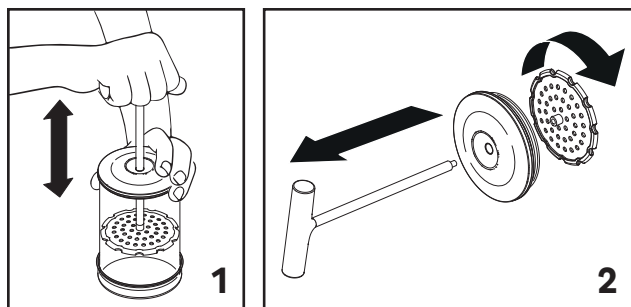


Betty Bossi



Rahmblitz, Glas
Fouett'crème, en verre
Glass Cream Whipper
Sbattitore con recipiente in vetro
Montador de nata, cristal



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Find out more about our clever products
& discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



BPA
free

Swiss
Design

PRC

Nr. 25831
August 2021

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

Grüezi

Spontan Lust auf feinen, frischen Schlagrahm? In Kürze ist der Vollrahm in diesem Gerät steif geschlagen und lässt sich direkt im hübschen Glasbehälter servieren. Bleibt ein Rest übrig, rutschfester Boden als Deckel aufsetzen und hygienisch im Kühlschrank aufbewahren.

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Welche Rahmsorten können verwendet werden?

Mit dem Rahmblitz lässt sich vorzugsweise **gut gekühlter Bio-Vollrahm** (Pasteurisiert, Fettgehalt 35 %) steif schlagen. Vollrahm mit geringerem Fettgehalt und UHT-Vollrahm braucht etwas länger bis er fest ist. Warmer Rahm, Rahm-Ersatzprodukte (z.B. Rama Cremefine von Coop) sowie Halbrahm und laktosefreie Rahmprodukte benötigen mehr Zeit und werden nicht ganz so fest.

Anwendung

1. Max. 2.5 dl **kalten** Rahm (bis zur Markierung) in den Becher füllen.
2. Deckel aufsetzen, eventuell Deckel leicht drehen, damit er bündig sitzt. Den Glasbecher in den Silikondeckel stellen.
3. Die Schlageinheit mit dem Knauf schnell auf- und abwärts bewegen (**siehe Abb. 1**), bis ein erhöhter Kraftaufwand spürbar ist.
4. An den Rahm-Streifen im Glas, die beim Schlagen entstehen, kann gesehen werden, ob der Rahm die gewünschte Festigkeit hat. Falls dies noch nicht der Fall ist, noch einige Male weiterschlagen. Alternativ kann zur Überprüfung auch der Deckel geöffnet und wieder geschlossen werden.
4. Nach der Anwendung kann die Schlageinheit zur Reinigung auseinandergenommen werden. Hierzu die Schlagscheibe im Gegenuhrzeigersinn abschrauben und den Stab herausziehen (**siehe Abb. 2**). Zum Zusammenbauen diesen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Tipps

Gesüsster Rahm: Dem Rahm kann vor dem Schlagen nach Belieben Vanille- oder Puderzucker hinzugefügt werden.
Fester Rahm: Eine besonders feste Konsistenz kann durch Beigeben eines Rahmhalters (z.B. Sahnesteif) erreicht werden.

FR

Bonjour

Une envie soudaine de chantilly toute fraîche? Avec cet ustensile, la crème fouettée est prête en un rien de temps et peut être directement servie dans le joli récipient en verre. Et s'il vous en reste, utilisez le fond antidérapant comme couvercle et conservez la crème au réfrigérateur, dans les meilleures conditions.

Nettoyage

lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Quels types de crème peut-on utiliser?

Le Fouett'crème permet de fouetter de manière optimale de la crème entière bio bien froide (pasteurisée, teneur en matière grasse 35%). La crème entière avec une teneur plus faible en matière grasse et la crème entière UHT mettront un peu plus de temps à monter.

La crème chaude, les substituts de crème (par exemple Rama Cremefine de Coop) ainsi que la demi-crème et les crèmes sans lactose mettent plus de temps à monter et ne permettent pas d'obtenir un résultat aussi ferme.

Utilisation

1. Verser max. 2,5 dl **de crème froide** (jusqu'au marquage) dans le récipient.
2. Placer le couvercle et le tourner légèrement si besoin afin qu'il soit bien hermétique. Placer le récipient en verre sur la base en silicone (qui fait également office de couvercle).
3. Actionner rapidement la poignée du batteur de haut en bas (**voir fig. 1**) jusqu'à ressentir une certaine résistance.
4. Les traces de crème qui se forment lors du fouettage permettent de voir si la crème a la consistance souhaitée. Si ce n'est pas le cas, continuer de fouetter. Vous pouvez également retirer le couvercle pour vérifier, et le remettre ensuite.
4. Après l'utilisation, le batteur peut être démonté pour le nettoyage. Pour cela, dévisser le disque du batteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sortir la poignée avec la tige (**voir fig. 2**). Pour le réassembler, procéder dans l'ordre inverse.

Conseils

Crème sucrée: il est possible d'ajouter du sucre vanillé ou du sucre glace à la crème avant de la monter.

Crème ferme: pour obtenir une consistance particulièrement ferme, ajoutez du fixateur pour crème chantilly (par exemple Sahnesteif).

EN

Hello

Feel like some delicious fresh whipped cream? This utensil allows you to quickly prepare stiff whipped cream and serve it directly from its pretty glass container. If there's any left over, use the non-slip base as a lid and store safely in the fridge.

Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

What kinds of cream can be used?

The best cream to whip with the cream whipper is **cold, organic whipping cream** (pasteurized, fat content 35%). Whipping cream with a lower fat content and UHT whipping cream will take longer to stiffen.

Warm cream, cream substitutes, half-and-half, and lactose-free cream products take longer and will not stiffen as well.

Instructions

1. Pour max. 250 ml (8.45 fl oz) **cold cream** into the jar (to the mark).
2. Cover with the lid. You may need to turn it gently so that it sits flush. Place the jar on its silicon base.
3. Gripping the handle, quickly pump up and down (**see Fig. 1**) until you notice increased resistance.
4. You can see from the cream on the side of the jar whether it has reached the desired consistency. If it's not there yet, continue to push a few more times. Alternatively, you can open and close the lid to check this.
4. After use, the whipper can be taken apart for cleaning. To do so, unscrew the pump in an anticlockwise direction and pull out the whipper using the handle (**see Fig. 2**). To assemble, follow these steps in the reverse order.

Top tips

For sweet cream: Before pumping, add vanilla sugar or powdered sugar to the cream, according to your preference.
Stiff cream: You can achieve good stiffness by adding a whipped cream stabilizer.

IT

Ciao

Avete voglia di un po' di buona panna montata fresca? Con questo apparecchio potrete montare a neve la panna in un battibaleno e servirla direttamente nel suo bel recipiente in vetro. Ve n'è avanzata? Usate il fondo antiscivolo come coperchio e conservate la panna in frigo in modo del tutto igienico.

Pulizia

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o paglietta.

Quali tipi di panna si possono utilizzare?

È preferibile usare questo sbattitore per montare **la panna intera biologica** (pastorizzata, con il 35% di grassi). Per montare la panna intera a basso contenuto di grassi e la panna intera UHT è necessario più tempo.

La panna calda, i prodotti sostitutivi della panna (ad es. Rama Cremefine di Coop), la panna semigrassa e i prodotti a base di panna privi di lattosio richiedono più tempo per essere montati e non diventano sodi come altri tipi di panna.

Utilizzo

1. Versare max. 2,5 dl di panna nel recipiente (fino alla linea graduata).
2. Inserire il disco forato e, se necessario, girarlo leggermente per farlo aderire bene. Applicare il coperchio in silicone al contenitore in vetro.
3. Afferrando il manico, muovere rapidamente su e giù (**vedere Fig. 1**) fino ad avvertire una certa resistenza.
4. Osservando le striature di panna che si formano all'interno del contenitore in vetro è possibile capire se questa abbia raggiunto la consistenza desiderata. Qualora non sia così, muovere su e giù il manico ancora un paio di volte. In alternativa, per controllare la consistenza si può rimuovere il coperchio e poi risistemarlo.
4. Dopo l'utilizzo, lo sbattitore può essere smontato per essere pulito. Per smontarlo, svitare il disco forato in senso antiorario ed estrarre il manico e l'asta (**vedere Fig. 2**). Per rimontare lo sbattitore, ripetere la procedura in ordine inverso.

Suggerimenti

Per dolcificare la panna: prima di montarla, si può aggiungere alla panna dello zucchero vanigliato o a velo, a seconda delle preferenze.

Per ottenere una panna più soda: aggiungendo un fissante per panna (es. Pannafix, Sahnesteif) è possibile ottenere una consistenza più soda.

ES

¡Hola!

¿De repente le apetece nata recién montada? En un abrir y cerrar de ojos, podrá montar nata en este aparato y la podrá servir directamente en un bonito recipiente de cristal. Si le sobra un poco, puede colocar la base antideslizante a modo de tapa para guardarla higiénicamente en la nevera.

Limpieza

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, limpiar con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

¿Qué tipos de nata se pueden utilizar?

Con el montador de nata, lo ideal es batir **nata entera orgánica bien refrigerada** (pasteurizada, con un contenido de grasa del 35 %) hasta que adquiera cuerpo. La nata entera con menor contenido en grasa y la nata entera UHT tardan un poco más en montarse.

La nata templada, los sustitutos de la nata (por ejemplo, Rama Cremefine de Coop), así como la semicrema y los productos de nata sin lactosa necesitan más tiempo y no quedan tan firmes.

Uso

1. Verter en el vaso un máximo de 2,5 dl **de nata fría** (hasta la marca).
2. Colocar la tapa, y si es necesario, girarla ligeramente para que quede al ras. Colocar el vaso de cristal en la tapa de silicona.
3. Mover la unidad para montar la batidora rápidamente hacia arriba y hacia abajo con el tirador (**véase la fig. 1**) hasta sentir resistencia.
4. Para saber si la nata ha alcanzado la firmeza deseada, se pueden observar las vetas de nata que aparecen en el vaso al montarla. Si aún no está lista, se puede repetir el proceso algunas veces más. Como alternativa, se puede abrir la tapa para comprobarlo y luego volver a cerrarla.
4. Al terminar, se puede desmontar la unidad para limpiarla. Para ello, se debe desenroscar el disco de impacto en sentido contrario a las agujas del reloj y retirar el tirador con varilla (**véase la fig. 2**). Para volver a montarlo, repetir este procedimiento en orden inverso.

Consejos

Nata azucarada: si se desea, se puede añadir azúcar de vainilla o azúcar glas a la nata antes de montarla.

Nata sólida: se puede conseguir una consistencia especialmente sólida añadiendo un estabilizador de nata.