

QUICK CHEF III

CONTENT

QUICK CHEF III

Nieuwe kenmerken

Bestaande kenmerken

Veelzijdig in gebruik

Optioneel

Hoe schoon te maken?

Waarschuwing

Algemene Informatie

** Deksel optioneel,
los verkrijgbaar*



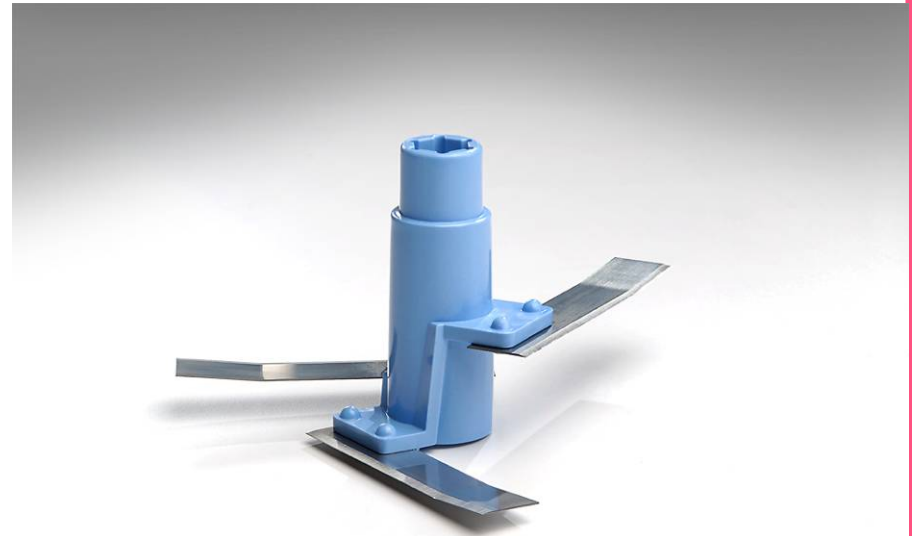
QUICK CHEF III

- De Quick Chef III is de laatste evolutie van de bekende en zeer gewaardeerde Quick Chef II
- Dankzij de verbeteringen, zal de bereiding minder tijd in beslag nemen en veiliger zijn (geen lekkende vloeistoffen meer)
- Met de Quick Chef III zul je je familie en vrienden steeds vaker verrassen met heerlijke gerechten

Nieuwe kenmerken

3 Messen

- Fruit en groenten zoals paprika, ui, avocado... zijn sneller klein gehakt
- Minder slingers zijn nodig om tot hetzelfde resultaat te komen
- Ook kruiden kunnen worden fijngehakt



Nieuwe kenmerken

Verbeterde rand

- De rand is aangepast zodat het deksel een betere afsluiting heeft
- Als het deksel tijdens de bereiding wordt opgetild en terug gezet, is er minder kans dat er vloeistof uit het deksel lekt



Bestaande kenmerken



Het deksel

- Dankzij ontwerp en afsluiting is het deksel heel makkelijk op en van de kom te zetten. Dat is handig want tijdens het bereiden is dit regelmatig gewenst. Geen “bajonet”-sluiting meer.
- Je kunt ook veilig vloeibare mengsel maken dankzij de goede afsluiting van het deksel. De sluiting tussen deksel en kom is aangepast om het risico op lekken tijdens het draaien van vloeistoffen te voorkomen. Voor de beste resultaten steeds zorgen dat het deksel stevig in de kom ligt.

Bestaande kenmerken



Het deksel

- Het deksel van de Quick Chef III is ontworpen om een betere grip te hebben tijdens het draaien
- Je kunt het deksel los halen voor grondig schoonmaken

Bestaande kenmerken



De knop

- De grote knop aan de slinger ligt makkelijk in de hand, ook bij het draaien. De andere hand rust op het ergonomisch gevormde deksel en houdt het product op zijn plaats

Bestaande kenmerken



De trechter

- De trechter is opnieuw ontworpen en door deze van de gesloten positie naar de open positie te draaien kun je de doorvloeiselheid bepalen. Dit wordt aangegeven door het symbool op de trechter.
- Zorg dat de trechter goed naar beneden gedruwd is in de gesloten stand om er zeker van te zijn dat er geen vloeistof uit kan druppelen.

Bestaande kenmerken



De trechter

- De trechter heeft een maximum capaciteit van 50ml. Maatverdeling wordt om de 10 ml aangegeven en maakt het makkelijk om de juiste hoeveelheid vloeistof te doseren.

Bestaande kenmerken



Gesloten positie; geen olie toegevoegd aan de bereiding



Open positie; olie is toegevoegd aan de bereiding

De trechter

- Ook met het trechter in het deksel, kan de slinger worden rondgedraaid

Bestaande kenmerken



Ribbels binnenin de kom

- De ribbels binnenin de kom zijn verbeterd om de efficiency van het hakken/snijden te verhogen

Veelzijdig in gebruik



Resultaten in Quick Chef II en Quick Chef III na 15 slingeringen

- 3 messen snijden sneller
- Hetzelfde resultaat met minder moeite....

Veelzijdig in gebruik



- Voor het hakken van wortel, kool, paprika, ui....
- Dankzij de Quick Chef kun je heerlijke bouillon maken met versgehakte groentes
- Maak een lekkere saus voor bij asperges met fijngehakte gekookte eieren
- Maak fantastische dipsauzen als guacamole, salsa of tzatziki
- Tonijn- of zalm-smeersels zijn een perfecte start van een geslaagd etentje
- Maak alles-in-een-gerechten zoals omelette met groente en/of aardappel
- Voor heerlijke aardbei- of frambozensaus voor over een bolletje ijs
- Andere toetjes met fruit, slagroom, kwark of roomkaas zijn zo klaar met de Quick Chef
- Maak je eigen schoonheidsmaskers met honing, fruit, komkommer en avocado....

Veelzijdig in gebruik

Met de “waaier”

- Kun je snel slagroom kloppen
- Heerlijke cocktail- of dipsaus en vinaigrettes maken
- Fantastische en gezonde milkshakes maken van melk, room, ijs en fruit



Veelzijdig in gebruik

Met het trechtersysteem

- Voor fantastische vinaigrettes en dressings
- Voor een heerlijke mayonaise



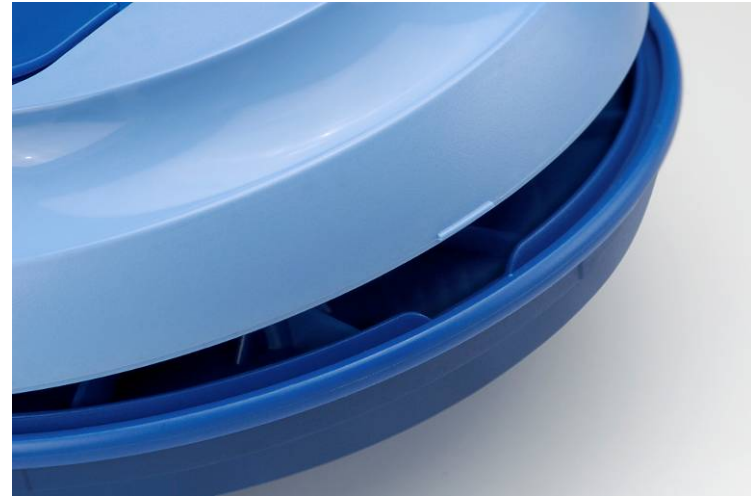
Veelzijdig in gebruik

Optioneel: een deksel

- Een bestaand deksel (228) past op de kom van de Quick Chef III. Makkelijk om de inhoud in de koelkast te bewaren. Denk erom dat het meshulpstuk uit de kom gehaald is!



Hoe schoon te maken?



- Het deksel van de Quick Chef III kan uit elkaar gehaald worden voor grondig schoonmaken
- Om te openen een lepel in de daarvoor bestemde sleuf doen
- Om weer in elkaar te zetten zet je boven- en onderdeksel op de aangegeven plek op elkaar en gaat met je vingers rond het deksel zodat deze overal vastklikt

Hoe schoon te maken?



- Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig *behalve het meshulpstuk en de antislipping*

Hoe schoon te maken?

- Om hardnekkige geurtjes van ui of knoflook te verwijderen het deksel/de kom laten weken in een oplossing van 1 liter warm water met 1 theelepel afwaspoeder gedurende ca. 1 uur. Daarna goed naspoelen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of schurende schoonmaakmiddelen en -borstels

WAARSCHUWING !

- Extra voorzichtigheid is geboden bij het schoonmaken van het meshulpstuk aangezien de messen buitengewoon scherp zijn
- Het meshulpstuk is niet bedoeld voor het “crushen” van ijs of diepgevroren voedsel; hierdoor zullen de messen beschadigen
- Vul de kom tot maximaal $\frac{1}{4}$
- Af en toe tegen de klok indraaien helpt om de inhoud beter te mengen of stukken op te pakken die mochten zijn ontsnapt