzieren und dann durchdrücken.



6 Im praktischen Auffangbehälter werden die Zutaten bis zur weiteren Verwendung gesammelt.

Gut zu wissen

- Dank der QuickBladez Technologie verfügt der Tupperware Super Dicer® über Schneideinsätze mit superscharfen Klingen. Die Einsätze können ganz einfach ausgetauscht werden.
- Mit dem Tupperware Super Dicer® kannst du Zwiebeln, Zucchini, Gurken, Karotten, gekochte Rote Bete, Auberginen, Radieschen, Rettich, Pastinaken, Äpfel, Birnen, Kaki, Kiwis, Erdbeeren und vieles mehr schnell, bequem und sicher in Würfel, Stifte, Scheiben oder Streifen schneiden.
- Außerdem eignet sich das Produkt zum Zerkleinern von Fleischwurst und Essiggurken für lecker deftige Vespersalate.
- Zum Herstellen von Stiften die Zutaten in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Zutaten mit der Schnittfläche nach unten auf den Schneideinsatz legen.
- Sollten sich die Lebensmittel schwer durchdrücken lassen, öffne das Oberteil und platziere die Stücke neu auf dem Schneideinsatz. Evtl. die Zutaten in kleinere Stücke schneiden.
- Die Schneideinsätze stets am Kunststoffrahmen greifen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Klingen sind äußerst scharf. Daher das Produkt stets außer Reichweite von Kindern aufbewahren und zum Reinigen der Schneideinsätze stets eine Spülbürste verwenden.
- Die übrigen zwei Schneideinsätze nicht lose in der Schublade lagern. Wir empfehlen die Aufbewahrung dieser Einsätze in einem Mini-Bellevue-Behälter oder einem anderem verschließbaren Behältnis mit Deckel.
- Für eine platzsparende Aufbewahrung die Schneideinheit umgedreht auf den Behälter setzen.





TORTILLA-RINGE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 7 Minuten bei 600 Watt

Backzeit: 20 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

1 kleine Zwiebel (ca. 30 g)

1 TL Olivenöl

375 g Kartoffeln

3 Eier

Salz, Pfeffer

Tipp Serviere dazu eine Paprika- oder Tomatensalsa-Sauce und einen grünen Salat.

1. Zwiebel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese durch den Tupperware Super Dicer® mit kleinem Gittereinsatz drücken.
2. Zusammen mit dem Öl in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben, verrühren und für 1 Minute bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.
3. Kartoffeln schälen, in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und diese durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Gittereinsatz drücken. Kartoffelwürfel mit einem Esslöffel Wasser ebenfalls in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben, verschließen und für 6 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Dabei zwischendurch umrühren.
4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Silikonform Diabolo auf einen Backrost stellen.
5. Nach dem Garen das Wasser der Kartoffeln abgießen und Kartoffeln etwas abdampfen lassen. Eier mit Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln hinzufügen und alles gut vermischen.
6. Die Masse in die Ringmulden der Silikonform verteilen und die Ringe im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
7. Die Ringe nach dem Backen 5 Minuten stehen lassen und dann aus der Form stürzen.



FRUCHTIGE ROTE BETE MIT GERÄUCHERTER FORELLE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g gegarte Rote Bete

2 Birnen

6 EL Sonnenblumenöl

4-6 EL Apfelessig

2 TL körniger Senf

½ TL Honig

Salz, Pfeffer

4 geräucherte Forellenfilets

ZUM SERVIEREN

4 EL Meerrettich-Frischkäse

4 Zweige frischer Dill

1. Rote Bete in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Gittereinsatz drücken. Birnen entkernen und halbieren. In Stücke schneiden, damit sie auf den Schneideinsatz passen und ebenfalls durchdrücken.
2. Öl, Essig, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend unter den Salat heben.
3. Forellenfilets und Salat auf 4 Tellern anrichten, mit einem Klecks Meerrettich-Frischkäse und einem Dillzweig servieren.

Tipp Dazu schmeckt Vollkornbrot mit Butter besonders gut.



VEGGIE EXPRESS

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: 9 Minuten bei 600 Watt

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

1 gelbe Paprika

300 g Zucchini

1 EL Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 265 g)

100 g Cherry-Rispentomaten

100 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Tipp Dazu Couscous servieren. Wer nicht auf Käse verzichten will: Gegen Ende der Garzeit vom Gemüse etwas Schafskäse darüber streuen und mitgaren. Ebenfalls sehr lecker!

1. Gemüse waschen und abtrocknen. Paprika halbieren und entkernen. Die Hälften durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Gittereinsatz drücken. Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls durchdrücken.
2. Alles zusammen in die MicroCook 2,25-l-Kasserolle geben. Olivenöl und Rosmarinweig zugeben und alles vermischen. Dann die Kasserolle mit Deckel für 5 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.
3. In der Zwischenzeit die Kichererbsen abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten halbieren.
4. Kichererbsen und Tomaten ebenfalls in die Kasserolle geben, ca. 100 ml Gemüsebrühe zugeben und alles vermischen.
5. Das Gemüse für weitere 5-6 Minuten in der Mikrowelle garen.
6. Vor dem Servieren mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



VANILLEDESSERT MIT FRUCHT & CRUNCH

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 10 Minuten bei 600 Watt

Kühlzeit: 60 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Äpfel

4 Birnen

2 EL Zitronensaft

50 g brauner Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 ½ EL Puddingpulver (Vanillegeschmack)

600 g Vanillejoghurt

4 EL Knuspermüsli

1. Äpfel und Birnen schälen und entkernen. Die Äpfel vierteln, die Birnenhälften einmal durchschneiden. Anschließend beides durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Gittereinsatz drücken.
2. Die zerkleinerten Früchte in die MicroCook 2,25-l-Kasserolle geben, Zitronensaft, Zucker und Vanilleextrakt zugeben und alles mit dem Griffbereit Top-Schaber verrühren. Die Kasserolle mit dem Deckel verschließen und für 5 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen. Zwischendurch umrühren.
3. Puddingpulver zugeben und alles gut verrühren. Dann weitere 3-4 Minuten mit Deckel in die Mikrowelle bei 600 Watt stellen, damit das Ganze etwas andickt. Den Fruchtpudding etwas abkühlen lassen.
4. Joghurt in Schälchen füllen und die Apfel-Birnenmischung darauf verteilen. Knusperjoghurt darauf streuen und sofort servieren.



APFEL-STREUSELKUCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 30-35 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (8 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Vanillearoma

1 Ei

175 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

225 ml Milch

FÜR DEN BELAG

250 g Äpfel

FÜR DIE STREUSEL

100 g Mehl

50 g Zucker

75 g Butter

Tipp Bereite das doppelte Rezept zu und backe es in 2 Silikonformen. So bist du auch für die größere Gästeschar bestens ausgestattet. Für mehr Abwechslung verwende für das zweite Rezept statt der Äpfel die gleiche Menge Birnen.

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Aroma in den Easy-Mixx geben und auf Stufe 1 oder 2 verrühren, bis alles weißcremig ist.
2. Das Ei zugeben und ebenfalls gut unterrühren.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver dazu geben und auf Stufe 2 unter den Teig rühren, dabei die Milch über den Trichter zulaufen lassen.
4. Silikonform Ecki auf den Backrost stellen, den Teig in die Form geben und glattstreichen.
5. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Äpfel schälen, entkernen und in Viertel schneiden. Dann die Apfelstücke durch den Tupperware Super Dicer® mit großem Würfelsatz drücken.
7. Den Teig mit den Apfelwürfeln bestreuen.
8. Die Zutaten für die Streusel mit kalten Händen rasch verkneten und über die Äpfel geben.
9. Den Kuchen 30-35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
10. Anschließend kurz stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.