

SHAKER SALSA 350 ML

INÉDIT : 2 RECETTES DE SAUCES INTÉGRÉES !

PREPARATION
CONSERVATION
SERVICE
TRANSPORT

2 brevets déposés :

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

POINTS FORTS



Le Clapet se déclipse pour un nettoyage plus facile

Larges languettes pour des ouvertures faciles

Couvercle dôme

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

Fond texturé pour limiter les rayures



Collecteur de gouttes redirigées dans le Shaker

Large bec verseur anti-goutte

Forme ergonomique pour une bonne prise en main

Marquage inaltérable :

- graduations de 25 à 350 ml (précision de 25 ml) moulées dans la matière
- 2 recettes de sauces intégrées
- excellente résistance au lavage

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

2 recettes intégrées : sauce vinaigrette et sauce au yaourt

- Recettes impossibles à oublier, inratables, très faciles à comprendre et à faire.
- Dessins modernes, ludiques, colorés et explicites.

Ultra pratique :

- 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 1,25 l et 2 l**.
- Utilisez les accessoires du **Set-en-1** pour récupérer les zestes, le jus des agrumes et les blancs des œufs.

Conseils d'utilisation et recommandations :

- Se range parfaitement dans la porte du réfrigérateur afin de garder vos préparations au frais.
- Pour une préparation homogène, versez d'abord vos liquides puis 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 repas pour bébés dans le Shaker Salsa 350 ml.
- Ne pas forcer l'ouverture du Clapet au-delà d'un angle droit de 90°, au risque de déformer la charnière.



NB : Doté de 5 ergots, vous pouvez utiliser l'Ailette du Shaker 600 ml.

Cependant la capacité de 350 ml du Shaker ne nécessite pas d'Ailette pour bien mélanger.



UTILISATIONS

- Réservez votre Shaker Salsa pour faire vos sauces : vinaigrette, sauce yaourt, pistou...

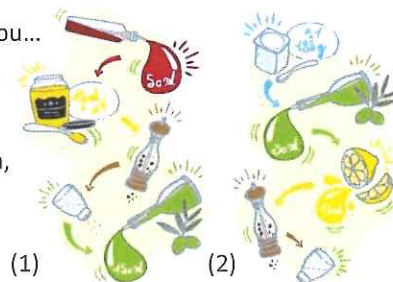
- **Sauce vinaigrette (1)** : 50 ml de vinaigre, 15 ml ou une cuiller à café de moutarde, poivre, sel et 150 ml d'huile d'olive.

Pour relever le goût, ajoutez herbes ou échalotes hachées, épices, wasabi...

- **Sauce au yaourt (2)** : 125 g de yaourt nature, 30 ml d'huile d'olive, 15 ml de citron, poivre et sel.

Vous pouvez remplacer l'huile d'olive par une autre huile (tournesol...), le vinaigre par du jus de citron, le yaourt nature par un yaourt allégé ou du fromage blanc...

- Recettes classiques : cocktails, marinades, omelettes...



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 17,4cm (H)

CAPACITE

Shaker : 450 ml max. et 350 ml utile
Couvercle : 135 ml max. et 75 ml utile