

Mode d'emploi

Batteur magique

Matière: synthétique spéciale alimentation

Couleur: rouge / transparent

Thermorésistance: --

Dimensions (ØxHxI):

12.5cm x 13.7cm x 24cm

N° d'article:

24971



Remarque importante:

Le fouet ne convient pas à la préparation d'appareils fermes et compacts!

Préparation de la mayonnaise



Inutile de mesurer la quantité d'huile, il suffit de remplir 3 fois l'orifice du couvercle. La recette est prévue pour 2½ dl env. de mayonnaise maison.



1 œuf bien frais
½ c. à café de moutarde
¼ de c. à café de sel
poivre blanc du moulin
1 c. à café de jus de citron

Mettez les ingrédients dans le gobelet. Posez le couvercle. Tournez la manivelle jusqu'à émulsion des ingrédients.

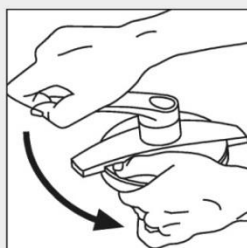


Remplissez rapidement l'orifice du couvercle d'huile de tournesol. Tournez la manivelle sans attendre et jusqu'à écoulement complet de l'huile. Comptez ainsi 3 doses d'huile en tout et tournez la manivelle entre deux.

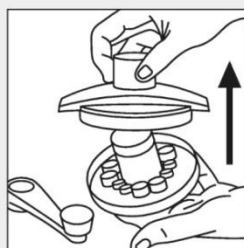
Entretien



Rincez le couvercle et ses fouets.



Maintenez le couvercle dessus et dessous. Tournez la manivelle comme indique.



Démontez le couvercle, lavez les éléments et remontez le couvercle.

- Passe au lave-vaisselle.
- Avant de placer le batteur magique au lave-vaisselle, démonter le couvercle comme ci-dessus.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 24971_f11_150114