



Chef Picador Chop 'N Prep™ “Ahorra Tiempo”

Tupperware®

¡Pica 288 Veces en Menos de 15 Segundos!

Pica, a velocidad récord, alimentos frescos y saludables con el Chef Picador Chop 'N Prep™ de Tupperware. Es ecológico y de tamaño compacto.

Su mecanismo, con cordón para halar, no necesita de electricidad.

Su tamaño compacto permite almacenarlo en cualquier parte de la cocina.

Utensilio ideal para añadir a la colección “Ahorra Tiempo” que incluye el Quick Chef, Envase Spin 'N Save™ para Ensalada, Recipiente Quick Shake® y la Batidora Whip 'N Prep™.



Mensaje CASA

Come saludablemente y ahorra tiempo, y dinero, preparando los alimentos en casa.

No necesitas comprar alimentos picados o casi preparados.



Investigación

- Para ofrecerte un producto de óptima calidad, hemos investigado varios conceptos por más de cinco años.
- El concepto del Chef Picador Chop 'N Prep™ resultó de la combinación del Prep Essentials™ Lil' Chopper con un sistema para halar un cordón que produce gran velocidad. El concepto del Chef Picador Chop 'N Prep™ incluye:
 - un gran desempeño al cortar, usando las tres hojas con una alta velocidad de rotación
 - un mecanismo resistente
 - componentes conectados con seguridad
 - partes movibles de materiales resistentes
 - cordón de material resistente
- Economistas del hogar de cinco países probaron las primeras muestras producidas para asegurar que el producto cumple con nuestras expectativas.

Características y Beneficios

- Ideal para picar hierbas frescas, jengibre, vegetales, frutas, aceitunas para tapenade (paté de aceitunas), huevos duros, frijoles cocidos, queso, carnes cocidas y frías, papilla para bebé, salsas, *dips*, *hummus*, ensalada fría de atún o huevo, tortillas de huevo, ensalada de col y nueces. Añade primero los sólidos y luego los líquidos.
- Consta de tres partes: base antideslizante, cuchilla y cubierta con mecanismo de cordón para halar.
- Sujeta la cubierta ergonómica y hala el cordón para que las tres cuchillas de acero inoxidable roten ocho veces.
- Las veces que halas el cordón determinan lo fino que deseas picar los alimentos.
- La cubierta se asegura a la base amplia, antideslizante y transparente.
- Incluye sello a prueba de aire, ideal para almacenar sobrantes de alimentos en el refrigerador.
- Es suficientemente pequeña para almacenar prácticamente en cualquier lugar de tu cocina.



La Competencia vs. Chef Picador Chop 'N Prep™

	Picador de Vegetales	Chef Picador Chop 'N Prep™
Tamaño	Es muy grande para almacenar en una gaveta.	Es de tamaño compacto para almacenar en cualquier lugar de tu cocina.
Cuchillas	Tres cuchillas en el mismo lado no pican eficientemente los alimentos.	Tres cuchillas cubren todo el diámetro para picar eficientemente.
Mecanismo para halar el cordón	No es suave y es difícil de halar.	Puede halarse suavemente y sin esfuerzo.
Facilidad de asir al halar	El sistema de halar el cordón y la cubierta no es ergonómico.	La cubierta y el sistema para halar el cordón son ergonómicos para asir con seguridad.
Seguridad	No cuenta con sistema de seguridad.	La cubierta se asegura y la base es antideslizante.
Almacenaje de Alimentos Picados	Tienes que colocar los alimentos en otro recipiente, causando más desorden.	Incluye sello a prueba de aire; se retira la cuchilla y se coloca el sello para almacenar.

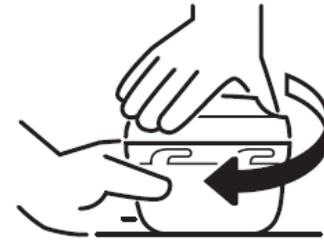
Para Armar

- Coloca la base sobre el mostrador.
- Coloca con cuidado la cuchilla al centro de la base, sujetando de la parte superior.



Para Armar

- Coloca la cubierta sobre la base y gira en sentido de las manecillas de reloj, hasta que las trabas que sobresalen de la base se aseguren en las ranuras de la cubierta y escuches un *clic*.
- Asegúrate que la cubierta está firmemente asegurada a la base.



Trabas aseguradas



Para Desarmar



Cubierta Superior

Cubierta Inferior

Cuchilla

Base Antideslizante

} Cubierta

- El Chef Picador Chop 'N Prep™ se desarma en cuatro partes: base, cuchilla, cubierta superior y cubierta inferior.

Para Desarmar

- Retira la cubierta, girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que las trabas dentro de la base se suelten de las ranuras de la cubierta.
- Para desarmar las cubiertas superior e inferior, coloca con cuidado un cuchillo de mantequilla o una cucharita en la abertura horizontal de la parte inferior de la cubierta. Gira ligeramente hasta que escuches un clic.



Para Desarmar

- Retira la cuchilla, sosteniéndola de la parte superior.
- **Advertencia: No toques las cuchillas pues tienen mucho filo.**



Cómo Usar

- Después de armar, retira la cubierta y coloca los ingredientes en la base a cada lado de la cuchilla, en cantidades iguales, cuidando de no tocar la cuchilla.
- Al picar hierbas, no llenes demasiado la base pues puede interferir con el movimiento de la cuchilla.
- Al picar alimentos sólidos, como queso o nueces, llena la base a $\frac{1}{4}$ de su capacidad para mejor desempeño.



Cómo Usar

- Coloca la cubierta sobre la base y gírala en sentido de las manecillas del reloj, hasta que las trabas que sobresalen encajen en las ranuras y la base esté bien asegurada con la cubierta.
- Siempre coloca el Chef Picador Chop 'N Prep™ sobre el mostrador antes de usarlo. Sujétalo con una mano en la cubierta mientras halas con la otra, con movimientos rápidos y suaves. Cuanto más hales el cordón, los ingredientes se picarán más finamente.
- Después de halar tres o cuatro veces, detente y manteniéndolo cerrado, sacude el Chef Picador Chop 'N Prep™ con ambas manos para despegar los ingredientes de las paredes de la base.
- Después de sacudir, coloca el Chef Picador Chop 'N Prep™ sobre el mostrador y continúa halando el cordón hasta que los ingredientes estén picados al tamaño deseado.



Cómo Usar

- Retira la cubierta sosteniendo la base con una mano, mientras con la otra mano, desenroscas la cubierta en sentido contrario a las manecillas del reloj.
- Retira la cubierta verticalmente.
- Retira la cuchilla, sosteniéndola de la parte superior. **Advertencia: No toques la cuchilla pues tiene mucho filo.**
- Retira los alimentos de la base con la Espátula de Silicón para Salsas.



Sugerencias de Uso

- Promueve cocinar saludablemente al permitir picar ingredientes frescos, fácil y rápidamente.
- Siempre lava las hierbas frescas antes de picarlas. Sécalas en el Envase Spin 'N save™ para Ensaladas.
- Perfecto para picar hierbas frescas.
- Solución rápida para picar vegetales incluyendo: hongos, cebollas, zanahorias (córtalas primero en trozos pequeños), jalapeños, aceitunas, aguacates, pimientos rojos o verdes y tomates.
- Rápida opción para picar frutas peladas, sin semillas y cortadas en trozos pequeños. También es ideal para picar bayas incluyendo, fresas, arándanos, moras, frambuesas, cerezas, albaricoques, manzanas, peras, duraznos, bananas y mangos.

Sugerencias de Usos

- Prepara puré de garbanzos, frijoles rojos, frijoles negros, frijoles blancos, lentejas, frejol castilla, etc.
- Pica quesos como parmesano, cheddar, suizo, *colby jack*, etc.
- Pica carnes cocidas y frías, cortadas en pequeños trozos, como pollo, res, cerdo, etc.
- Ideal para picar nueces.
- Prepara *dips*, salsas, purés y comidas para 1-2 personas. Siempre mezcla primero las hierbas y luego añade cualquier otro ingrediente, agregando líquidos si es necesario.
- Prepara salsas como pesto o salsa para pastas.
- Prepara dips como hummus y tapenade (*paté*).
- Prepara papillas para bebé.
- Pica ingredientes para 1 a 2 porciones de comidas o guarniciones como ensalada de huevo, atún, tortillas o ensalada de col.

Advertencia

- **Precaución: Las cuchillas tienen mucho filo, por lo que siempre debes tener mucho cuidado al tocarlas o lavarlas.**
- **¡Mantén el Chef Picador Chop 'N Prep Chef™ fuera del alcance de los niños!**

Recetas

Hierbas finas

Esta mezcla es perfecta para usar en platos donde típicamente añadirías perejil para darle color. Esta interesante variación realza el plato y le da un sabor ligeramente diferente. Como el sabor es tan suave como el perejil, esta mezcla no satura ningún plato y debe añadirse al final de la cocción. Úsalo en diferentes platillos como tortillas, *quiche*, sopas, ensaladas, vegetales salteados, pollo, pescado y carne de res.

Rinde: 4 Cdas./ 57 g

Tiempo de Preparación: 1–2 minutos

- 1 Cda. de hojas de perifollo fresco
- 1 Cda. de cebollines frescos
- 1 Cda. de perejil fresco
- 1 Cda. de hojas de tarragona fresca



1. Coloca todas las hierbas en el Chef Picador Chop 'N Prep™ y pica de forma fina.
2. Retira la cubierta, cuchilla y coloca el sello para almacenar en el refrigerador.

Recetas

Queso para Untar de Hierbas Finas

Porciones: 7– 8 (2 Cdas. por porción)

Tiempo de Preparación: 4 minutos

2 Cdas. de hierbas finas

½ cda. de pimienta molida fresca

7–8 ozs. de queso para untar, como queso crema o queso de cabra

1. Sobre una superficie plana antiadherente, forma con el queso un rollo de unos 4” de longitud. Reserva y limpia la superficie antiadherente.
2. En un Tazón Modular Pequeño, combina las hierbas finas y pimienta con la Espátula de Silicón para Salsas.
3. Esparce la mezcla de hierbas, uniformemente, sobre la superficie antiadherente
4. Coloca el rollo de queso sobre la mezcla de pimienta y hierbas, y rueda hasta que los lados estén cubiertos, pero manteniendo la forma del rollo.
5. Sirve con galletas de soda o con rodajas de vegetales frescos.



Recetas

Tapenade (Paté) de Aceitunas

Porciones: 5–6 (3 Cdas. por porción)

Tiempo de Preparación: 5 minutos

8 ozs. de aceitunas Kalamata, sin semillas y escurridas

2 filetes de anchoas, enjuagadas (opcional)

1 diente de ajo

2 Cdas. de alcaparras

2-3 hojas frescas de albahaca

1 Cda. de jugo de limón, recién escurrido

2 Cdas. de aceite de oliva extra virgen

1. Coloca las aceitunas y anchoas en el Chef Picador Chop 'N Prep™ y hala el cordón 2 veces.
2. Coloca el ajo, las alcaparras y hojas de albahaca en la mezcla del aceite de oliva y pica, halando el cordón 2 veces más.
3. Añade el jugo de limón y aceite a la mezcla y pica hasta obtener una pasta.
4. Sirve con hojuelas horneadas de pan pita como refrigerio o úntalo en sándwiches.
5. Almacena en el refrigerador, colocando el sello.



Recetas

Pesto

Porciones: 16 (2 Cdas. por porción)

Tiempo de Preparación: 5 minutos

4 Cdas. de albahaca fresca
4 Cdas. de piñones tostados
1 diente de ajo
4 Cdas. de aceite de oliva
4 Cdas. de queso parmesano rallado
Sal y pimienta al gusto

1. Coloca la albahaca, los piñones y el ajo en el Chef Picador Chop 'N Prep™ y pica hasta obtener una pasta.
2. Añade el aceite de oliva y queso a la mezcla y continúa halando hasta picar finamente.
3. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Puedes servirlo para untar sobre pan francés, mezclado con pasta o con pollo horneado.
5. Almacena en el refrigerador con el sello.



Cuidado

- Nunca uses el Chef Picador Chop 'N Prep™ para moler o picar ingredientes muy duros como hielo, pues se dañará el producto o pudiera causar lesiones.
- Siempre hala el cordón con movimientos cortos y rápidos para que el mecanismo no se pegue.
- No es necesario halar completamente el cordón. La manera más eficiente es halar con movimientos cortos y rápidos.
- No uses utensilios metálicos pues puedes dañar el material. Para raspar los alimentos de las cuchillas, usa el lomo de un cuchillo. No uses la Espátula de Silicón para Salsas pues dañarás la Espátula.
- No uses esponjas pulidoras o cepillos de metal pues rasparás la base.
- Coloca correctamente el asa en la cubierta. Si el asa está al revés, rótagla 180° F/82 ° C para que se acomode sobre la cubierta.

Cuidado

- Para limpiar bien, separa la cubierta en dos partes. Para desarmar la cubierta en la cubierta superior y la cubierta inferior, coloca el extremo de un cuchillo de mantequilla o una cucharita en la abertura horizontal de la parte inferior de la cubierta y gira ligeramente hasta escuchar un clic.
- Para evitar dañar el mecanismo del cordón, no laves la cubierta superior en el lavaplatos. Lávalo a mano con un paño húmedo.
- Puedes colocar la cubierta inferior y la base en el lavaplatos.
- Para evitar lesiones o que las cuchillas pierdan su filo, lávalas a mano bajo agua de la pluma, por separado, y con mucho cuidado.
- Para limpiar bien el cordón, hálalo completamente de la cubierta superior y colócalo bajo agua de la pluma, halándolo varias veces. Seca el cordón con la Toalla Tupperware® de Microfibra para Cocina. Deja secar totalmente la cubierta superior antes de armarla con la parte inferior.
- Para un óptimo rendimiento, enjuaga el Chef Picador Chop 'N Prep™ inmediatamente después de usarlo. Esto ayuda al limpiar y previene manchas y olores.

Cuidado

- Si después de lavar persistiera algún olor (a cebolla o ajo), remoja la base y la cubierta por una hora en una solución de agua tibia con 1 cucharada de detergente en polvo para lavaplatos y 4¼ tazas/1 L de agua tibia. Enjuaga bien el producto.
- Para prevenir que los alimentos se peguen a la base o a la cubierta, asegúrate que el borde de la base esté perfectamente limpio.
- No enrosques o desenrosques el mecanismo de la cubierta superior pues lo dañarás. La cubierta superior está disponible como pieza de reemplazo.
- No llenes excesivamente la base con aceite y siempre espera unos segundos, antes de retirar y colocar la cubierta al revés, para que el aceite no gotee en la cubierta
- El Chef Picador Chop 'N Prep™ puede mancharse, pero esto no afecta su desempeño.
- Nunca sostengas el Chef Picador Chop 'N Prep™ del asa del cordón.