

FABERLIC
HOME

СТАЦИОНАРНЫЙ
БЛЕНДЕР

арт. 910339



ВЖУХ — И ВСЕ ГОТОВО!

КУХОННЫЙ ПОМОЩНИК
ОТ FABERLIC ОБЛАДАЕТ ЦЕЛЫМ
РЯДОМ ПРЕИМУЩЕСТВ:

- КОРПУС
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- МАКС. СКОРОСТЬ
ВРАЩЕНИЯ 18 500 ОБ/МИН
- МАКСИМАЛЬНАЯ
МОЩНОСТЬ 600 Вт
- СТЕКЛЯННЫЙ
КУВШИН 1,5 л
- ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ-КОФЕМОЛКА
В КОМПЛЕКТЕ

5 СКОРОСТНЫХ
РЕЖИМОВ
ПЛЮС РЕЖИМ PULSE

СТАЛЬНОЙ НОЖ
ИЗ 6 ЛЕЗВИЙ
В 3 ПЛОСКОСТЯХ

СТЕКЛЯННЫЙ
КУВШИН
1,5 л

МОЖНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬ
БЛЕНДЕР В КАЧЕСТВЕ
КАПУЧИНАТОРА

1,5 л



БЛЕНДЕР ПОМОЖЕТ
ВАМ ЛЕГКО
ПРИГОТОВИТЬ
САМЫЕ
РАЗНООБРАЗНЫЕ
БЛЮДА:
ОТ НЕЖНОГО
СУПА-ПЮРЕ
ДО ТЕСТА
ДЛЯ БЛИНОВ!

ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ
ПОЗВОЛЯЕТ БЛЕНДЕРУ
ИЗМЕЛЬЧИТЬ
И СМЕШАТЬ КАК МЯГКИЕ,
ТАК И ТВЕРДЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ.

А СТЕКЛЯННЫЙ
КУВШИН ПОДХОДИТ
КАК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ,
ТАК И ГОРЯЧИХ БЛЮД.



ГОТОВИТЬ — ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

ВОТ ПАРА КЛАССНЫХ
РЕЦЕПТОВ

БАНАНОВО- КЛУБНИЧНЫЙ СМУЗИ

- ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПОМЕСТИТЬ В ЧАШУ БЛЕНДЕРА, ДОБАВИТЬ СОК АПЕЛЬСИНА, ЛЕД, ВЗБИТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ. МОЖНО ДОБАВИТЬ САХАР ИЛИ СТЕВИЮ (АРТ. 15677) ПО ВКУСУ.
- РАЗЛИТЬ В СТАКАНЫ, УКРАСИТЬ ВЕТОЧКОЙ МЯТЫ ИЛИ БАЗИЛИКА.

ЕСЛИ ЗАХОЧЕТСЯ
ВНЕСТИ В РЕЦЕПТ
НЕТЛЕННОЙ
КЛАССИКИ
РАЗНООБРАЗИЯ,
ТО СМЕЛО
ДОБАВЛЯЙТЕ
ЛЮБЫЕ ЯГОДЫ
И ФРУКТЫ, —
ПАЛЬЧИКИ
ОБЛИЖЕШЬ!

Смузи ягодный НА 4 ПЕРСОНЫ

Банан	1 шт.
Клубника	200 г
Голубика	20 г
Молоко	350 мл
Йогурт греческий	250 г
Лед	2-3 кубика
Мята или базилик	1 веточка
Сахар	по вкусу



СВЕКОЛЬНЫЙ СМУЗИ

- СВЕКЛУ ОТВАРИТЬ ИЛИ ЗАПЕЧЬ В ДУХОВКЕ ИЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ. АПЕЛЬСИН ОЧИСТИТЬ ОТ ШКУРКИ. ИМБИРЬ НАТЕРЕТЬ НА ТЕРКЕ ИЛИ МЕЛКО НАРЕЗАТЬ.
- ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПОМЕСТИТЬ В ЧАШУ БЛЕНДЕРА, ДОБАВИТЬ СОК АПЕЛЬСИНА, ЛЕД, ВЗБИТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ. МОЖНО ДОБАВИТЬ САХАР ИЛИ СТЕВИЮ ПО ВКУСУ.
- РАЗЛИТЬ В СТАКАНЫ, УКРАСИТЬ ВЕТОЧКОЙ РОЗМАРИНА И ГОЛУБИКОЙ.

Смузи свекольный НА 4 ПЕРСОНЫ

Свекла средняя	1 шт.
Апельсин	200 г
Имбирь свежий	50 г
Сок апельсиновый	180 мл
Лед	2-3 кубика
Розмарин	1 веточка
Голубика	3 шт.
Сахар	по вкусу

**ВЖУХ НА ПАРУ
СЕКУНД... И —
ПОЛЕЗНЫЙ
ВИТАМИННЫЙ
СМУЗИ ГОТОВ!**



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ

- ОТВАРИТЬ БРОККОЛИ И КАРТОФЕЛЬ. ЛУК СЛЕГКА ПОДРУМЯНИТЬ. ЧЕСНОК МЕЛКО НАРЕЗАТЬ.
- ВСЕ ПОМЕСТИТЬ В БЛЕНДЕР. ДОБАВИТЬ СЛИВКИ. МОЖНО ТАКЖЕ ДОБАВИТЬ ОВОЩНОГО БУЛЬОНА.
- ВКЛЮЧАЕМ БЛЕНДЕР НА 2-3 МИНУТЫ.
- БАГЕТ НЕМНОГО ПОДЖАРИТЬ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ. ПОДАВАТЬ ВМЕСТЕ.

ВСЕ ГОТОВО!



**ОВОЩНОЙ СУП НЕЖНОЙ
КОНСИСТЕНЦИИ ОТЛИЧНО
НАСЫЩАЕТ ОРГАНИЗМ,
НЕ ОСТАВЛЯЯ ЧУВСТВА
ТЯЖЕСТИ!**

*Смузи
свекольный
НА 4 ПЕРСОНЫ*

Брокколи свежая	500 г
Лук репчатый	100 г
Картофель	150 г
Сливки 20%	200 г
Чеснок	5 г
Багет	50 г
Соль, перец	по вкусу

FABERLIC
HOME

ГОТОВЬ ПРОСТО
И ПОЛЕЗНО —
С БЛЕНДЕРОМ
FABERLIC HOME!

