

SHAKER 600 ML

SHAKEZ, C'EST PRÊT !

PREPARATION
CONSERVATION
SERVICE
TRANSPORT

POINTS FORTS

Larges languettes pour des ouvertures faciles

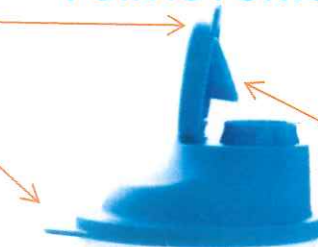
Couvercle dôme

- hermétique et étanche
- graduations intérieures intégrées de 25 à 75 ml

Ailette pour faciliter les mélanges

2 brevets déposés :

- design : Couvercle dôme et Shaker
- usage : Collecteur de gouttes et graduations intégrées à l'intérieur du Couvercle



Le Clapet se déclipse pour un nettoyage plus facile

Collecteur de gouttes

redirigées dans le Shaker pour qu'il reste toujours propre

Large bec verseur anti-goutte

Forme ergonomique pour une bonne prise en main

Marquage inaltérable :

- graduations de 50 à 600 ml (précision de 25 ml) moulées dans la matière
- excellente résistance au lavage

Fond texturé pour limiter les rayures



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Idéal pour mesurer, mélanger, verser et conserver vos préparations :

- Fermez le Clapet du bec verseur en dernier pour éviter qu'il ne s'ouvre quand vous mélangez.
- Secouez énergiquement vos préparations en maintenant toujours l'index sur le Clapet.
- Un « clic » de fermeture vous assurera que le Shaker est bien fermé.
- Mesurez des petites quantités grâce aux graduations à l'intérieur du Couvercle : 25 ml, 50 ml et 75 ml.
- Pour vos bains-marie, posez votre Shaker, Clapet légèrement ouvert, à l'intérieur du **Pichet gradué 2 l** rempli d'eau chaude.
- Les accessoires du **Set-en-1** sont compatibles avec le Shaker pour récupérer les zestes ou le jus d'agrumes, le blanc d'œuf...
- Se range parfaitement dans la porte du réfrigérateur afin de garder vos préparations au frais.



Conseils d'utilisation et recommandations :

- Pour une préparation homogène, versez d'abord vos liquides puis ajoutez vos ingrédients solides avant de secouer.
- N'émulsionnez pas de liquides chauds ni de liquides gazeux comme l'indique le logo sous la base du Shaker.
- Ne conservez pas de lait ou de repas pour bébés dans le Shaker 600 ml.
- Ne pas forcer l'ouverture du clapet au-delà d'un angle droit de 90°, au risque de déformer la charnière.



UTILISATIONS

- Relevez vos plats avec des sauces, mayonnaises, vinaigrettes, marinades...
- Préparez vos omelettes, brouillades...
- Mélangez vos ingrédients pour une quiche sans pâte, une pâte à pizza...
- Utilisez le Shaker pour vos crèmes pâtisseries, pâtes à crêpes, pâtes à pancakes, frangipanes, glaçages...
- Idéal pour vos cocktails : avec ou sans alcool, avec ou sans glaçons.

PRODUITS COMPLEMENTAIRES



Shaker 350 ml



Set en 1



Pichet gradué 2 l



Spatule silicone fine



Cuiseur Solo micro-ondes



Pichets MicroCook

ENTRETIEN

Rincez le Shaker à l'eau froide avant de le nettoyer. Lavage à la main à l'eau savonneuse. Convient au lave-vaisselle.

MATIERE

PP3



DIMENSIONS

11,1cm x 22,6 cm (H)

CAPACITE

Shaker : 700 ml max et 600 ml utile
Couvercle : 135 ml max et 75 ml utile