

Sistema Quick Chef™ Pro



Características y beneficios clave

- No es necesario asegurar la cubierta, sólo colócala sobre la base y los sellos del anillo garantizarán que puedes procesar todo tipo de alimentos, incluso líquidos, sin derrames. Para mejores resultados, presiona la cubierta hacia abajo con firmeza.
- Gracias a sus tres cuchillas, puedes cortar frutas, vegetales y hierbas con mayor rapidez.
- El sello virtualmente hermético que incluye permite guardar las preparaciones en el refrigerador.
- Incluye una cesta pequeña que puede colocarse en la base para escurrir hierbas frescas o ensaladas pequeñas.
- Base de 5½ tazas/1.3 L, brinda espacio suficiente para picar y mezclar a la perfección. Además, permite ver su interior para verificar el progreso del picado o mezclado de los alimentos.
- Las tres filosas cuchillas están posicionadas de manera de picar frutas y vegetales rápida y perfectamente.
- La paleta fue diseñada para mezclar y batir crema, aderezos, dips y mucho más a la perfección.
- El borde inferior de la paleta posee una pestaña que empuja los ingredientes hacia arriba para producir mezclas más uniformes.
- La forma ergonómica de la manivela permite girarlo fácilmente, incluso cuando se usa el embudo.
- La cubierta de diseño ergonómico garantiza un agarre cómodo y firme mientras se gira la manivela con la otra mano.
- El embudo tiene una capacidad máxima de 3 cdas./44.4 ml. Gira el embudo desde la posición de "cerrado" hasta una de las posiciones de "abierto" para regular la velocidad a la que se incorporará el líquido. Los símbolos en el embudo indican "cerrado", el círculo más pequeño, y "totalmente abierto", el círculo más grande. Presiona el embudo hacia abajo en la posición de "cerrado" para asegurarte de que no gotee ningún líquido dentro de la base.
- El suave anillo anti deslizante del fondo evita que la base se mueva al utilizar el producto.
- Al almacenarlo, guarda las cuchillas, la manivela, el embudo y la paleta dentro de la base. Guarda la cesta y el sello por separado.

Especificaciones del producto

- **Cuidados:** La parte superior de la cubierta se separa y puede colocarse en el lavaplatos automático. Para abrir la cubierta, inserta un cuchillo sin filo en la ranura entre la parte superior de la cubierta y el anillo de la parte inferior. La cuchilla y el anillo anti deslizante de la base deben lavarse a mano. Todas las demás partes del Quick Chef Pro pueden lavarse en el lavaplatos automático.
- **Precaución:** Las cuchillas son muy filosas. Manipúlalas con cuidado. No utilices las cuchillas para picar hielo o alimentos congelados.
- **Dimensiones:** 7 x 3.5 X 9" (incluyendo la manivela)/17.9 x 9 X 22.8 cm
- **Capacidad:** 5½ tazas/1.3L

- **Números de Moldes:** Recipiente 5578, anillo anti deslizante 5579, cubierta inferior 5580, cubierta superior 5581, marco del mecanismo de engranaje 5582, batidor 5586, cuchilla de 79mm 5587, embudo 5588, tapa del embudo 5589, cuchilla de 83 mm 5597, eje de corte de 3 cuchillas 6306, engranaje verde 80673, tornillo de corte 80744, marco de engranaje del tornillo 80745, manivela y perilla 80747, sello 228, cesta 5595
 - **Garantía Q: Garantizado por un año contra defectos de fabricación.**
-

Cómo posicionar

El Quick Chef Pro es la alternativa a los procesadores eléctricos de alimentos que ahorra tiempo. Un producto versátil, posee tres cuchillas para picar; una paleta para mezclar y batir; un embudo con medidas para añadir líquido; una cesta pequeña para secar hierbas y ensaladas; una cubierta y manivela ergonómicas para operar fácilmente y un sello hermético para conservar las preparaciones.

Cómo demostrar

- "Olvidate de esa batidora tan pesada. Unas pocas vueltas de la manivela y podrás mezclar cualquier fruta y líquido".
- "De tamaño portátil, es lo suficientemente grande para preparar las mejores salsas para tu familia".
- "Es asombroso lo fácil que es picar con el Quick Chef Pro. Es mucho más fácil que usar un procesador eléctrico, ocupa menos espacio y no consume electricidad".
- "Este picador funciona muy bien con una gran variedad de alimentos. Corta cebollas, tomates y más, con poco esfuerzo".
- "¡Ten más de uno en tu cocina! Corta cebolla, apio, zanahoria y tomate. Luego coloca la paleta y prepara helado, pudín, crema batida y lo que quieras. Con esta maquinita puedes hacer de todo".
- "Si tuviera que mudarme y llevar un sólo procesador conmigo sería este, pues por su tamaño compacto es fácil de guardar. Sus partes se guardan dentro de la base, facilitando guardarlo y sacarlo para el uso diario".
- "Con el Quick Chef Pro puedes picar todo lo que necesites. Si estás mezclando un dip, puedes hacerlo con el Quick Chef Pro sin ensuciar otros recipientes. Ahora puedes preparar todas esas recetas que antes evitabas por el desorden. ¡Con este producto no lo dudarás ni un minuto para preparar esas recetas!"
- "Utilízalo para hacer de todo, desde entremeses hasta salsas y postres".
- "Excelente para cualquiera adore cocinar pero no disponga de mucho tiempo".
- "Ahorra dinero al comprar tomates y cebollas en grandes cantidades. Córtalos de una vez con el Quick Chef Pro y congela pequeñas porciones para tus guisos o salsas".
- "Es ideal para preparar comida para bebés sin preservativos o ingredientes artificiales".
- "Puedes cortar una cebolla en segundos y sin lágrimas".

Para cortar o mezclar

- Coloca la cuchilla o paleta en el centro de la base.
- Coloca los ingredientes en la base, preferiblemente sin superar un cuarto de su capacidad.
- Coloca la cubierta sobre la base y presiona hacia abajo.
- Con una mano, gira la manivela en el sentido de las agujas del reloj, sosteniendo la base con la otra. Ocasionalmente, gira la manivela en el sentido opuesto, para ayudar a mover algunos trozos que no hayan sido mezclados. Para garantizar que todos los ingredientes sean cortados, dale unos golpes suaves al recipiente.
- Una vez que hayas quitado las cuchillas o la paleta, puedes utilizar la Espátula de Silicón para Salsas para raspar los alimentos de la base, o colocar el sello para guardarlos en el refrigerador.

Sugerencias de uso

- Cortar vegetales como cebolla, zanahoria, pepino, lechuga, calabacín, pimientos, repollo, etc.
- Picar nueces, almendras, cacahuates o nueces de la India.

