

Speedy Chef



Imagine preparar claras em neve em apenas 30 segundos **sem utilizar uma batedeira?**

Ou então maionese caseira?

E se preparar uma omelete ou panqueca **levar apenas alguns segundos** também?

Seria uma maravilha, não é mesmo?!

Com o Speedy Chef tudo isso é possível!
E mais: com eficiência e sem barulho.



PREPARAR

Tupperware®

Speedy Chef

O UTENSÍLIO MAIS COMPLETO PARA BATER OU MISTURAR!

- **O Speedy Chef é o melhor ajudante de cozinha para bater e misturar.** Pode ser utilizado para preparar panquecas, omeletes e maionese mais rápido e silenciosamente que uma batedeira elétrica.
- **Requer uma força mínima para funcionar** e pode ser usado por destros ou canhotos, sempre no sentido dos ponteiros dos relógio.
- **A base do produto tem capacidade de 1,2L** e possui as medidas graduadas na sua lateral. A transparência do recipiente permite observar e controlar o conteúdo durante a utilização.
- **A manivela tem um funil integrado** para que as pequenas quantidades de óleo ou de condimentos possam ser facilmente adicionadas sem retirar a tampa.
- **A base antiderrapante** do recipiente garante que, durante o uso, o Speedy Chef se mantenha estável em cima da bancada.



Speedy Chef



Speedy Chef



Antes da 1ª aplicação, encaixe os batedores no fundo da tampa

Super fácil de montar!



Coloque o anel antiderrapante na parte inferior da base



Junte a parte superior da tampa e o anel.

Atenção para que os encaixes fiquem diretamente sobrepostos entre si



Encaixe o suporte com os batedores no fundo da tampa



Para um correto posicionamento, mova levemente para os dois lados



Gire a manivela até encaixar bem. Para desmontar, proceder na sequência inversa

Super prático de desmontar e lavar!

Você pode desmontar o Speedy Chef e lavar todas as peças na lava-louças, com exceção do anel antiderrapante.

Extremamente prático: os batedores, nesta caso, não precisam ser desencaixados do fundo da tampa.



A parte superior e inferior da tampa podem ser separadas rapidamente com uma colher de chá

Speedy Chef

**Para auxiliar no preparo:**

- Bata no máximo 4 claras de ovos de cada vez
- Quando estiver misturando receitas com farinha, adicione a farinha ao líquido no final para ter a certeza de que fique bem misturada

**Dicas****Para quem oferecer esse produto?**

Ofereça este produto para quem gosta de cozinhar porém tem uma agenda apertada, para pessoas que gostam de preparar hambúrguer e que preparam maionese caseira, para quem adora preparar um bolo e sabe como a clara em neve é importante.

Capacidade

1,2 litro

Medidas

14,4 diâmetro x 26,2 altura (cm)