

VOOR HET EENVOUDIGE MARINADES EN GEPANEERDE GERECHTEN
SLUIT, KLIK EN ONDERSTEBOVEN KEREN

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

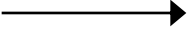
Deksel met grote handige sluiting. Gemakkelijk te openen en te sluiten



Rooster aan de binnenkant met speciaal patroon voor paneren



Voet om spiesen te plaatsen tot 25 cm



Lekdichte afsluiting met een unieke, zachte, geïntegreerde pakking



Pin patroon voor het marinieren en zachter maken van vlees

TIJDENS DE KOOKSTUDIO

- Voor een gelijkmatig resultaat bij het paneren, moet het voedsel plat op het rooster liggen. Indien nodig, snijd het eten in gelijke delen.
- Gebruik een minimale hoeveelheid van 100 ml paneermiddel, ongeacht het type paneren.
- De pinnetjes verbeteren het marineren proces:
 - Het eten is niet direct in contact met de ondergrond, zodat de marinade onder het eten komt;
 - Marinade saus druipt via de pinnen op het eten.
- Gebruik om gezondheidsredenen het marinade vloeistof niet opnieuw voor een nieuwe marinade saus. Wanneer er extra aroma uit de marinade wordt gewenst, bereid dan een nieuwe saus, of zet wat opzij voor later gebruik voor het onderdompelen van het vlees.
- Wanneer warm eten in de schaal wordt geplaatst, laat dit eerst afkoelen voordat het wordt afgesloten.

ONDERHOUD EN REINIGING

- De siliconen afdichting is niet afneembaar van het deksel.
- Om op te bergen, plaats het rooster in de bodem en zet deze in de omgekeerde deksel. Sluit de deksel niet wanneer de verschillende onderdelen nog wat vochtig zijn. Dit kan schimmel veroorzaken.

TIPS

- Brood met paneermeel, zaden, cornflakes, gedroogde vruchten, geraspte kaas, crackers, specerijen of kruiden.
- Marineer vis, vlees, groenten en fruit.
- De **Click N Shake** kan ook worden gebruikt als "on-the-go" broodtrommel.
- Voor de beste resultaten bij het paneren, gebruik een ei mengsel, mosterd, mayonaise of olie.
- De **Click N Shake** valt onder de beperkte Tupperware garantie van 3 jaar (bewegende scharnieren).

ONDERHOUD

Gemakkelijk schoon te maken en vaatwasmachine bestendig.

AFMETINGEN

31.0 x 20.0 x 7,5 cm high

HOE TE PANEREN?



1- Giet de helft van het paneermiddel gelijkmatig in de basis, plaats daarna het rooster.

2- Bestrijk het eten aan beide kanten of dip het in een ei mengsel en plaats dit gelijkmatig op het rooster.

3- Strooi het overgebleven paneermeel over het voedsel, sluit het af met het deksel. Klik eerst de korte handgrepen aan de uiteinden, gevolgd door de lange handgrepen.

4- Schud op en neer met de goede kant boven.

5- Probeer de **Click N Shake** horizontaal te houden tijdens het schudden.

6- Open: het eten is gelijkmatig gepaneerd.

HOE TE MARINEREN?



1- Verwijder het rooster. Leg het eten op de spiesen in de basis van de **Click N Shake**.

2- Giet de marinade er overheen.

3- Sluit de **Click N Shake**, klik eerste de korte handgrepen gevolgd door de lange handgrepen. Zet het in de koelkast. Draai de spiesen elke 10 minuten. Open het en laat het eten op het rooster afdruipen.

SCHNITZEL (voor 2)

325 g kalfsschnitzel
100 ml bloem
100 ml paneermeel
1 ei geklopt met een beetje melk
Zout & Peper

Click N Shake
SG Keukentang
Ruimteschaal



- Giet 50 ml bloem in de **Click N Shake**, voeg zout en peper toe.
- Strooi het overgebleven bloem eroverheen, sluit de **Click N Shake** en schudt 5-6 keer op en neer.
- Dip het vlees met behulp van de **SG Keukentang** in het ei en melk mengsel.
- Haal de bloem uit het de **Click N Shake** en vervang deze met de helft van het paneermeel.
- Leg het bebloemde vlees op het rooster, bestrooit het met de rest van het paneermeel. Sluit het af en schud nogmaals.
- Bak tot ze goudbruin zijn.

MARINADES

Wanneer de marinade klaar is, giet dit over het vlees, sluit de **Click N Shake** en laat deze gedurende 30 min in koelkast staan, draai de **Click N Shake** elke 10 min. Bak op de UltraPro Roosterschaal gedurende 10 min aan elke kant in een voorverwarmde oven op 210°C.

Voor kip

125 ml droge witte wijn
30 ml Tandoori pasta
30 ml olijfolie
1 citroensap

Voor rundvlees

50 ml koude vloeibare karamel
50 ml honing
50 ml balsamico azijn
30 ml Yakitori saus (dik variëteit)
2 geplette teentjes knoflook
1 sinaasappelsap
5 ml zout

Voor lam & varkensvlees

2 rauwe wortels
1 teentje knoflook
2 uien
2 gepelde tomaten
5 ml zout
5 ml tijm
5 ml oregano
2 ml peper



VERWANTE PRODUCTEN

Turbo Max, Siliconen keukenkwast, Quickshaker, UltraPro Roosterschaal
Snack Party en Sushi Makers als voorbereiding