

Système Rapido Chef Pro



Caractéristiques et avantages

- Inutile de verrouiller le couvercle, il suffit de le mettre sur la base, et le rebord se scelle pour que vous puissiez préparer en toute sécurité et rapidement les aliments (même les liquides), sans fuites. Pour les meilleurs résultats, poussez le couvercle fermement vers le bas.
- Grâce à ses trois lames, vous pouvez couper très vite des fruits, des légumes et des herbes aromatiques.
- Un couvercle virtuellement hermétique est compris, et s'adapte sur la base pour garder le contenu au réfrigérateur.
- Le petit panier inclus peut être placé dans la base pour essorer herbes aromatiques ou petites salades.
- La base de 5 ½ tasses/1,3 L est assez grande pour hacher et mélanger parfaitement. De plus, elle est suffisamment claire pour voir facilement la progression du hachage et du mélange sans ouvrir le couvercle.
- Les trois lames tranchantes sont positionnées pour mieux hacher les fruits et légumes plus rapidement.
- La fouet à pales est conçue pour fouetter facilement et mélanger la crème, la pâte, les vinaigrettes, les trempettes, etc.
- Le bord inférieur du fouet comporte une collerette, pour pousser les ingrédients vers le haut pour un mélange uniforme.
- La forme ergonomique de la manivelle permet de la tourner facilement, même quand l'entonnoir est utilisé.
- Le couvercle ergonomique assure une prise ferme, confortable, pendant qu'on tourne la manivelle de l'autre main.
- L'entonnoir a une capacité maximale de 3 c. à soupe/44,4 mL. Tournez l'entonnoir de la position fermée à une des positions ouvertes pour réguler la vitesse de l'ingrédient ajouté. Les symboles sur l'entonnoir indiquent les réglages, de fermé (plus petit cercle) à entièrement ouvert (plus grand cercle). Poussez l'entonnoir vers le bas en position fermée pour assurer qu'aucun liquide ne dégouline dans la base.
- L'anneau antidérapant au fond tient la base bien en place en cours d'utilisation.
- Rangez les lames, la manivelle, l'entonnoir et le fouet à l'intérieur de la base. Rangez le panier et le couvercle séparément.

Spécifications du produit

- **Entretien** : Le dessus du couvercle est détachable et il peut aller au lave-vaisselle. Pour ouvrir le couvercle, introduisez doucement un couteau à beurre dans la fente entre le haut du couvercle et le bord de la partie inférieure du couvercle. La lame et l'anneau antidérapant sur la base doivent être lavés à la main. Toutes les autres pièces du Rapido Chef Pro vont au lave-vaisselle.
- **Mise en garde** : Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin. N'utilisez pas les lames pour hacher de la glace ou des aliments congelés.
- **Dimensions** : 7 x 3,5 X 9 po (y compris le bouton)/17,9 x 9 X 22,8 cm
- **Capacité** : 5 ½ tasses/1,3 L
- **Numéros de moule** : Contenant 5578, anneau antidérapant 5579, partie inférieure du couvercle 5580, dessus du couvercle 5581, cadre de l'engrenage 5582, batteur 5586, lame de 79 mm 5587, entonnoir 5588, capuchon de fermeture de l'entonnoir 5589, 83 mm 5597, axe des 3 lames 6306, engrenage vert 80673, vis des lames 80744, vis du cadre d'engrenage 80745, manivelle et bouton 80747, couvercle 228, panier 5595
- **Q Garantie de qualité** : exempt de défauts de fabrication pendant un an

Positionnement

Tupperware[®]

Le Système Rapido Chef Pro est une alternative gain de temps au robot électrique. Polyvalent, rapide et facile d'emploi, avec trois lames tranchantes pour hacher les légumes, les herbes aromatiques et les fruits, un fouet à pale pour mélanger et battre, un entonnoir avec des mesures pour faire les vinaigrettes, un petit panier pour essorer les herbes et les petites salades, un couvercle ergonomique et une manivelle pour tourner plus facilement, et un couvercle hermétique pour conserver.

Démonstration

- «Fini d'extirper le mélangeur lourd du fond de l'armoire! Juste quelques tours de manivelle et vous pouvez mélanger à peu près tous les fruits et les liquides.»
- «Sa taille portable est assez grande pour faire la meilleure salsa pour toute la famille.»
- «C'est inimaginable à quel point c'est facile de hacher avec le Rapido Chef Pro. C'est plus facile qu'avec un robot culinaire et vous ne gaspillez pas d'électricité.»
- «Ce hachoir est parfait pour toutes sortes d'aliments. Vous pourrez hacher oignons, tomates, etc. avec peu d'effort.»
- «Gardez-en plus d'un dans votre cuisine! Coupez en dés oignons, céleri, carottes et tomates, puis changez les lames pour le fouet à pale et faites de la crème glacée, du pouding ou de la crème fouettée – vous pouvez le faire juste avec ce petit hachoir.»
- Si je devais déménager et ne prendre qu'un robot culinaire avec moi, ce serait celui-ci parce qu'il est compact pour le rangement. Les accessoires se mettent à l'intérieur; il est donc facile à ranger et à sortir pour l'utiliser tous les jours!»
- «Avec le Rapido Chef Pro, vous pouvez hacher tout ce dont vous avez besoin; si vous devez mélanger une trempette, de la salsa par exemple, vous pouvez la faire dans le Rapido Chef Pro sans avoir à salir d'autres plats. Pensez à toutes les recettes que vous évitez de faire parce que vous ne voulez pas avoir à tout laver et nettoyer après. Avec ce produit, vous n'hésitez pas à faire toutes vos délicieuses recettes!»
- «Utilisez-le pour préparer des hors-d'oeuvre aux pommes de terre rissolées, en passant par les sauces et desserts.»
- «Idéal pour quiconque a peu de temps et adore cuisiner.»
- «Économisez en achetant une grande quantité de tomates et un gros sac d'oignons de votre fermier local. Hachez-les tous en une seule fois avec votre Rapido Chef Pro et congelez-les en petites portions pour vos ragoûts et vos sauces.»
- «Parfait pour faire des aliments pour bébé, qui ne contiennent pas d'agents de conservation ou d'ingrédients artificiels —rien que des aliments nature.»
- «Vous pouvez hacher un oignon en quelques secondes sans verser de larmes.»

Pour hacher ou mélanger

- Placer la lame ou le fouet à pale au centre de la base.
- Mettre les ingrédients dans la base, de préférence 1/4 de la capacité de la base.
- Sur le comptoir, mettre le couvercle sur la base et le presser vers le bas.
- Tourner la manivelle d'une seule main dans le sens des aiguilles d'une montre, et de l'autre, tenir le couvercle en place. Occasionnellement, tourner dans la direction opposée pour aider à mélanger ou à ramasser les petits morceaux que le fouet à pale aurait manqués. Pour assurer que tous les aliments sont hachés ou mélangés, tapoter légèrement le contenant.
- Après avoir retiré la lame ou le fouet, utiliser la Spatule à sauce en silicone pour racler les aliments sur les côtés ou mettre simplement le couvercle sur la base et conserver au réfrigérateur.

Suggestions d'utilisation

- Hacher des légumes comme des oignons, des carottes, des concombres, de la laitue, des courgettes, des poivrons, du chou, etc.
- Hacher des noix, des amandes, des arachides et des noix de cajou.
- Tout ce qui entre dans la préparation d'une omelette, d'une frittata ou d'une quiche, des légumes et des pommes de terre aux oeufs et au fromage.
- Trempettes et tartinades fantastiques comme le guacamole, le hummus, la salsa ou le tzatziki.
- Délicieuses sauces à la fraise, à la framboise, à la mûre ou aux bleuets pour votre crème glacée, vos crêpes, vos gaufres et vos gâteaux.
- Avec le fouet à pale, préparez un savoureux cocktail, une vinaigrette ou une sauce marinara.
- Faire un délicieux lait frappé avec du lait, de la crème, de la crème glacée et des fruits pour rafraîchir votre famille et vos invités.

Ventes croisées

- Tenez une présentation Salsa! Encouragez les ventes en suggérant aussi l'Ensemble salsa, les Garde-fraîcheur et les Contenants de La Collection modulaire®.
 - Créez des recettes pour en faire la démonstration à votre présentation avec des produits de préparation alimentaire, et des produits des catégories *Recevez en toute sérénité* et *Gagne-temps*.
-

Notes :
