

Gebrauchsanleitung

## Saucen-Blitz

**Material:** Kunststoff, Silikon und Metall

**Farbe:** Hellgrau (zwei verschiedene Stufen), Transparent und Orange

**Hitzebeständigkeit:** bis 80°C

**Masse (LxHxB):** 15×10×15,5 cm

**Artikel-Nr.:**  
25355



### Vor dem ersten Gebrauch:

- Alle Verpackungsteile entfernen.
- Saucen-Blitz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

- a) Mischbehälter
- b) Silikondeckel für Mischbehälter
- c) Ölbehälter
- d) Deckel für Ölbehälter
- e) Rührwerk



### Anwendung: Öl- (Mayonnaise) und Buttersaucen (Béarnaise, Hollandaise)

- Grundrezept Mayonnaise oder Buttersauce ergibt ca. 1 dl – Mengen bitte nicht verdoppeln.
- Zuerst das orangefarbene Teil des Ölbehälters (c) für Öl (☛) oder Butter (☛) auf die Pfeilmarkierung am Ölbehälter drehen.
- Rührwerk (e) zusammenbauen. Unbedingt beachten, dass die beiden Rührgabeln **nur leicht bis zum Anschlag** zuge dreht werden. Die Kurbel muss sich ohne viel Kraft drehen lassen.
- Zutaten gemäss Rezeptflyer "Saucen-Träumli" in den Mischbehälter füllen, Rührwerk auf Mischbehälter drücken. Ölbehälter einsetzen und die beiden Führungen rechts und links beim Einsetzen in die Schlitz e einpassen.
- Nicht kaltgepresstes Öl oder flüssige Butter bis zur Markierungslinie (1dl) in den Ölbehälter füllen.
- Deckel für Ölbehälter auf den Ölbehälter legen (**Wichtig: kein Druck von oben erzeugen – damit das Öl nicht vor dem Rühren abfließen kann.**)
- Eine Hand auf den Saucen-Blitz legen, mit der anderen Hand die Kurbel drehen.
- **Jetzt** Druck auf den Deckel des Ölbehälters geben, Öl läuft langsam in den Mischbehälter. So lange weiterdrehen, bis das ganze Öl vermischt ist und eine Emulsion entstanden ist.
- **Wichtig: Nur während des Kurbelns Druck auf den Deckel geben.**

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) oder unter +41 (0) 44 209 19 29  
PDF-Name: 25335\_d12\_171219

**Hinweis:**

- Haltbarkeit Mayonnaise (rohe Eier): Muss innerhalb von 24 Stunden genossen werden. Resten nicht aufbewahren.

**Tipps & Tricks:**

- Es ist möglich hintereinander Mayonnaisen zu machen ohne dazwischen den Saucen-Blitz gross zu reinigen. Die nächste Mayonnaise gelingt auch dann, wenn bereits Mayonnaiseresten am Becher oder am Rührwerk sind.
- Man kann auch die selber gemachte Mayonnaise aus dem Saucen-Blitz für leichte Quarksaucen verwenden. Auf 100 g Halbfettquark können 2 EL selber gemachte Mayonnaise und alle weiteren Zutaten zugegeben werden. So reicht 1 Portion Mayonnaise für ca. sechs Chinoise-Saucen.

**Reinigung:**

- Reinigen von Hand mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine – beim Zusammensetzen wieder darauf achten, dass das Rührwerk ohne viel Kraft zgedreht wird. Die Kurbel muss sich ohne viel Kraft drehen lassen.

Anleitung als Video auf <http://www.bettybossi.ch/saucenblitz>



---

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) oder unter +41 (0) 44 209 19 29  
PDF-Name: 25335\_d22\_171219