



Mixa med finesse

Ibland är det mer kraftfullt att vara försiktig. Vår Aerating kanna är optimerad för finjustering av känsliga blandningar som emulsioner, kulinariskt skum, vispgräddor med mera. Från färsk citrusjuice till större batcher skum, skivknivbladet gör det enkelt att skapa nya texturer i såväl kök som bar.

Smart produktdesign

- Knivbladets design skapar kompakt kulinariska skum, smaksatt vispgräddor, mousse, infusioner, och emulsioner med minimalt stänk.
- BPA-Fri Eastman® Tritan® sampolyester och dubbelförslutna lager ger både kraft och hållbarhet.
- Möjligt att mixa med olika hastighetsinställningar vilket skapar flexibilitet.
- Enkelt och snabbt att mixa större batcher av skum på beställning.
- Kompatibel med The Quiet One®, Blending Station® Advance®, Vita-Prep®, and Vita-Prep® 3.

Aerating kanna

Inkluderar en 0,9 L kraftig, genomskinlig kanna med diskknivblad och lock.

Tillverkad i U.S.A. med minst 70% USA-producerat material. FOR COMMERCIAL USE ONLY



Produktspecifikation

Artikelnr	62947
Nettovikt	0.9 kg. (1.1 kg med kartong)
Dimensioner	24.9 x 14.3 x 20.95 cm (HxBxD)



Explore These Applications

Aerating | Infusing | Emulsifying | Whipping

Juicing | Foaming | Quick Chilling



Hallongrädde

Maskin: Vita-Prep® 3
Behållare: Aerating kanna
Mängd: 5,9 dl

473 ml vispgrädde
0,6 dl (55 g) strösocker
0,6 dl (80 g) färska hallon

1. Lägg ned alla ingredienser i kannan i ovannämnd ordning och fäst locket.
2. Välj hastighet 1.
3. Starta maskinen och öka till högsta hastighet.
4. Mixa i 30 sekunder, använd tampen försiktigt.

Limejuice

Maskin: Vita-Prep® 3
Behållare: Aerating kanna
Mängd: 3 dl

100 ml vatten
4 st lime (185 g),
skalade och halverade

1. Lägg ned alla ingredienser i kannan i ovannämnd ordning och fäst locket.
2. Välj hastighet 1.
3. Starta maskinen och öka till högsta hastighet.
4. Mixa i 1 minut, använd tampen för att pressa ingredienserna mot knivbladet.
5. Sila och förvara inför servering.

Mojito

Maskin: Vita-Prep® 3
Behållare: Aerating kanna
Mängd: 1 servering

3,5 dl iskuber
10-12 färsk mynta
plus mer till garnering
0,6 dl sockerlag
0,6 dl färsk limejuice
400 ml ljus rom
0,6 dl club soda

1. Lägg ned is i ett highball glas och ställ åt sidan.
2. Lägg ned mynta, sockerlag, limejuice och rom i kannan i angiven ordning och fäst locket.
3. Välj hastighet 1.
4. Starta maskinen och öka till hastighet 6.
5. Mixa i 45 sekunder, sila innehållet i highball glaset.
6. Toppa med club soda och garnera med mynta.

Apelsinjuice

Maskin: Vita-Prep® 3
Behållare: Aerating kanna
Mängd: 6,5 dl

100 ml vatten
3 apelsiner (350 g),
skalade och klyftade

1. Lägg ned alla ingredienser i kannan i ovannämnd ordning och fäst locket.
2. Välj hastighet 1.
3. Starta maskinen och öka till högsta hastighet.
4. Mixa i 1 minut, använd tampen för att pressa ingredienserna mot knivbladet.
5. Sila och förvara inför servering.

Kontaktinformation

Lindenbaum Agenturer AB

Tel 08-570 347 77

Email info@lindenbaum.se



<https://www.facebook.com/vitamixcommercialsverige/>



<https://www.instagram.com/vitamixcommercialsverige/>

