

Batido



Shaker
Bedienungs- und Pflegehinweise
Shaker
Instructions for use and care
Shaker
Conseils d'utilisation et d'entretien
Mezcladora
Indicaciones de manejo y cuidado
Shaker
Istruzioni per la manutenzione e la cura
搖蕩攪拌器
操作和保養指南



WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de
10/2014

Shaker Batido

Shaker
Shaker
Shaker
Mezcladora
Shaker
摇荡搅拌器



Design:
Murken Hansen Product Design



Verschlusskappe
Closing cap
Bouchon
Tapa
Tappo di chiusura
密封盖

Schraubgewinde
Screw thread
Vissage
Rosca de tornillo
Filettatura della vite
螺旋螺纹

Glasbehälter
Glass container
Récipient en verre
Recipiente de vidrio
Recipiente de vetro
玻璃容器



Fest zuschrauben
Screw tight
Visser à fond
Enroscar con firmeza
Avvitare saldamente
旋紧



Kräftig schütteln
Shake well
Agiter énergiquement
Agitar energicamente
Scuotere energicamente
用力摇晃



Kappe abschrauben
Screw off the cap
Dévisser le bouchon
Desenroscar la tapa
Svitare il tappo
旋下盖子



Dosieren
Pour
Doser
Servir
Dosare
注入所需量

Shaker Batido

Bringt Spaß und Rhythmus in die Küche.

Die Form der Rassel ist Bestimmung. Locker aus dem Handgelenk können Sie mit Batido Zutaten für Salatdressings perfekt vermischen.

Qualitätsmerkmale

Qualitätsglas, pflegeleicht und hygienisch.

Hochwertiger Kunststoff in aktuellen Farben, farbecht.

Sicheres Schraubgewinde.

Hinweise zur Bedienung

Alle Dressingzutaten in den Glasbehälter geben. Die große Öffnung macht das Einfüllen einfach. Bitte achten Sie auf die maximale Füllmenge unterhalb des Gewindes.

Oberteil aus Kunststoff fest zuschrauben, damit der Shaker absolut dicht ist. Batido wie eine Rassel so lange schütteln, bis sich alle Zutaten gleichmäßig vermischt haben. Zum Anrichten die obere Kappe mit einer Drehbewegung öffnen und abziehen. Dressing über Salat oder Antipasti verteilen. Batido macht auch zum individuellen Dosieren bei Tisch eine gute Figur.

Falls was übrig bleibt, kann der Shaker mit Inhalt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

Batido auseinanderschrauben und Kappe abnehmen.

Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Rezepte für Salatdressings

Mengenangaben sind auf die optimale Füllmenge des Glases abgestimmt, dabei handelt es sich um zirka Angaben. Bei EL (Esslöffel) und TL (Teelöffel) sind gestrichene Maße gemeint. Alle Zutaten in den Shaker Batido geben und kräftig schütteln. Das fertige Dressing über den Salat verteilen. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Essig-Öl Dressing:

5 EL Weinessig
10 EL Sonnenblumenöl
1 TL Petersilie gehackt
2 EL Paprikawürfel
10 EL Wasser
1 TL Zucker
Pfeffer und Salz

Joghurt Dressing:

10 EL Joghurt
1 TL Schnittlauch gehackt
10 EL Milch
5 EL Himbeeressig
3 TL Zucker
Spritzer Zitrone
Salz

Asia Dressing:

10 EL Sweet Chili Sauce
½ TL Knoblauchpulver
10 EL Wasser
1 EL Honig
4 EL Kirschesig
Pfeffer und Salz



Shaker Batido

Brings fun and rhythm to the kitchen.

The rattle shape is deliberate. With Batido, ingredients for salad dressings can be mixed perfectly with the greatest of ease.

Quality features

High quality glass, easy to clean and hygienic.

High-grade synthetic material in trendy, fade-resistant colours.

Secure screw thread

Operating Instructions

Put all the ingredients for the dressing in the glass container. The large opening makes filling it easy. Please observe the maximum fill level below the thread.

Screw the upper part on slightly, made of synthetic material, so that the shaker is completely sealed. Shake Batido just like a rattle for as long as it takes for all the ingredients to be thoroughly mixed.

To serve, open and remove the top cover with a circular motion and pour over salad or antipasto. Batido also looks attractive for individual serving at the table.

If there's anything left over, the shaker and contents can be stored in the refrigerator.

Tips on cleaning and care

Unscrew Batido and remove the cover.

All the parts can be cleaned in a dishwasher.

Recipes for salad dressings

The amounts indicated have been adjusted to the optimal filling amount for the glass. The amounts given are approximate. Tablespoons (tbsp) and teaspoons (tsp) refer to level measures. Put all ingredients into the Batido shaker and shake vigorously. Distribute the finished dressing over the salad. Enjoy your meal!

French dressing:

5 tbsp wine vinegar
10 tbsp sunflower oil
1 tsp chopped parsley
2 tbsp pepper cubes
10 tbsp water
1 tsp sugar
pepper and salt

Yoghurt dressing:

10 tbsp yoghurt
1 tsp chopped chives
10 tbsp milk
5 tbsp raspberry vinegar
3 tsp sugar
splash of lemon juice
salt

Asia Dressing:

10 tbsp sweet chilli sauce
½ tsp garlic powder
10 tbsp water
1 tbsp honey
4 tbsp cherry vinegar
pepper and salt



Shaker Batido

Apporte du plaisir et du rythme dans la cuisine.

La forme du manche est faite pour son utilisation. Vous pouvez mélanger avec Batido d'un poignet léger des ingrédients pour des dressages de salade parfaits.

Caractéristiques de qualité

Verre de qualité, facile à nettoyer et hygiénique.

Matériau synthétique haut de gamme aux couleurs actuelles, couleurs inaltérables.

Vissage sûr.

Conseils d'utilisation

Introduire tous les ingrédients de dressage dans le récipient en verre.

La grande ouverture facilite le remplissage. Faites attention de ne pas remplir au-delà du niveau de remplissage maximal.

Bien visser la partie supérieure en plastique, de manière à ce que le shaker soit entièrement étanche. Secouer Batido comme un hochet jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés de façon homogène. Pour dresser, ouvrir le couvercle du dessus d'un mouvement circulaire et le retirer. Répartir l'assaisonnement sur la salade ou les antipasti. Batido est également idéal pour le dosage individuel à table. S'il reste quelque chose, le shaker peut être conservé avec son contenu au réfrigérateur.

Consignes de nettoyage et d'entretien

Démonter Batido et retirer le couvercle.

Toutes les parties peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Recettes de sauces pour salade

Les quantités mentionnées sont définies pour le meilleur remplissage possible du verre. Les quantités mentionnées sont des quantités approximatives. Les c. à soupe (cuillères à soupe) et les c. à café (cuillères à café) sont des mesures à ras. Ajouter tous les ingrédients dans le shaker Batido puis secouer énergiquement. Répartir la vinaigrette ainsi obtenue sur la salade. Nous vous souhaitons un bon appétit.

Vinaigrette huile/vinaigre:

5 c. soupe de vinaigre de vin

10 c. à soupe d'huile de tournesol

1 c. à café de persil haché

2 c. poivrons en dés

10 c. à soupe d'eau

10 c. à café de sucre

poivre/sel

Yoghurt dressing:

10 c. à soupe de yaourt

1 c. à café de ciboulette hachée

10 c. à soupe de lait

5 c. à soupe de vinaigre de framboise

3 c. à café de sucre

un jet de citron

sel

Asia Dressing:

10 c. à soupe de sauce chili douce

½ c. à café de poudre d'ail

10 c. à soupe d'eau

1 c. à soupe de miel

4 c. à soupe de vinaigre de cerise

poivre/sel



Mezcladora Batido

Trae diversión y ritmo a su cocina.

La forma de la maraca es determinante. Con Batido y un simple movimiento de la muñeca, podrá preparar y mezclar perfectamente los ingredientes para aliñar su ensalada.

Características de calidad

Cristal de calidad, fácil de limpiar e higiénico.

Plástico de alta calidad en modernos y resistentes colores.

Segura rosca de tornillo.

Indicaciones de uso

Introduzca todos los ingredientes del aliño en el recipiente de cristal. Su gran abertura facilita el relleno. No sobrepasa la cantidad de llenado máxima debajo de la rosca.

Atornille firmemente la parte superior de plástico para que la mezcladora quede completamente hermética. Mueva Batido como si fuera una maraca tanto tiempo como necesite hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado homogéneamente.

Para aderezar, retire la tapa superior y reparta el aliño sobre la ensalada o entremeses.

Batido también queda muy estético en la mesa, para dosificaciones individuales.

Si sobra algo, puede guardarlo en la mezcladora dentro del frigorífico.

Advertencia de cuidado y limpieza

Desatornille Batido y quite la tapa.

Todas sus piezas pueden lavarse en el lavavajillas.

Recetas para la coctelera

Las cantidades corresponden al nivel de llenado óptimo del vaso. Las cantidades indicadas son aproximadas. Las cantidades "cucharada" y "cucharadita" equivalen a cucharadas y cucharaditas rasas. Ponga todos los ingredientes en la coctelera Batido y agite bien. Distribuya el aderezo listo sobre la ensalada. ¡Que aproveche!

Aderezo de vinagre y aceite:

5 cucharadas de vinagre de vino

10 cucharadas de aceite de girasol

10 cucharadas de agua

2 cucharadas daditos de pimientos

1 cucharadita de perejil picado

10 cucharaditas de azúcar

pimienta/sal

Aderezo de yogurt:

10 cucharadas de yogurt

1 cucharadita de cebollino picado

10 cucharadas de leche

5 cucharadas de aderezo de frambuesa

3 cucharaditas de azúcar

unas gotas de limón

sal

Aderezo Asia:

10 cucharadas de salsa de chile dulce

½ cucharadita de ajo en polvo

10 cucharadas de agua

1 cucharadas de miel

4 cucharadas de aderezo de cereza

pimienta/sal



Shaker Batido

Porta in cucina divertimento e ritmo.

La forma del sonaglio è predestinata. Con Batido si possono mescolare perfettamente gli ingredienti per la preparazione di condimenti per insalate con estrema facilità.

Caratteristiche di qualità

Vetro de qualità, facile manutenzione e igienico.

Plastica pregiata in colori moderni, non soggetti a decolorazione.

Filettatura sicura.

Consigli per l'uso

Mettere tutti gli ingredienti per il condimento nel contenitore di vetro.

La grande apertura ne facilita il riempimento. Prestare attenzione che il livello di riempimento massimo non superi la filettatura.

Avvitare molto bene la parte superiore di plastica, in modo che lo shaker sia completamente sigillato. Scuotere Batido come un sonaglio finché tutti gli ingredienti non sono omogeneamente mescolati.

Per condire aprire e togliere il coperchietto superiore con un movimento rotatorio.

Per servire togliere il tappo superiore e distribuire il condimento sull'insalata o gli antipasti. Anche per dosare individualmente, Batido sulla tavola fa una bella figura.

Se ci sono degli avanzi, lo shaker può essere conservato col suo contenuto in frigorifero.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

Svitare Batido e togliere il tappo.

Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Le ricette

Per i condimenti e le indicazioni sulle quantità da usare sono abbinate alla capacità ottimale del bicchiere. Le quantità sono indicative. Quando si parla di cucchiaino da minestra e cucchiaino da tè si intendono rasi. Mettere tutti gli ingredienti nello shaker Batido e far andare con energia. Distribuire il condimento pronto sull'insalata. Le auguriamo buon appetito.

Condimento a base di olio e aceto:

5 cucchiaini di aceto di vino

10 cucchiaini di olio di girasole

2 cucchiaini peperoni a cubetti

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

10 cucchiaini di acqua

10 cucchiaini di zucchero

pepe/sale

Condimento allo yogurt:

10 cucchiaini di yogurt

1 cucchiaino di erba cipollina tritata

10 cucchiaini di latte

5 cucchiaini di aceto di lamponi

3 cucchiaini di zucchero

limone spremuto

sale

Condimento Asia:

10 cucchiaini di salsa chili dolce

½ cucchiaino di aglio in polvere

10 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di miele

4 cucchiaini di aceto di ciliegia

pepe/sale



Batido 摇荡搅拌器

厨房的旋律与乐趣！

Batido外形妙曼如音乐沙锤！您只需轻松抖动手腕，色拉调味料即可完美混合。

质量特性

优质玻璃、易保养、清洁卫生。
高品质塑料，时尚色彩，不褪色。
可靠的螺纹连接。

使用说明

将所有色拉调味料放入玻璃缸。广口设计使放料变得十分简便。
请注意最大容量不要超过螺旋口的位置。
上半部盖体由合成材料制成，将之与下半部玻璃缸旋紧，以保证调味料不外泄。
如摇沙锤般摇动Batido，直至全部调味料混合均匀。
要取出调味料只需将上盖拧开并取下即可。将调好的调味汁浇至色拉或是意式开胃凉菜上。Batido针对餐桌上的不同用量也有考虑，调味料未能用完时，可将其留在摇荡搅拌器中，直接放入冰箱保存。

清洁保养说明

将Batido各部分拆开，顶盖取下。
所有部件都可以放入洗碗机进行清洁。

色拉调味配方

用量为大约量，以玻璃缸容量为限。冰淇淋匙（EL）和 茶匙（TL）
用量为平匙。所有的调味料放入Batido摇荡搅拌器，然后大力摇荡。
将摇荡均匀的调味汁浇至色拉上。祝您好胃口！

醋-油色拉汁：

5EL 葡萄醋
10EL 向日葵油
1TL 欧芹末
2EL 青椒粒
10EL 水
1TL 糖
少许胡椒和盐

酸奶色拉汁：

10EL 酸奶
1TL 香葱末
10EL 奶
5EL 覆盆子醋
3TL 糖
挤入少许柠檬汁
少许盐

亚洲风味色拉汁：

10EL 甜椒汁
½ TL 蒜粉
10EL 水
1EL 蜂蜜
4EL 樱桃醋
少许胡椒和盐

