

Speedy-Mando

Klein, handlich
und rasant



Tupperware®

Speedy-Mando

Dieses handliche Produkt hobelt verschiedene kleine Zutaten, wie Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Radieschen, einfach und schnell und ist somit perfekt für Zubereitung von Salaten oder Gemüsegerichten. Außerdem ist der Speedy-Mando super für die schnelle Dekoration mit Schokolade, Haselnüssen, Mandeln und mehr.

- 1** Rahmen mit praktischem Griff
- 2** Beidseitig geschärfte Klinge für schnelles Arbeiten: jede Bewegung = 1 Scheibe
- 3** 2-teiliger Fingerschutz
- 3a** Halter mit Kammer für die Lebensmittel
- 3b** Anpresshilfe



Für Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise beachten Sie stets den jeweiligen Produktbeileger.



Champignons



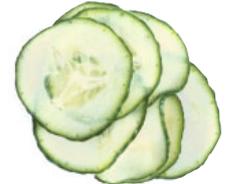
Cornichons/Essiggurken



Dunkle Schokolade



Erdbeeren



Gurken



Haselnüsse (und andere Nusssorten)



Ingwer



Knoblauch



Mandeln



Mini-Karotten



Mini-Paprika



Olivens



Pistazien



Radieschen



Schalotten

Verwendung

Den Speedy-Mando stets mit Fingerschutz verwenden. Dazu die Lebensmittel ggf. in passende Stücke schneiden und in die Kammer einfüllen. Dank Einkerbungen auf der Rückseite und Antirutsch-Füßchen kann der Speedy-Mando sowohl sicher auf verschiedenen große Schüsseln aufgelegt oder schräg aufgestellt verwendet werden (1 und 2).



Handhabung

Die Anpresshilfe kann in zwei Positionen verwendet werden. Zum Hobeln der Lebensmittel die Anpresshilfe mit dem Pfeil in Hobelrichtung in den Halter einsetzen (3). Zum sicheren Verriegeln (immer, wenn das Produkt nicht verwendet wird oder zum Aufbewahren) den Fingerschutz über die Klinge schieben und die Anpresshilfe um 90 Grad gedreht einsetzen, so dass die Haken hörbar in den Aussparungen am Rahmen einrasten. In dieser Position ist das Schloss-Symbol auf den Längsseiten des Fingerschutzes sichtbar (4) und die Klinge ist fest verdeckt.



Reinigung

Für eine gründliche Reinigung kann der Speedy-Mando auseinandergenommen werden. Dazu den Halter unten zwischen den Einkerbungen etwas eindrücken und dann abnehmen (5). Zum Zusammensetzen den Halter erst auf einer Seite in die Schiene am Rahmen einsetzen und dann durch leichtes eindrücken auf der anderen Seite. Zum Reinigen des Rahmens stets eine Spülbürste verwenden, da die Klinge sehr scharf ist.



Bunter Radieschen-Salat

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 2–3 Personen

2 Bund Radieschen

3 Mini-Paprika in verschiedenen Farben

1 Schalotte

6 Cornichons

2 EL Schnittlauch-Röllchen

3 EL süßer Senf

2–3 EL Weißweinessig

3 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

1. Die Blätter von den Radieschen entfernen. Radieschen und Paprika waschen und trocken tupfen. Von den Paprikaschoten oben einen kleinen Deckel abschneiden und die Kerne aus den Schoten entfernen.
2. Die Schalotte schälen und mit dem Speedy-Mando in feine Ringe hobeln. Radieschen, Paprika und Cornichons ebenfalls hobeln und alles mit den Schnittlauch-Röllchen mischen.
3. Senf, Essig, Öl und Gewürze in den Shake-It geben und aufschütteln. Das Dressing unter das gehobelte Gemüse heben und den Salat kurz ziehen lassen.
4. Nach Belieben mit einigen Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren.



Nuss-Kirschkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 8 Stück

Für den Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Eier

150 g Mehl

1TL Backpulver

75 g Eierlikör

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

50 g Haselnüsse

Für die Form

Etwas Butter

1. Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Dann die Eier zugeben und alles cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver zugeben und unterrühren, dabei den Eierlikör zugeben.
2. Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und mit dem Griffbereit, Top-Schaber unter den Teig heben.
3. Den Gardeckel der UltraPro, 3,5-l-Kasserolle mit etwas Butter ausstreichen. Den Teig hineingeben und glatt streichen.
5. Die Haselnüsse mit dem Speedy-Mando hobeln und auf dem Teig verteilen.
6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25–30 Minuten backen.
7. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und dann mit Hilfe des Griffbereit, Großen Pfannenwenders in 8 Stücke teilen und aus der Form heben.