

Thermomix® Kesme Aparatı+ Başlangıç Kitapçığı



thermomix®
VORWERK



İçindekiler

- 5 Giriş
- 6 Thermomix®'inizden daha fazla yararlanın
- 8 Kutunun içinde ne var?
Thermomix® Kesme Aparatı+'ı tanıyın
- 10 Kesme ve Rendeleme /
Spiralleştirme
- 12 **Thermomix® Kesme Aparatı**
- 14 Kesme diski neler yapabilir?
- 16 Thermomix® Kesme Aparatı+
4'ü 1 arada Kesme Diskiyle nasıl kullanılır?
- 16 Takma İşlemi
- 18 Thermomix® Kesme Aparatı+
Thermomix® TM6 veya TM5'te Rendeleme ve Kesme için nasıl kullanılır?
- 20 Rendeleme ve Kesme için
Mükemmel Tüyolar
- 20 Bilinmesi gerekenler
- 24 Malzemeleri kesme rehberi
- 36 **Thermomix® Spiral Kesme Aparatı**
- 38 Spiral Kesme Aparatının Dişli
Kutusu ve Tabanı Nasıl Monte Edilir?
- 40 Spiral Kesme Aparatı Bıçağının
Yapabilecekleri
- 42 Thermomix® Kesme Aparatı+
Spiral Kesme Aparatı Bıçağı ile nasıl kullanılır?
- 42 Takma İşlemi
- 44 Thermomix® TM6 veya TM5'te
Spiralleştirmek için Thermomix®
Kesme Aparatı+ Nasıl Kullanılır?
- 46 **Spiralleştirme için En İyi Tüyolar**
- 47 Bilinmesi Gerekenler
- 50 Malzemeleri Spiralleştirme Kılavuzu
- 56 Kesme diskinin ve Spiral Kesme
Aparatı bıçaklarının sökülmesi ve
temizlenmesi
- 58 **İlham Alabileceğiniz Günlük
Tarifler**
- 60 Fındık, Armut ve Rokfor Peynirli Salata
- 61 Pancar Carpaccio
- 62 Sarımsak Soslu Kıvrık Patates
Kızartması
- 63 Bern Usulü Röşti
- 64 Rendelenmiş Havuç Salatası
- 65 Acılı Kıvrık Havuç Turşusu
- 66 Coleslaw Thermomix® Kesme Aparatı ile
- 67 Tavuklu Buddha Bowl
- 68 Patates Gratin
- 69 Ratatouille Galette
- 70 Kıvrılmış Sebzeler Yatağında Yumurta
- 71 Kabak Spagetti ile Limonlu ve
Parmesanlı Tavuk
- 72 Çikolatalı Muhallebi Yatağında Armut
Burgular
- 73 Limon ve Bal Soslu Meyve Tabağı
- 74 Elmalı Tart
- 75 Elma Burgulu Kek



Giriş

Thermomix® yemek hazırlığını kolaylaştırır ve Thermomix® Kesme Aparatı+ yemeklerinizin hem etkileyici olmasını sağlar hem de yemek yapımını etkileyici derecede kolay hale getirir. Thermomix® Kesme Aparatı+ verimli ve tam istediğiniz şekilde keserek, rendeleyerek ve spiralleştirerek harika sonuçlar yaratır.

Artık çok sayıda farklı malzemeyi keserek, rendeleyerek ve spiralleştirerek çok farklı yemeklere lezzet ve kıvam vermenin keyfini çıkartabilirsiniz. İlginç salatalar, güzel tatlılar ve ister tatlı ister tuzlu çok sayıda yemek çeşidi yaratın.

Bu kitapçık, günlük hayatta Kesme Aparatı+'ın kullanımı için bir rehber olup, kurulumu için pratik talimatlar ve iyi sonuçlar elde etmeniz için harika tüyolar içerir. Cookidoo®'daki koleksiyonlarımızda bulabileceğiniz Kesme Aparatı+ kullanılarak yapılan patates gratenden turtalara ilham verici tarifler sofralarınıza yepyeni bir görünüm ve duygu katmanıza yardımcı olur. Zaman kazandırıcı, verimli, çok yönlü, kullanımı kolay tariflerle aileniz için sağlıklı yemekler yapmanın farklı ve cazip bir yolunu sunuyoruz; Thermomix® Kesme Aparatı+ ile yaratıcılığın seçenekleri sonsuzdur.

Tabağınıza daha fazla sebze, tarz ve hayat getirin!

Thermomix®'inizden daha fazla yararlanın

Thermomix® her zaman mutfakta sizin hayatınızı nasıl kolaylaştıracağını düşünür ve Thermomix® Kesme Aparatı+, malzemelerinizi kesmek, rendelemek ve spiralleştirmek için mükemmel bir tamamlayıcıdır. Her defasında etkileyici sonuçlar elde ederek yiyecek hazırlama sürenizi azaltın. Yemek pişirmek sizin için daha da hızlanır ve aynı zamanda daha etkileyici sonuçlar alırsınız. Thermomix® Kesme Aparatı+ sağladığı avantajlarla daha kolay bir yemek hazırlama deneyimi sağlar:

- **Eşsiz ve çok yönlü disk: Tek bir disk ile 4 farklı kesim.**
Thermomix® Kesme diskisi ince dilimleme, kalın dilimleme, ince rendeleme, kalın rendeleme olarak 4 farklı kesim yapabilen bir diskidir ve tümünde de minimum artık bırakır. Disk kompakt bir boyutta olduğundan rahat ve güvenli bir şekilde kesme aparatı kapağında saklanabilir.
- **Kolayca iki farklı şekilde hızlı spiralleştirme.**
Thermomix® Spiral Kesme Aparatı bıçağı göz açıp kapayana kadar iki farklı şekilde sebzeleri ve meyveleri spiralleştirecektir.



- **Tam olması gerektiği gibi kesimlerle etkileyici sonuçlara ulaşmak kolaydır.**

Thermomix® Kesme Aparatı+ kesme diskisi ve bıçakları, jilet keskinliğinde kesme bıçaklarıyla tam istenilen şekilde keser. Bu kesim, meyve tabağı veya buharda pişen havuç gibi en kolay yemeklerde bile hayret verici muhteşemlikte bir sonuç elde edilmesini sağlar.

- **Thermomix® karıştırma kabının temiz ve kullanıma hazır kalmasını sağlar.**

Thermomix® Kesme Aparatı+ çaba harcamadan yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Kesme aparatının sepeti, Thermomix® karıştırma kabının içine yerleşerek karıştırma kabının temiz kalmasını, sepet ve çevirme mili çıkartıldığında kullanıma hazır olmasını sağlar.

- **Sağlıklı beslenmeyi görsel açıdan cazip bir seçeneğe haline getirir.**

Yemeklerinizi daha fazla sebze ve meyve ile zenginleştirerek Thermomix® Kesme Aparatı+ ile harika görüntüler yakalayabilirsiniz. Hem yetişkinlerin hem de çocukların bayılacağı cazip ve sağlıklı yemekler hazırlayın.



- **Mutfakta zaman tasarrufu sağlar.**

Thermomix® Kesme Aparatı+ her gün kullanım sağlayacak şekilde çok yönlüdür. Sebze ve meyvelerin hazırlığını hızlı ve kolay hale getirir, kesme tahtası ve bıçağı kullanmaya ayrılan zaman ve eforu ortadan kaldırır. Güzelce kesilmiş malzemeler hazırlamak artık daha hızlı ve kolay olur. Bu, Thermomix®'in zaten harika olan verimliliğini bir üst seviyeye taşır.

- **Eşit pişen düzgün kesimli parçalar.**

Thermomix® Kesme Aparatı+, mükemmel sonuçlar ve düzgün bir pişirme için sebzelerinizi düzgün parçalar halinde keser.



Kutunun içinde ne var? Thermomix® Kesme Aparatı+¹ taniyin

Thermomix® Kesme Aparatı+¹ edindiniz. Bu aparat çeşitli parçalardan oluşur: 4'ü 1 arada disk, Thermomix® Kesme Aparatı ile kesme aparatı iticisi, Thermomix® Spiral Kesme Aparatı (spiral kesme aparatı tabanı, dişli kutusu, 2 bıçak ve spiral kesme aparatı iticisi) ve hem kesme aparatında hem de spiral kesme aparatında ortak olan parçalar (çevirme mili, kesme aparatı sepeti ve kesme aparatı kapağı).

Kesme aparatı diski ve spiral kesme aparatı bıçakları kaliteli çelikten yapılmıştır. Her parça en iyi sonuçları vermek üzere mühendislerimiz tarafından özenle tasarlanıp test edilmiştir. Sonraki sayfalarda her parçanın tanımını ve neler yapabileceklerini görün.

Kesme aparatı iticisi
Malzemeler itici ile hafifçe ve sürekli olarak aşağıya doğru itildiklerinde istenilen şekilde kesilir.

Kesme aparatı kapağı*
Kesme aparatı kapağı, kesme diskini veya spiral kesme aparatını kaplar ve kilitleme kolları etrafına oturur. Çeşitli boyutlarda meyve ve sebzeleri rahatça kesmenize olanak tanıyan biri dar diğeri geniş 2 adet besleme kanalı bulunur.

Kesme diski
İki taraflı yüksek kaliteli paslanmaz çelikten yapılan kesme diskinin güçlü ve keskin bıçakları çeşitli malzemeleri keser. 1. yüzü dilimlemek, 2. yüzü ise rendelemek içindir.

** Dilimleme, rendeleme ve spiralleştirme için gerekli parçalar*

**Kesme,
Rendeleme**

**ve
Spiralleştirme**

Spiral kesme aparatı iticisi
Önce malzemeleri iticiye koyarak ve sonra iticiyi hafifçe aşağı doğru bastırarak malzemeler kusursuzca spiral haline getirilir.

Spiral Kesme Aparatı
Spiral kesme aparatı tabanı, dişli kutusu ve bıçak içeren aparat çevirme miline yerleştirilir.

Kesme aparatı sepeti*
İki taraftan tutma yeri olan kesme aparatı sepetinin kullanımı kolaydır ve kesilmiş, rendelenmiş veya spiralleştirilmiş malzemelerinizi taşır. Kesilen veya rendelenen meyvelerin sularını toplayabilen yuvarlak tabanı sayesinde hazırlanan meyvelerin yanında bunu da servis edebilirsiniz.

Çevirme mili*
Mil, karıştırma kabının içinde, bıçağın üstüne oturarak kesme diski veya spiral kesme aparatı ile bağlantıyı oluşturur.



Kesme ve Rendeleme

1. Yüz

2. Yüz



Kalın dilimleme

(saat yönünde döndürme)

İnce dilimleme

(saat yönünün tersine döndürme)

Kalın rendelege

(saat yönünde döndürme)

İnce rendelege

(saat yönünün tersine döndürme)

Spiralleştirme

Bıçak 1

Bıçak 2



Kalın spiralleştirme

(tagliatelle benzeri)

İnce spiralleştirme

(linguine veya spagetti benzeri)

Thermomix® **Kesme Aparatı**

Thermomix® Kesme Aparatını kullanarak etkileyici yemekler yaratın. Çaba göstermeden çeşitli sebze ve meyveleri farklı kalınlıklarda kesip rendeleyerek tariflerinizin görsel çekiciliğini zenginleştirin.



Kesme diski neler yapabilir?

1. yüz

dilimleme bıçaklarıyla (ince ve kalın) donatılmıştır ve ortası koyu renklidir.



Bu 4 ü 1 arada aksesuarın kullanımı kolaydır. Erik domates ve kabakları Sebzeli Galette tarifindeki (s. 69) gibi kalın dilimler halinde kesmek veya havucu Tavuklu Buddha Bowl (s. 67) tarifindeki gibi kalın rendelemek için normal (saat yönünde) çevirmeyi kullanın. Lahana'yı Coleslaw (s. 66) tarifindeki gibi ince ince kesmek veya Rendelenmiş Havuç Salatamızdaki (sayfa 64) ince rendelenmiş havuçlar için tersine çevirmeyi (saat yönünün tersine) kullanın. Dört farklı kesim sağlayan tek bir disk kullanarak pişirme becerilerinizi geliştirin.

Kalın dilimleme



İnce dilimleme



Kalın rendeleme



İnce rendeleme



2 yüz
4 bıçak

2. yüz

rendeleme için (ince ve kalın) kesici çıkıntılarla donatılmıştır ve ortası açık renklidir.



Diski, çevirme milinin üstüne, kullanmak istediğiniz taraf yukarıya bakacak şekilde yerleştirin. Kurmak için talimatları takip edin ve efor harcamadan hazır olun.

Thermomix® Kesme Aparatı+ 4'ü 1 arada Kesme diskiyle nasıl kullanılır?

Thermomix® Kesme Aparatı+ malzemelerinizi sizin için hazır hale getirir. Kullanımı ve temizliği kolay olan Thermomix® Kesme Aparatına güvenebilirsiniz.

Takma işlemi

1 Thermomix® Kesme Aparatı+'ı takmadan önce karıştırma kabının Thermomix® TM6 veya TM5'e düzgün şekilde yerleştirilmiş, doğru oturtulmuş ve boş olduğundan emin olun.



2 Çevirme milini Thermomix® karıştırma kabındaki karıştırma bıçağının üzerine yerleştirin ve doğru oturduğundan emin olun. Milin tabanı karıştırma bıçağının ortasına yerleştirilmeli ve mil dik durmalıdır.



3 Kesme aparatı sepetini çevirme milinin üzerine yerleştirin. Mil, sepetin ortasında yer alan deliğin içinden geçmelidir.



4 Diskin kendisi çok keskin olduğundan her zaman ortasından tutmaya özen gösterin. Kullanmak istediğiniz taraf yukarıya bakacak şekilde çevirme milinin üzerine yerleştirin (bakınız s. 10).



5 Kesme aparatı kapağını sepetin üzerine yerleştirin. Kilitleme kolları motor çalıştığında kapağın yerinde kalmasını sağlar.



6 Malzemeleri besleyiciye yerleştirin.



İnce veya kalın dilimleyin ya da rendeleyin. Başlayın ve Thermomix® Kesme Aparatı ile yaratıcılığınızı yakalayın.

7 Başlamak için ayar düğmesini sağa çevirin ve ardından malzemeleri besleyiciden aşağıya, kesme diskinin üzerine doğru hafifçe bastırmak için iticiyi kullanın.

Thermomix® Kesme Aparatı+ Thermomix® TM6 veya TM5'te Rendeleme ve Kesme için nasıl kullanılır?

Şimdi Thermomix® Kesme Aparatını+ ve 4'ü 1 arada kesme diskini öğrendiğinize göre artık en sevdiğiniz malzemeleri kesmeye veya rendelemeye başlamaya hazırsınız. Kesme aparatının kullanımı bir rehberli pişirme tarifini uygularken veya manuel olarak kullanırken çok kolaydır. Thermomix® Kesme Aparatı+ hem Thermomix® TM6 hem de TM5 ile kullanılabilir ve her Thermomix versiyonu için tarifler Cookidoo®'da yer alır.

Her cihaz için 4'ü 1 arada kesme diskinin nasıl kullanıldığını buradan öğrenebilirsiniz.

Thermomix® TM6

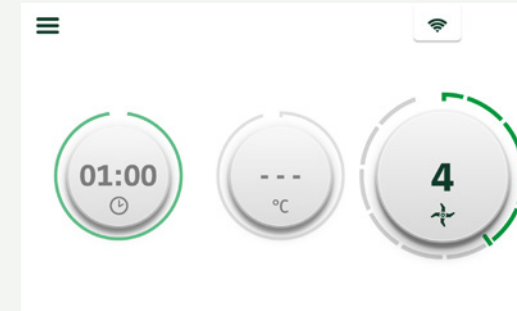
Ekranı kaydırarak rendeleme ve dilimleme modlarına erişebilirsiniz. Thermomix®'inizdeki bilgi (i) simgesine dokunarak her türlü işlem hakkında daha fazla bilgi alabileceğinizi unutmayın.

Önemli: Kesim şekli seçilen moda değil, diskin doğru tarafının üste bakmasına bağlıdır.

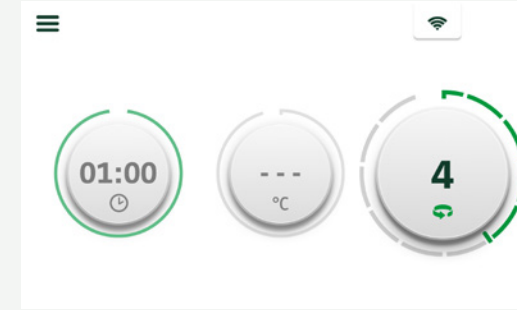


Her modda ince veya kalın kesim arasında tercih yapabilirsiniz. Ayar düğmesini istediğiniz seçeneklerden birine getirdiğinizde mod devreye girer. Malzemeleri besleyicinin içine yerleştirin ve itici ile aşağıya doğru hafifçe ittirin. Dilimleme veya rendeleme işlemi bittikten sonra modu durdurmak için ayar düğmesine dokunun veya modun 1 dakika sonra otomatik olarak bitmesini bekleyin. Kesme aparatı sepetini kontrol edin ve gerektiği takdirde boşaltarak işleme devam edin.

Thermomix® TM5



Dikkat: Sepetin aşırı dolmasını engellemek için her zaman süreyi en fazla 1 dakikaya ayarlayın ve her zaman hız 4'ü kullanın.



Kalın dilimler kesmek veya kalın rendelemek için süreyi en fazla **1 dakikaya** ayarlayın ve ayar düğmesini hız 4'e getirin. Malzemeyi besleyiciye yerleştirin ve itici ile hafifçe aşağıya doğru ittirin. Dilimleme veya rendeleme işlemi bittikten sonra modu durdurmak için ayar düğmesine dokunun veya mod **1 dakika sonra** otomatik olarak bittiğinde sepeti kontrol edin ve gerektiği takdirde boşaltarak işleme devam edin.

İnce dilimler kesmek veya ince rendelemek için süreyi en fazla **1 dakikaya** ayarlayın, **tersine** çevirmeyi seçin ve ayar düğmesini **hız 4'e** getirin. Malzemeyi besleyiciye yerleştirin ve itici ile hafifçe aşağıya doğru ittirin. Dilimleme veya rendeleme işlemi bittikten sonra modu durdurmak için ayar düğmesine dokunun veya mod 1 dakika sonra otomatik olarak bittiğinde sepeti kontrol edin ve gerektiği takdirde boşaltarak işleme devam edin.

Mantar veya çilek gibi fazla sert olmayan ve küçük malzemeler kullanırken muntazam sonuçlar için malzemelerin doğru yerleştirilmesi gerekir. Bunun için önce malzemeleri besleyiciye yerleştirip iticiyle hafifçe ittirirken modu başlatın. Düzgün kesim için hafifçe ve sürekli olarak aşağıya doğru ittirin.

Thermomix® Kesme Aparatı+ ile en iyi sonuçları elde etmek için her zaman Cookidoo®'daki rehberli pişirme talimatlarını takip edin.

Rendeleme ve Kesme için mükemmel t yolar

Çok sayıda malzemeyi kesme aparatında dilimlemek veya rendelemek mümkündür. Sebzeler, kök sebzeler, meyveler veya sert peynirler (ör. Parmesan) bunlara en güzel örneklerdir. Böylece kendi pizza malzemelerinizi, meyve tabaklarınızı, gratenlerinizi ve daha birçok yemeği hızlıca, kolayca ve güzel bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Thermomix® Kesme Aparatıyla başarınızı garantilemek için Thermomix® mutfaklarımızdan t yolarımızı burada bulabilirsiniz.

Bilinmesi gerekenler

İnce veya kalın? Önerilerimiz

- **Tamamen eşit dilimler** için, malzemeleri iticiyle hafifçe ve sürekli olarak besleyiciden aşağıya doğru ittin.
- **Çiğ malzemeler** tercihinize göre ince veya kalın kesilebilir, ancak kırmızı pancar ve kereviz gibi sert veya lifli bazı malzemeleri ince ince dilimlediğinizde çok daha iyi bir sonuç elde edersiniz.
- **Pişirme esnasında şekillerini kaybetmelerinin veya fırında kurumalarının önünde geçebilmek için**, pişireceğiniz malzemeleri kalın kalın dilimleyin veya rendeleyin. Örneğin fırında cips yapmak gibi belli işlemler burada istisna oluşturur. Bu durumda kök sebzelerin fırında yavaşça kuruması için ince ince dilimlenmesi gerekir.

Malzeme T yoları

- **Pişmiş ve donmuş malzemeler** Thermomix® Kesme Aparatıyla dilimlemek veya rendelemek için uygun değildir (pişmiş kırmızı pancar bunun dışında tutulur).
- **Mükemmel sonuçlar için**, malzemeleri satın alırken, besleyiciye sığan küçük boy meyve ve sebzeleri tercih edin.
- Mantar veya çilek gibi **küçük boy malzemeleri düzgün dilimlemek için** malzemeleri üst üste besleyiciye yerleştirin, itici ile aşağı doğru hafifçe bastırırken modu başlatın. Besleyici boşaldığında modu durdurun. Kalan malzemelerle aynı işlemi tekrarlayın.
- Balkabağı, patlıcan veya kereviz gibi **büyük boy malzemelerin** besleyiciye sığması için kesilmesi gerekir.



Balkabağı
gibi büyük
malzemeleri
parçalara
bölün



- **Meyve ve sebzelerin** olgun ancak dokunulduğunda sert olmaları gerekir. Bu özellikle daha yumuşak olan malzemeler için geçerlidir, örneğin avokado, mango veya domates (bütün olarak besleyiciye sığan erik domatesleri tercih edin).
- Patlıcan **gibi uzun sebzeleri yarım ay şeklinde dilimlemek için** küçük boy olanları tercih edin ve bunları bir bıçakla uzunlamasına ikiye bölün. İkiye böldüğünüz parçaları besleyicinin geniş bölmesine diklemesine yerleştirin. Thermomix® kesme aparatı ile uzun sebzeleri uzunlamasına ikiye bölmek mümkün değildir.

- **Sulu malzemeler** (ör. karpuz, kavun, domates, kivi) sadece kalın dilimleme işlemi için uygundur. Herhangi bir kalınlıkta rendelemek veya ince dilimlemek iyi olmaz.
- Örnek olarak salam veya **tütsülenmiş sosisler** dilimlemek için uygundur. Ancak taze ve pişmiş sosisler genelde düzgün dilimler elde etmek için fazla yumuşaktır.
- **Kereviz sapı, pırasa, taze soğan ve havuç gibi malzemelerin uçlarını kesin.** Yeşil fasulyenin uçlarını kesin ve tüm fasulyeleri keserek boylarını eşitleyin ve bir demet halinde besleyiciye yerleştirin.

- **Bazı malzemeler çok güzel dilimlenir ancak rendelenemez** (yaprak sebzeler, biber, rezene, domates ve çoğu meyve. Elma burada bir istisnadır).
- Malzemelerinizin boyuna bağlı olarak **besleyicinin dar veya geniş bölmesini seçin.**

Her zaman hazır

- Salatalarda kullanmak veya çorbanın üstüne koymak için **Parmesanı ince rendeleyin.**
- **Yahnilerde, çorbalarda veya sulu yemeklerde kullanmak üzere** sebzeleri parti parti kalın dilimler halinde kesin ve **dondurun.**
- **Sebzelerden artık kalan parçaları** kesme diskinden, kapaktan veya sepetten toplayarak daha sonra bulyon veya çorbalarda kullanmak üzere dondurun.
- **Partiler halinde dilimlemek veya rendelemek hem daha iyi sonuçlar elde etmenizi sağlar hem de kesme aparatı sepetinin dolarak taşmasını engeller.** Zamanınızı en verimli şekilde kullanmak için dilimleme veya rendelemeye başlamadan önce tüm malzemeleri tartın. Sepete yaklaşık 800 g dilimlenmiş veya rendelenmiş meyve veya sebzelerin sığdığını unutmayın.

- **Şayet farklı türde malzemeleri dilimlemeniz veya rendelemeniz** gerekirse, kesme diskini defalarca çevirmenizi engellemek için önce diskin bir tarafı ile işlenecek malzemeleri kesin, sonra öbür tarafını kullanın.



İnce dilimlenmiş turp salata için harikadır.



Rösti hazırlamak için patatesleri ince ince rendeleyin.



Kalın rendelenen havuçlar çorbalarda ve wokta pişen yemekler için idealdir.



Farklı meyve çeşitlerini kalın dilimler halinde kesin ve leziz meyve tabakları hazırlayın.

Malzeme kesme rehberi

Thermomix® Kesme Aparatı+ çok sayıda sebze, meyve ve diğer malzemeyi tüm yemek kreasyonlarınız için hızlı ve kolay bir şekilde dilimler ve rendeler. İyi sonuçlar almak için her zaman malzemenizin olgun ama dokunulduğunda sert olmasına (özellikle domates, avokado veya mango) dikkat edin, aksi takdirde kesme işlemi ezme işlemine dönüşebilir.

SEBZELER, TAZE VE ÇITIR

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Patlıcan	Uzunlamasına ikiye veya dörde bölün.	Kalın dilimler	Besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirin. Yuvarlak dilimler için ince kemer patlıcanlar idealdir.
Pancar	Çiğ veya pişmiş pancar, gerekiyorsa yıkanmış, kök ve sap kısmı kesilmiş. Büyük boy kırmızı pancarları ikiye veya dörde bölün.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Pancarları besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Brüksel lahanası	Bütün olarak.	İnce ve kalın dilimler	Motoru çalıştırmadan önce besleyiciyi Brüksel lahanaları ile doldurun.
Havuç	Bütün, soyulmuş.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Dilimlemek için besleyiciye dik olarak yerleştirin. Havuçları dik şekilde ve yan yana yerleştirdiğinizde, birden fazla havucu aynı anda dilimleyebilirsiniz.
Kereviz/ Alabaş	Soyulmuş ve besleyicinin geniş kısmına sığacak büyüklükte parçalara bölünmüş.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Her bir parçayı tek tek ve dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin (bakınız s. 28'deki resim).
Sap kereviz	Sadece sapı.	İnce ve kalın dilimler	Aynı anda 4–5 sapı besleyiciye yerleştirin.
Çin lahanası	Besleyicinin geniş kısmına sığacak şekilde parçalara bölün veya yaprakları besleyicinin içine dik olarak yerleştirmek için rulo şeklinde sarın.	Kalın dilimler	Rulo şeklinde sarılmış yaprakları veya parçaları kesmek için besleyicinin geniş kısmına yerleştirin (bakınız s. 28'deki resim).

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Kabak	Kabağın uçlarını keserek düzleştirin ve diskin üstüne oturmasını sağlayın.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirin.
Salatalık	Salatalığın uçlarını keserek düzleştirin ve diskin üstüne oturmasını sağlayın.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirin.
Çin turbu	Bütün veya besleyicinin geniş kısmına sığacak şekilde uzunlamasına ikiye bölünmüş, kabuğu kalın ise soyulmuş.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirin.
Rezene	Besleyicinin geniş kısmına sığması için uzunlamasına ikiye bölün veya elma dilimi şeklinde kesin.	İnce ve kalın dilimler	Parçaları tek tek ve dik olarak besleyicinin geniş bölümüne yerleştirin (bakınız s. 28'deki resim).
Yeşil fasulye	Uçlarını keserek aynı boyda olmalarını sağlayın.	Kalın dilimler	Besleyicinin dar kısmına ufak bir demet yeşil fasulyeyi yerleştirin.
Marul	Kök kısmı yani en sert kısmı kullanılmaz. Küçük marullar ikiye veya daha küçük parçalara bölünür. Daha büyük yapraklılar rulo şeklinde sarılır. Göbek marul parçalara bölünür.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyiciye yerleştirin.
Kale, karalahana gibi yeşillikler	Her yaprağın sap kısmını ve sapın yaprakla birleştiği yerdeki kalın kısmını koparın. Yaprakları bir araya getirip sıkı bir rulo şeklinde sarın.	İnce ve kalın dilimler	Dik olarak besleyiciye yerleştirin (bakınız s. 28'deki resim).
Pırasa	Sadece sıkı bölümleri kullanın, gevşek ve koyu yeşil renkli üst kısımlarını kullanmayın.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyicinin dar veya geniş kısmına yerleştirin. Dik olarak yan yana yerleştirdiğinizde birden fazla pırasayı aynı anda dilimleyebilirsiniz.

SEBZELER, TAZE VE ÇITIR
(devam ediyor)

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Mantar	Besleyicinin dar kısmına sığan eşit boyda mantarlar kullanın. Saplarını ayırın ve mantarları kullanmadan önce temizleyin. Mantarlar besleyicinin dar kısmına sığmadığı takdirde birkaçını aynı pozisyonda besleyicinin geniş kısmına üst üste yerleştirin.	İnce ve kalın dilimler	Modu başlatmadan önce besleyiciye birkaç mantarı dik olarak üst üste koyun (bakınız s. 29'daki resim). İticiyi fazla bastırmadan kullanın ki dilimler kalın ve düzgün olsun.
Soğan	Büyük soğanları dik olarak ikiye veya elma dilimi şeklinde üç parçaya bölün.	İnce ve kalın dilimler Kalın rendeleme	Her yarım soğanı düzgün dilimler elde edebilmek için olabildiğince dik yerleştirin, Thermomix®'i çalıştırın ve kesme aparatı iticisi ile hafifçe aşağıya doğru itin (bakınız s. 29'daki resim).
Pak choi	Ufak pak choi'ları tercih edin. Besleyicinin geniş kısmına sığacak şekilde ikiye veya elma dilimi şeklinde parçalara bölün.	Kalın dilimler	Besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirin.
Yaban havucu	Bütün olarak, soyulmuş.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Besleyiciye dik olarak yerleştirin. Dik olarak yan yana yerleştirdiğinizde, birden fazla yaban havucunu aynı anda dilimleyebilirsiniz.
Biber	Biberleri besleyicinin geniş bölmesine sığacak parçalar halinde kesin, çekirdeklerini ve beyaz kısımlarını çıkartın.	Kalın dilimler	2–3 parçayı aynı anda besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirerek yan doğru düşmelerini önleyin (bakınız s. 29'daki resim).
Patates	Patatesler besleyiciye sığmıyorsa ikiye bölün ya da besleyiciye sığacak şekilde kesin.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Besleyicinin geniş kısmına dik olarak yerleştirin. Bebek patatesler dik veya yatay konabilir.

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Turp	Bütün olarak.	İnce ve kalın dilimler Kalın rendeleme	Turplar besleyicinin dar kısmına sığmıyorsa birkaç tanesini besleyicinin geniş kısmına yerleştirin ve iticiyle hafifçe aşağıya bastırın. Uzun turplar dik olarak besleyicinin dar kısmına yerleştirilmelidir.
Kırmızı lahana	Besleyicinin geniş kısmına sığacak parçalar kesin ve sert kısmını kesin ve kullanmayın.	İnce ve kalın dilimler	Bir parçayı dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Arpacık soğanı	Bütün veya ikiye kesilmiş olarak.	İnce ve kalın dilimler	Besleyicinin geniş veya dar kısmına dik olarak yerleştirin.
Zencefil kökü	Fazla lifli bir yapısı vardır. Sert lifler kesme diskine dolanacaktır.	Tavsiye edilmez	Zencefili karıştırma kabında doğrayın veya elinizle kesin.
Taze soğan	Sadece sıkı bölümleri kullanın, gevşek ve koyu yeşil renkli üst kısımlarını kullanmayın.	Kalın dilimler	3–4 taze soğanı dik olarak besleyicinin dar kısmına yerleştirin.
Bal kabağı	Besleyicinin geniş kısmına sığacak parçalar halinde kesin.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Parçaları tek tek ve dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Tatlı patates	Soyulmuş veya iyice temizlenmiş, gerektiği takdirde besleyicinin geniş kısmına sığacak şekilde kesilmiş halde.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Şalgam	Soyulmuş veya iyice temizlenmiş, ikiye bölünmüş veya besleyicinin geniş kısmına sığacak parçalar halinde kesilmiş.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Beyaz lahana	Besleyicinin geniş kısmına sığacak parçalar halinde kesin.	İnce ve kalın dilimler	Parçaları tek tek ve dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.



1



2

Yeşil yapraklı sebzeler

1. En dış kısımda kalan en kalın yapraklarını ve kökünü kesip atın. Büyük dış yapraklarını sıkı rulolar halinde sarın. Orta kısmını besleyicinin geniş kısmına sığacak parçalar halinde kesin.
2. Ruloyu ikiye bölün ve diklemesine besleyiciye yerleştirmeden önce iyice sıkılaştırın. İnce veya kalın dilimleyin.



Kereviz

Parçalar halinde kesin ve besleyicinin geniş bölümüne yerleştirin. Kesme diskinin istediğiniz tarafını kullanın.



Kök Rezene

Parçalar halinde kesin veya besleyicinin geniş bölümüne sığacak şekilde ikiye bölüp ince veya kalın dilimleyin.



Mantar

Başlatmadan önce diklemesine koyduğunuz birkaç mantar ile doldurun ve iticiyi çok bastırmadan kullanın.



Soğan

Soğanları ikiye veya üçe bölün ve diklemesine besleyicinin geniş bölümüne yerleştirerek kalın veya ince dilimleyin.



Biber

Biberleri besleyicinin geniş kısmına sığacak iri parçalar halinde kesin, çekirdekleri ve beyaz kısımları çıkartın ve 2-3 parçayı aynı anda dik olarak besleyicinin geniş bölümüne yerleştirin.

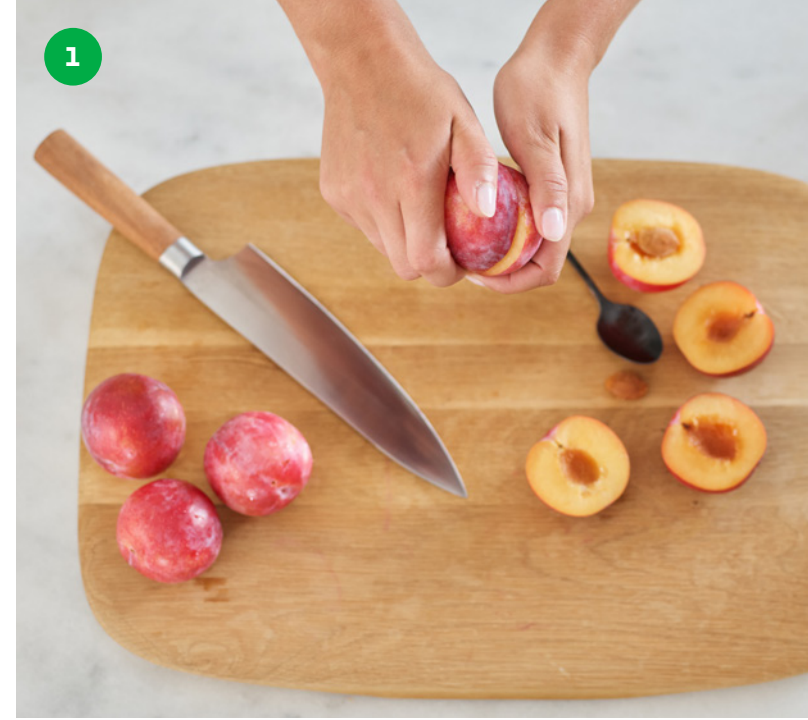
MEYVELER, OLGUN AMA SERT

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Elma	Soyulmuş veya soyulmamış olarak, ikiye veya dörde bölünmüş veya parçalar halinde kesilmiş. Elmalar olgun ama sert olsun.	İnce ve kalın dilimler İnce ve kalın rendeleme	Farklı boyutlardaki elmaları besleyiciye sığacak parçalara, ikiye veya dörde bölün. Gerekirse parçaların kenarlarını kesin. Yarım ay şeklinde dilimler elde etmek için yarım elmayı dik olarak veya 2–3 parçayı yatay olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin
Avokado	Soyulmuş, çekirdeği çıkartılmış ve uzunlamasına ikiye bölünmüş olarak. Sadece sert avokado kullanın.	Kalın dilimler	Yarım ay şekli için dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin. (bakınız s. 34'deki resim)
Muz	Bütün, soyulmuş, sert, fazla olgun olmayan.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyicinin dar kısmına yerleştirin.
Kivi	Soyulmuş veya soyulmamış, bütün olarak. Kiviler olgun ama sert olsun.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Limon	Sadece besleyicinin geniş bölmesine sığan küçük boy limonlar. Soyulmadan, bütün olarak kullanın. Limonun kabuğunun sert olması gerekir.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Yeşil limon	Soyulmadan, bütün olarak. Kabuğunun sert olması gerekir.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Kavun	Soyulmuş, çekirdeksiz ve besleyicinin geniş kısmına sığacak şekilde parçalara bölünmüş.	Kalın dilimler	Her parçayı tek tek ve dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Nektarin	Sert meyveler kullanın, ikiye veya dörde bölün, çekirdeğini çıkartın. Eğer çekirdek çıkmıyorsa keskin bir bıçak kullanarak nektarinleri doğal girintilerinden ve çekirdeğinin etrafından kesin. Her iki yarımı zıt yönle döndürüp bir çay kaşığı kullanarak çekirdeği çıkarın. Çekirdek çok yapışmışsa çekirdeğe kadar giden iki büyük dilim kesin (bakınız s. 33'deki resimler).	Kalın dilimler	Yarım ay şekli için yarım meyveyi dik olarak besleyicinin geniş kısmına veya 2–3 çeyrek parçayı yatay olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Portakal	Besleyiciye bütün olarak sığmaz. İkiye bölündüğünde dilimler parçalanabilir. En iyi sonuç sert portakallar ile alınır.	Kullanılırsa sadece kalın dilimler.	En iyi sonuçlar için el ile dilimleyin.
Şeftali	Sert meyveler kullanın, ikiye veya dörde bölün, çekirdeğini çıkartın. Eğer çekirdek çıkmıyorsa keskin bir bıçak kullanarak şeftalileri doğal girintilerinden ve çekirdeğinin etrafından kesin. Her iki yarımı zıt yönle döndürüp bir çay kaşığı kullanarak çekirdeği çıkarın. Çekirdek çok yapışmışsa çekirdeğe kadar giden iki büyük dilim kesin (bakınız s. 33'deki resimler).	Kalın dilimler	Yarım ay şekli için yarım meyveyi dik olarak besleyicinin geniş kısmına veya 2 – 3 çeyrek parçayı yatay olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Armut	Sert armutlar kullanın, ikiye veya dörde bölün.	Kalın dilimler Kalın rendeleme	Yarım ay şekli için yarım meyveyi dik olarak besleyicinin geniş kısmına veya 2–3 çeyrek parçayı yatay olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.

MEYVELER, OLGUN AMA SERT
(devamı var)

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Ananas	Soyulmuş ve diklemesine 4 veya 6 parçaya bölünmüş (her biri yak. 200 g).	Kalın dilimler	Her parçayı tek tek besleyicinin geniş kısmına yerleştirin. (bakınız s. 34'deki resim)
Erik	Sert meyveler kullanın, ikiye bölüp çekirdeğini çıkartın. Eğer çekirdek çıkmıyorsa keskin bir bıçak kullanarak erikleri doğal girintilerinden ve çekirdeğinin etrafından kesin. Her iki yarımı zıt yönlerde döndürüp bir çay kaşığı kullanarak çekirdeği çıkarın. Çekirdek çok yapışmışsa çekirdeğe kadar giden iki büyük dilim kesin (bakınız s. 33'deki resimler).	Kalın dilimler	Yarım ay şekli için yarım meyveyi dik olarak besleyicinin geniş kısmına veya 2-3 parçayı yatay olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.
Çilek	Sert çilekler kullanın. Çilekleri bütün ve yeşil sapları ayıklanmış olarak kullanın.	Kalın dilimler	Çilekleri dik olarak besleyicinin dar kısmına veya yatay olarak besleyicinin geniş kısmına üst üste yerleştirin ve düzgün bir sonuç için kesme aparatı iticisi ile hafifçe itin.
Domates	Sadece besleyicinin geniş bölmesine bütün olarak sığan sert erik domatesler kullanın.	Kalın dilimler	Dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin (bakınız s. 34'deki resim).
Karpuz	Soyulmuş ve besleyicinin geniş kısmına sığacak parçalar halinde kesilmiş.	Kalın dilimler	Bir parçayı dik olarak besleyicinin geniş kısmına yerleştirin.



Erik, nektarin veya şeftali

1. Nektarin, erik ve şeftalilerin çekirdeğini çıkartmak için keskin bir bıçak kullanın.
2. Eğer çekirdek çıkmıyorsa, 2 adet mümkün olduğunca büyük dilim kesin ve içlerinde çekirdek olmadığına emin olun.
3. İki yarım parça yeterince küçükse, tabanlarını keserek düzleştirin. İki parçayı yan yana besleyiciye dik şekilde yerleştirin. İtici ile hafifçe aşağı doğru bastırırken modu başlatın.



Avokado

Avokado olgun ama sert, soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve uzunlamasına ikiye bölünmüş olmalıdır. Dik olarak besleyicinin geniş bölümüne koyun ve kalın dilimleyin.



Kivi

Olgun ama sert kivi kullanın. İster soyun ister soymayın, kivi besleyicinin geniş bölümüne tam olarak sığar.

Çilek

En iyi sonucu elde etmek için, bütün ve sapı ayıklanmış sert çilekler kullanın.



Ananas

Kabuğunu soyun ve diklemesine 4 veya 6 dilime bölün (her biri yaklaşık 200 g olmak üzere). Her parçayı tek tek besleyicinin geniş bölümüne diklemesine yerleştirin.



Domates

Erik domatesleri bütün olarak diklemesine besleyicinin geniş bölümüne yerleştirin ve kesim gerçekleşirken iticiyi aşağıya doğru ittirin.

Diğer Malzemeler

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Çikolata	Kesme diskini bloke edebilir.	Tavsiye edilmez	Rendelemek için keskin bir bıçak veya sebze soyucu kullanın.
Katı Yumurta Haşlanmış	Yumurtalar disk tarafından yakalanmaz ve iyi bir kesim gerçekleşmez.	Tavsiye edilmez	Yumurtaları bir bıçak yardımıyla elle kesebilirsiniz.
Sert peynirler (ör. Parmesan)	Peynirin hafif soğuk olduğundan emin olun	İnce ve kalın dilimleme İnce ve kalın rendeleme	Besleyicinin dar veya geniş bölümüne diklemesine yerleştirin.

Peki ya
mükemmel şekilde
dilimlenmiş
Parmesan
peynirine ne
dersiniz?

Sert peynirler

Besleyicinin dar veya geniş bölümüne diklemesine yerleştirin. Kesme diskinde istediğiniz kesme şeklini kullanın.



Thermomix® **Spiral Kesme Aparatı**

Sebzeleri spiralleştirerek, keyifli sunumlarla yaratıcılığınızı ortaya çıkarın. Thermomix® Spiral Kesme Aparatı ile, saniyeler içinde zahmetsizce kabak spagetti veya tagliatelle hazırlayabilirsiniz. Çeşitli malzemelerle denemeler yaparak tariflerinize benzersiz bir dokunuş katmak sizin elinizde.



Spiral Kesme Aparatı Dişli Kutusu ve Tabanı Nasıl Monte Edilir?

Spiral kesme aparatı bu sayfada ve bir sonraki sayfada gösterilen ve açıklanan birkaç parçadan oluşmaktadır.

Spiral kesme aparatı monte edildikten sonra, spiral kesme aparatı bıçağının, besleme kanalının tam altında olmasını sağlamak için kesme aparatı sepetinin içine hassas bir şekilde yerleştirilir (43. sayfa 5. görsele bakın).



Dişli kutusunun montajı

Dişli kutusunun üst parçasını alt parçasından ayırmak için alt parçadaki her iki düğmeye basarak dişli kutusunu açın. Alt parçadaki bıçağı değiştirin, bıçağın doğru yerleştirildiğinden emin olun (metal kısım yukarı bakacak şekilde) ve dişli kutusunu kapatın; doğru şekilde kapatıldığında tık sesi çıkarır.

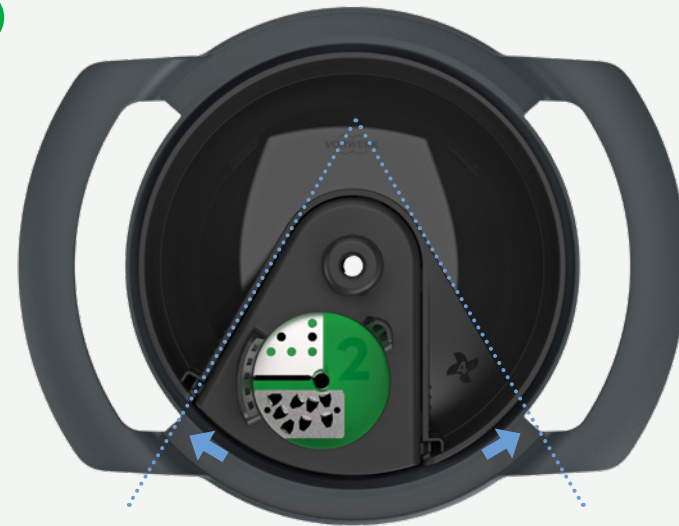
2



Dişli kutusunu tabana yerleştirin

Dişli kutusunu tamamen yerleşene kadar spiral kesme aparatının tabanına doğru itirin.

3



Tamamen monte edilmiş spiral kesme aparatı tabanı

Spiral kesme aparatı sepete yerleştirilmeye hazırdır. Bunu yapmak için, dişli kutusunun mat kısmının kenarları (baş aşağı V şekli) burada gösterildiği gibi sepet kollarının iç kısmı ile aynı hizaya getirilmelidir. Bıçakları değiştirmek için, dişli kutusunu tabandan dışarı çekerek çıkarın ve önceki sayfada gösterildiği gibi devam edin.

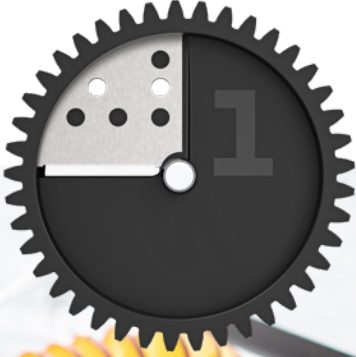
2 adımda
kolay montaj

Spiral Kesme Aparatı Bıçağının Yapabilecekleri

Spiralleştirmeye hazır olduğunuzda, yapmak istediğiniz tarife göre bıçağı seçin.

Bıçak 1

1. bıçak ile tagliatelle'ye benzer kalın spiraller elde edersiniz.



Bıçak 2

2. bıçak ile linguine veya spagetti'ye benzer ince spiraller elde edersiniz.

Thermomix® Kesme Aparatı+ Spiral Kesme Aparatı ile nasıl kullanılır?

Thermomix® Spiral Kesme Aparatı malzemelerinizi sizin için hazırlar. Kullanımı ve temizliği kolay olan Thermomix® Spiral Kesme Aparatına güvenebilirsiniz.

Takma İşlemi

1 Thermomix® Spiral Kesme Aparatını takmadan önce, karıştırma kabının, Thermomix® TM6 veya TM5'e doğru şekilde yerleştirildiğinden ve boş olduğundan emin olun.



2 Çevirme milini karıştırma kabındaki Thermomix® karıştırma bıçağının üzerine yerleştirin ve doğru yerleştirildiğinden emin olun. Milin tabanı karıştırma bıçağının ortasına oturtulmalı ve mil dikey durmalıdır.



3 Kesme aparatı sepetini çevirme milinin üzerine yerleştirin. Mil, sepetin ortada yer alan deliğinden görünmelidir.



4 Seçilen bıçağı dişli kutusuna yerleştirin, dişli kutusunu kapatın ve ardından spiralleştirici tabanına yerleştirin.



5 Spiral kesme aparatını kesme aparatı sepetine doğru şekilde yerleştirin. Bunu yapmak için, dişli kutusunun mat kısmının kenarları (baş aşağı V şekli) burada gösterildiği gibi kesme sepetinin kollarının iç kısmı ile aynı hizaya getirilmelidir (39. sayfa 3. görsele bakın). Bu, bıçağın besleme kanalının geniş tarafının altında hizaya gelmesini sağlayacaktır.



6 Kesme aparatı kapağını kesme aparatı sepetinin üzerine, besleyiciyi spiral kesme aparatı dişli kutusu üzerinde olacak şekilde yerleştirin. Motor etkinleştirildiğinde kilitleme kolları kesme aparatı kapağını yerine kilitleyecektir.



7 Hazırlanan malzemeyi çıkıntılı spiral kesme aparatı iticisine sabitleyin.



8 Başlamak için ayar düğmesini sağa çevirin, ardından spiral kesme aparatı iticisini besleyiciden spiral kesme aparatı bıçağına doğru hafifçe bastırın.

Spiral kesme aparatının doğru yerleştirilmesi ve malzemenin itici üzerinde doğru konumlandırılması iyi sonuçlar elde etmek için çok önemlidir.

Thermomix® TM6 veya TM5'te Spiralleştirmek için Thermomix® Kesme Aparatı+ Nasıl Kullanılır?

Thermomix® Kesme Aparatı+ ve spiral kesme aparatı ile favori malzemelerinizi spiralleştirmeye hazırsınız. İster bir rehberli pişirme tarifini takip edin isterseniz manuel pişirme yapın, spiral kesme aparatının kullanımı çok kolay bulacaksınız. Spiral kesme aparatı ile kullanılan Thermomix® Kesme Aparatı+ hem Thermomix® TM6 hem de TM5 ile uyumludur. Thermomix®'in her versiyonu için tarifler ise Cookidoo®'da mevcuttur.

Thermomix® TM6 ve Thermomix® TM5'inizde spiral kesme aparatının nasıl kullanılacağını buradan görebilirsiniz.

Thermomix® TM6'da

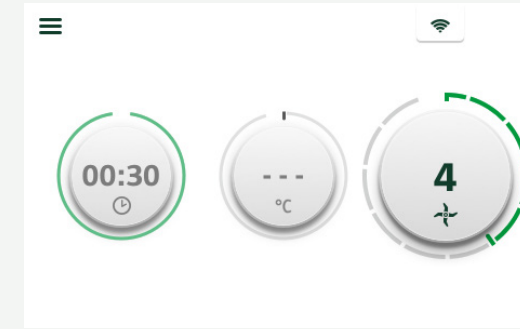
Spiralleştirme moduna erişmek için ana ekranı kaydırın. Thermomix®'inizdeki bilgi işaretine dokunarak daha ayrıntılı açıklama bulabileceğinizi unutmayın.

Önemli: Kesim türü, kullanılan moda değil, dışlı kutusuna yerleştirilen bıçağa bağlıdır.



Malzemeyi spiral kesme aparatı iticisine sabitleyip besleyiciye yerleştirin, ardından ayar düğmesini sağa çevirerek modu başlatın. Spiral kesme aparatı iticisiyle hafifçe aşağı bastırın, ardından spiralleştirmeyi bitirdiğinizde modu durdurmak için ayar düğmesine dokunun. Aksi takdirde, mod 30 saniye sonra otomatik olarak durur.

Thermomix® TM5'te



Önemli: Sepetin fazla dolmasını önlemek için süreyi her zaman maksimum 30 saniyeye ayarlayın ve her zaman hız 4'ü kullanın.

İster kalın ister ince olsun, spiralleştirdiğiniz ürünleri genişliği yalnızca seçilen bıçak tarafından belirlenir. Her iki bıçak da aynı şekilde kullanılır. Malzemelerin lapa haline gelmesini veya bıçağa dolanmasını önlemek için, çalışma süresini maksimum **30 saniye** ile sınırlayın ve ayar düğmesini **hız 4'e** getirin.

Devam etmeden önce sepetin içindekileri kontrol etmek ve gerekirse boşaltmak için kapağı açmak önemlidir. Bir malzemeyi spiralleştirmeyi bitirdiğinizde, kalan malzemenin hala iticiye sabitlenmiş olup olmadığını da kontrol edin. Eğer iticiye sabitlenmiş bir malzeme kalmamışsa, devam etmeden önce bıçağa takılan malzemeyi dikkatlice çıkarın. Bu kontroller bıçağın takılmasını ve istenmeyen sonuçları önleyecektir.

Malzemeler spiral kesme aparatı bıçağının kalınlığını aşıyorsa, bunları inceltmek için bir soyucu kullanın, böylece fazla malzeme nedeniyle bıçağın tıkanma olasılığını önlersiniz. İnceltilemeyen parçaları sabitlemek için çıkıntılı spiral kesme aparatı iticisini kullanın, ardından bunları besleyiciye yerleştirin. Düzgün ve eşit boyda kesimler sağlamak için motor çalışırken malzemeleri besleyiciden aşağı doğru hafifçe bastırın.

Thermomix® Kesme Aparatı+ ile en iyi sonuçları elde etmek için, Cookidoo®'daki tariflerde verilen Rehberli Pişirme talimatlarını her zaman takip edin.

Spiralleştirme için En İyi Tüyolar

Düşük karbonhidratlı beslenmenin yeni yollarını keşfetmek, makarnaya benzeyen ve aynı güzellikte „al dente” kıvamında yemekler sunmak ister misiniz? Makarna yerine kabak veya tatlı patatesten makarna yapmaya ne dersiniz? Spiralleştirme ile tanışın ve yeni sebzeleri yeniden keşfedin.

Sebze yemenin
yeni ve iştah
açıcı bir yolu.

Bilinmesi Gerekenler

Malzeme hazırlığı

- **Spiralleştirmeden önce** malzemelerinizi hazırlayın: Sebze ve meyvelerin gerekirse kabuklarını soyun veya iyice fırçalayarak temizleyin. Birçok önemli besin maddesi ve vitamin kabukta bulunduğundan kabuğu üzerinde bırakın.
- **Meyve ve sebzelerin uç kısımları** mümkün olduğunca düz olmalıdır. Düz olmadığı takdirde, malzemenin spiral kesme aparatı iticisine sabitlenmesi daha zor olabilir, bu da sebzelerin merkezden uzaklaşmasına neden olarak yarım ay şekilleri veya şekilsiz yiyecekler ile sonuçlanabilir. Düzleştirmek için gerekirse küçük bir parçayı kesin.
- **Mükemmel makarna benzeri, spiralleştirilmiş sebzeler** elde etmek için, spiral kesme aparatı iticisine sabitlenen malzemenin yüzeyinin çapı en az 3 cm ve en fazla 5 cm olmalıdır. Kısa kavisli kesimler yerine spiraller elde etmek için, malzeme mümkün olduğunca düz olmalı ve bıçak üzerinde merkeze yerleştirilmelidir. Balkabağı gibi daha büyük malzemelerin bıçağına uygun olması için kenarlarının kesilerek daire şekline getirilmesi gerekir. Kesilen parçaları bu tarifte veya diğer tariflerde kullanmak üzere saklayın.
- **Büyük sebzeleri spiralleştirirken**, servis edilmesi kolay olmayan çok uzun düz şeritler elde edebilirsiniz. Bunları pişirmeden önce keserek kısaltabilirsiniz. Genel olarak, yaklaşık 15 cm'den uzun sebzelerin 10-11 cm'den uzun olmayan parçalar halinde kesilmesi gerekir.



Neler spiralleştirilebilir?

- **Spiralleştirmek için kullanılan** meyve ve sebzeler dokunulduğunda ele sert gelmeli, çekirdekleri, tohumları ve çekirdekli orta sert kısımları çıkarılmış olmalıdır. Meyvenin kendisi yoğun ve sert olmalı, sulu ve yumuşak olmamalıdır.
- **En iyi sonuçları** elde etmek ve malzemelerin ezilmesini veya bıçağına dolanmasını önlemek için sebze ve meyve parçaları en az 4 cm, en fazla 10-11 cm uzunluğunda olmalıdır. Alışveriş yaparken ve malzemelerinizi hazırlarken bunu aklınızda bulundurduğunuzda, uygun şekilde olanları seçip buna göre kesebilirsiniz.
- **Güzel görünlü yemekler sunmak için** sebzeleri dokularına, renklerine, lezzetlerine ve tercihen besin değerlerine göre seçin. Spiralleştirmeye uygun bazı temel malzemeler arasında kabak, tatlı patates, patates, balkabağı, salatalık, yabani havuç, havuç, pancar, elma ve armut gelir.

Genel ipuçları

- **Artan malzemenin bıçağı bloke etmesini önlemek için**, spiralleştirmeyi bitirdikten sonra iticiye hala sabitlenmiş olduğundan emin olun. Değilse, devam etmeden önce artan malzemeyi bıçaktan dikkatli bir şekilde çıkarın.
- **Önceden planlayın** ve hazırladığınız spiralleştirdiğiniz sebzeleri daha sonra kullanmak üzere buzdolabında saklayın veya dondurun. Sebzeleri buzdolabında saklamak için nemlendirdiğiniz bir kağıt havlu ile sarıp hava geçirmez bir kaba koyun ya da sebzeleri dondurucuda saklamak için hava geçirmez bir kaba koymanız yeterli olacaktır. Spiralleştirilmiş sebzeler buzdolabında 48 saate kadar saklanabilir, ancak sertleşme ve lezzetlerini kaybetme ihtimali vardır. Su oranı yüksek olan sebzeler sadece 2 gün saklanabilir. Elma ve armutları saklamak zordur çünkü spiralleştirildikten sonra oksitlenir ve renkleri bozulur. Spiralleştirilmiş patatesler, hava geçirmez bir kapta soğuk suyla iyice kaplanmış olarak buzdolabında 48 saate kadar saklanabilir.
- **Bazı sebzeler yarı pişmiş veya yarı buharda pişirilmiş halde** de spiralleştirilebilir; örneğin kereviz ve havuç. Bunların bıçak 1 (kalın) ve hız 2 kullanılarak manuel bir şekilde spiralleştirilmesi önerilir. Ancak pişirme süresi sebzenin olgunluğuna bağlı olduğundan, en iyi sonuçlar çiğ malzemelerle elde edilir.
- Meyve veya sebzeleri spiralleştirirken, sebzenin türüne bağlı olarak, şekilsiz malzemeler elde ettiğiniz takdirde bunları atmayın. Atmak yerine, bunları en sevdiğiniz sos ile aperatif olarak tüketin veya küp küp doğrayıp çorbalara, makarnalara, pilavlara, salatalara, omletlere,

keklere veya smoothie'lere ekleyin. Bunları bebeklere püre yapmak için de kullanabilirsiniz. Hava geçirmez bir kaba konduklarında buzdolabında 4 güne kadar saklanabilirler. Elma veya armudu küp küp doğrayarak sangria'ya ekleyebilirsiniz. Salatalığı küp küp doğrayarak ve buz kalıbında dondurarak suunuza lezzet katabilirsiniz. Veya bunları küçük çocuklara vermeyi de deneyebilirsiniz. Alternatif olarak, kalan malzemeleri hemen kullanın: Karıştırma kabına koyup **3 saniye / hız 5'te** doğrayın ve hazırladığınız tarife ekleyin.

- **Oksidasyona eğilimli** elma, muz ve armut gibi malzemeleri kullanmadan hemen önce spiralleştirin. Gerekirse, üzerlerine bir miktar limon suyu sıkın.



Aile ve çocuk dostu yemek pişirme

Fazla sudan kaçının

- **Salatalık gibi malzemeler esasen sudan oluşur** ve servis edilmeden önce çok uzun süre bekletilirse suyunu salar. İşte salınan su miktarını sınırlamak için birkaç püf noktası:
 - Sebzeleri spiralleştirdikten sonra kağıt havlu veya temiz bir kurulama bezi ile kurulayın.
 - Spiralleştirilmiş sebzelerinize eklemekten önce sosu tamamen koyulaştırın.
 - Mümkünse yemeğinize fazla sıvıyı emecek malzemeler ekleyin, örneğin pişmiş fasulye, kepekli ekmek kırıntıları.
 - Spiralleştirdiğiniz sebzeleri ayrı pişirin ve sosa eklemekten önce iyice süzün.

- Karıştırma kabının içindekileri olduğu gibi bir servis tabağına dökmek yerine, pişirdiğiniz spiralleşmiş malzemeyi makarna maşası kullanarak çıkarın, böylece fazla sıvının karıştırma kabında süzülmesine imkan verin.
- Spiralleştireceğiniz sebzeler için kısa süreli buharda pişirme işlemlerini tercih edin, spiralleştirilmiş patatesler ise güzel bir şekilde kızartma yapılabilir. Diğer sebzelerde ise, narin şeritlerin yanmasını önlemek için sote edilmeleri tercih edilmelidir. Fazla pişmeyi önlemek ve fazla su olmadan istenen kıvamı elde etmek için pişirme sırasında tamamen suya daldırmaktan kaçının.

Malzemeleri Spiralleştirme Kılavuzu

Thermomix® Spiral Kesme Aparatı ile sebzeleri ve meyveleri hızlı ve kolay bir şekilde spiralleştirebilirsiniz. Bir malzeme hakkında şüpheniz olduğunda, spiralleştirmenin mümkün olup olmadığını belirlemek için aşağıdaki tablolara bakabilirsiniz.

SPİRALLEŞTİRME İÇİN EN İYİ SEBZELER

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Pancar	Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. Bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Küçük veya orta boy pancarları tercih edin. (Bakınız s. 52'deki resim)
Brokoli sapı	Düz bir yüzey oluşturmak için soyun. Lifli kısımlarını ayırın.	İnce veya kalın	En iyi sonuçlar bıçak 1 ile elde edilir. Salataya çiğ olarak eklendiğinde çok lezzetlidir. (Bakınız s. 52'deki resim)
Balkabağı (butternut)	Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. Bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Yuvarlak bir form elde edecek şekilde kesilmese, uzun şeritler yerine dikdörtgen spiraller elde edersiniz.
Havuç	Büyük, sert, düzgün şekilli olsun. Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. İtici den daha uzun olmayan parçalar halinde kesin. Bıçak genişliğine uygun olması için doğru çapta havuçlar kullanın (çapı en az 5 cm). Bundan daha küçük olduklarında, uzun ve kısa şeritlerin bir karışımını elde edersiniz.	İnce veya kalın	Sertliğine bağlı olarak, bıçak 1'i kullanarak kestiğiniz havuçlar parçalanabilir ve düzgün spiraller elde edemeyebilirsiniz.
Kereviz	Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. Bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce	Sertliğine bağlı olarak, bıçak 1'i kullanarak kestiğiniz kerevizler parçalanabilir ve düzgün spiraller elde edemeyebilirsiniz.
Kabak	Uçlarını kesin ve ikiye bölün. Gerekirse besleyiciye sığması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Kısa kıvrımlı şeritlerden kaçınmak ve uzun spiraller elde etmek için kabağı ikiye bölmek yerine iticiden daha uzun olmayan parçalar halinde kesin. Çok fazla israf olmasını önlemek için daha dar kabaklar tercih edin. (Bakınız s. 51'deki resim)

Kabak



Büyük kabakları keskin bir bıçak kullanarak bıçak genişliğine uygun yuvarlak bir formda kesin.



Mümkün olduğunca düz bir yüzey elde etmek için kabağın her iki ucunu da kesin.



Kabakları iticiden daha uzun olmayan parçalar halinde kesin.



Bıçak genişliğine uygun olması için en fazla 5 cm çapında malzemeler kullanın.



Kalan malzemeyi atmayın. Küp küp doğrayın ve çorbalara, makarnalara, pilavlara veya salatalara ekleyin. Bunları bebek mamaları yapmak için de kullanabilirsiniz.

Pancar

Yarım ay şekillerinden kaçınmak ve daha fazla şerit elde etmek için küçük veya orta boy pancarları tercih edin. Küçük olanları spiralleştirdiğinizde daha kısa şeritler elde edersiniz. Bu, her iki bıçak için de geçerlidir.



Brokoli sapı

Orta derecede yumuşak olan sapları tercih edin. Gerekirse, daha sert dış tabakayı soyarak için bir sebze soyucu kullanın.



Salatalık



10 cm'lik spiralleştirilmiş salatalığı servis etmek ve porsiyonlara ayırmak biraz zor olabilir. Spiralleştirdikten sonra, şeritleri sosla karıştırmadan önce kesin. Küçük parçalar kesebilir ya da kabaca doğrayabilirsiniz. Her iki şekilde de porsiyonlara ayırması ve yemesi daha kolay olan normal uzunlukta şeritler elde edersiniz.



Salatalıkların %95'inden fazlası sudan oluşur. Bunları kağıt havlu ile kuruladığınızdan emin olun. Şeritleri iki kat kağıt havlu üzerine yerleştirin, üzerine iki kat daha koyun ve nemi emmesi için hafifçe bastırın. Bu işlemi iki kez tekrarlamak faydalı olabilir.

SPİRALLEŞTİRME İÇİN EN İYİ SEBZELER (devam)

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Salatalık	Çok sert, kabuğu soyulmamış, uçları kesilmiş. Eğer bıçak genişliğine uygunsa bütün olarak bırakın. Çok büyükse enlemesine ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve fazla nemi almak için iyice kurulayın (görsel için 52. sayfaya bakın). Salatalık ikiye bölünmüşse en iyi sonuçlar için ince şekilde spiralleştiren bıçak önerilir.	İnce veya kalın	Salatalık seçerken taze ve sert olanları tercih edin.
Japon turpu	Sert, uçları kesilmiş, kabuğu soyulmamış ve iyice yıkanmış. Gerekirse bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Sertliğine bağlı olarak, bıçak 1'i kullanarak kestiğiniz Japon turpları parçalanabilir ve düzgün spiraller elde edemeyebilirsiniz.
Alabaş	Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. Gerekirse bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce	Bıçağa dolanmalarını önlemek için kabuğunu derinden soyun.
Yabani havuç	Büyük ve sert. Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. Gerekirse bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Sertliğine bağlı olarak, bıçak 1'i kullanarak kestiğiniz yabani havuçlar parçalanabilir ve düzgün spiraller elde edemeyebilirsiniz.
Patates	Kabuğunu soymayın (iyice yıkayın) veya kabuğunu soyun. Uçlarını kesin. Gerekirse bıçak genişliğine uygun olması için kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Kısa kıvrımlı şeritlerden kaçınmak ve uzun spiraller elde etmek için patatesi ikiye bölmek yerine kenarlarından keserek yuvarlak bir şekil verin ki bıçağın genişliği ile uyumlu olsun. Mümkünse daha eski patatesleri tercih edin.
Balkabağı	Mümkün olduğunca standart bir balkabağı seçin. Soyun ve bıçak genişliğine uygun şekilde kesin. Lifli çekirdek kısmını ayıklayın.	İnce veya kalın	Balkabağını bıçak genişliğine uygun olması için yuvarlak bir form elde edecek şekilde kenarlarından kesin.
İsveç şalgamı (veya şalgam)	Kabuğunu soyun, uçlarını kesin. Gerekirse bıçak genişliğine uygun olması için kenarlarından kesin.	Kalın	Sert ama sulu bir sebze olduğundan, bıçak 2 (ince) sürekli bir spiral oluşturmaz.
Tatlı patates	Kabuğunu soymayın (iyice yıkayın) veya kabuğunu soyun. Uçlarını kesin. Gerekirse bıçak genişliğine uygun olması için kenarlarından kesin.	İnce veya kalın	Sertliğine bağlı olarak, kalın formda kesilmiş tatlı patatesleri parçalara ayırabilir ve sürekliliği olan spiraller oluşturamayabilir.

SPİRALLEŞTİRMEK İÇİN EN UYGUN MEYVELER

Malzeme	Tanım	Kesim türü	Tüyolar
Elma	Kabuğunu soyun veya soymayın, iyice yıkayın, çekirdeklerin bulunduğu sert kısmı çıkarın. Uçlarını kesin. Dörde bölün. Bıçak genişliğine uygun şekilde kesin.	İnce veya kalın	En sert ve daha az sulu elma çeşitlerini seçin (Granny Smith). Dörde böldüğünüzde düzenli spiraller oluşturabilmek için büyük elmalar tercih edin. (Bakınız s. 55'teki resim)
Armut	Sulu olmayan bir çeşit seçin. Çok sert, kabuğunu soyun veya soymayın, yıkanmış, çekirdeklerin bulunduğu sert kısmı çıkarın. Uçlarını kesin, kalınlığına bağlı olarak, iki veya 3 parça halinde kesin. Gerekirse bıçak genişliği ile uyumlu olması için kesin.	İnce	Sertliğine bağlı olarak, bıçak 1 (kalın) armudu parçalara ayırabilir ve sürekliliği olan spiraller üretmeyebilir.
Plantain (yüksek nişastalı sert bir muz türü)	Kabuğunu soyun ve uçlarını kesin. Lifli kısımlarını ayırın.	İnce	(Bakınız s. 55'teki resim)

Plantain (yüksek nişastalı sert bir muz türü)



Lifli dokusu nedeniyle, kalın bıçak plantain'i parçalara ayırabilir ve düzgün spiralleştiremeyebilir. Daha iyi sonuçlar elde etmek için parçalar halinde (en az 4 cm uzunluğunda) kesmeye gayret gösterin.



Spiralleştirilmiş plantain'in oksitlenmesini önlemek için plantainleri parçalar halinde kesin, kilitli bir torbaya koyun, limon suyu ekleyin ve ağzını kapatın. Parçaları yavaşça karıştırarak hepsinin limon suyuyla kaplanmasını sağlayın ve mümkün olan en kısa sürede kullanın.



Elma
Sertliğe bağlı olarak, kalın dilimlenmiş elmayı parçalara ayırabilir ve düzgün bir şekilde spiralleştiremeyebilir.

Kesme diski ve spiral kesme aparatı bıçaklarının sökülmesi ve temizlenmesi

Kesme aparatı ve kesme diskinin sökülmesi

Kesme aparatı iticisi, rendeleme veya dilimleme işleminin sonunda yerine oturacaktır. Bu, siz kapağı çıkarırken onun yerinde kalmasını sağlar.

Kullanımı kolaylaştırmak için, kesme diski, kesme aparatı kapağı kaldırıldığında kapağın içinde kalır ve kesme aparatı sepetindeki malzemelerin kolayca çıkarılmasını sağlar.

Hazır olduğunuzda, kesme aparatı sepetini ve mili çıkarın. İşte bu kadar. Karıştırma kabı temiz ve kullanıma hazır.



Kesme diskini çıkarmak için, ilk olarak iticiyi kesme aparatı kapağından çıkartın daha sonra kesme diskini orta kısımdan tutarak kesme aparatı kapağından çıkartın.

Kesme diski ve spiral kesme aparatı bıçakları çok keskindir. Çocuklardan uzak tutun.

Spiral kesme aparatının tabanının sökülmesi



1 Spiral kesme aparatı tabanını sökmek için kapağı ve iticiyi çıkarın. Spiral kesme aparatı hala kapağa bağlı olacaktır. Spiral kesme aparatını çıkıntılı parçanın iki yanından sıkıca tutup çekerek kapaktan ayırabilirsiniz.



2 Dişli kutusunu sökmek için; küçük, çıkıntı yapan silindiri başparmağınızla dışarı doğru itin. Üst parçayı alt parçadan ayırmak için her iki alt parça düğmesine basarak dişli kutusunu açın. Bıçağı çıkarın.

Kesme aparatı ve spiral kesme aparatı bıçaklarının temizlenmesi

Kesme diskini her zaman ortadaki plastik yerinden tutun ve keskin kenarlarla teması önlemek için spiral kesme aparatı bıçaklarını yanlardan tutun. Kesme aparatı+'ın çeşitli parçalarını temizlemek için bir bulaşık fırçası kullanarak akan su altında hızlı bir şekilde durulanması yeterlidir. Temizleme işleminden önce spiral kesme aparatının sökülmesi tavsiye edilir.

Daha kapsamlı bir temizlik gerektiğinde, örneğin peynir dilimledikten veya rendeledikten sonra, bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz.

Thermomix® Kesme Aparatı+ bulaşık makinesinde yıkanabilir. Tüm bileşenleri söküp ve ideal olarak bulaşık makinesinin üst rafına yerleştirin. Kesme diski ve spiral kesme aparatı bıçakları bulaşık makinesinde temizlenebilir ancak elde temizlenmeleri yüksek kaliteli diskin ve bıçakların keskinliğinin uzun süre korunmasını sağlar. Oksidasyonu önlemek için spiral kesme aparatının bıçaklarını ve kesme diskini suda bırakmaktan kaçının.

Havuç gibi beta-karoten bakımından zengin bazı bileşenler Kesme Aparatı+'ın çelik parçalarında ağır lekelenmeye neden olabilir. Bu lekeleri diske zarar vermeden etkili bir şekilde çıkarmak için, lekeli kısımları pamuk veya kağıt havlu kullanarak bitkisel yağ ile ovalayın, ardından su ve bulaşık deterjanı ile normal bir şekilde yıkayın. Bunu yaparken diski daima ortadaki plastik yerinden tuttuğunuzdan emin olun. Kesme aparatı+'ın herhangi bir parçasını temizlemek için çamaşır suyu kullanmayın.

İlham Veren Günlük Tarifler

Thermomix® Kesme Aparatı+ ile çok çeşitli malzemeler dilimlenebilir, rendelenebilir veya spiralleştirilebilir.

Kesme aparatı ile sebzeleri, kök sebzeleri, meyveleri veya sert peynirleri (örn. Parmesan) ince veya kalın dilimleyebilir ve rendeleyebilir; böylece pizza malzemeleri, meyve tabakları, gratenler ve diğer birçok yemeği hızlı, kolay ve kusursuz bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Spiral kesme aparatı ile kabak veya havuçtan makarna yapın ve diğer sebzeleri spiralleştirin.

Bu üç kesim şeklinden en iyi şekilde yararlanarak basit ve sıradan tarifleri olağanüstü yemeklere dönüştürün.



Dilimleme



Rendeleme



Spiralleştirme





Fındık, Armut ve Rokfor Peynirli Salata

Armut ve beyaz hindibayı Thermomix® Kesme Aparatınızla dilimleyerek arkadaşlarınızı bu doyurucu ve lezzetli salata ile etkileyin. Bu inanılmaz kolay yemeği bir başlangıç veya hafif bir öğle yemeği olarak sunabilirsiniz.



Pancar Carpaccio

Carpaccio maksimum tat elde etmek için ince dilimleme yöntemi anlamına gelir. Burada ince pancar dilimlerinin üzerine rende kabak ve Mozzarella konarak etkileyici ve çok kolay bir yemek elde edilir.



Sarımsak Soslu Kıvırcık Patates Kızartması

Kendinizi altın sarısı renginde ve mükemmel spiralleştirilmiş patateslerin dayanılmaz çıtırlığına bırakın. İster çıtırılık sevin ister sarımsak aşığı olun, bu kıvırcık patates kızartması damak tadınızı tatmin edecek ve daha fazlasını arzulamanıza neden olacaktır.



Bern Usulü Röşti

Bu lezzetli yemeği Thermomix® Kesme Aparatıyla hazırlamak çok kolaydır. Patatesleri kolayca birkaç dakikada rendeleyin ve bu doyurucu yemeği hazırlayın. Davetlerde, akşam yemeğinde veya brunchlarda sunmak için idealdir.



Rendelenmiş Havuç Salatası

Ana yemeklerinizi ve salatalarınızı mükemmel rendelenmiş havuçlarla daha renkli ve iştah açıcı hale getirin. En sevdiğiniz sosu üzerine gezdirin ve tadını çıkarın!



Acılı Kıvrık Havuç Turşusu

Kendi havuç turşunuzu evde, doğal olarak ve yapay koruyucu maddeler kullanmadan yapın. Geleneksel havuç dilimlerine alternatif olarak, ekstra bir yaratıcılık dokunuşu sağlamak için spiralleştirmeyi öneriyoruz. Atıştırmalık olarak veya et yemeklerinin, sandviçlerin veya salataların yanında servis edebilirsiniz.



Coleslaw Thermomix® Kesme Aparatı ile

Kesme aparatı, bu klasik salataya giren malzemeleri dilimleme ve rendeleme işinin tüm zahmetini ortadan kaldırır. Birkaç dakika içinde ve elle doğrama süresinden çok daha kısa bir sürede sebzeleriniz hazır olur.



Tavuklu Buddha Bowl

En sevdiğiniz malzemelerle anında kendi buddha bowl kreasyonlarınızı yaratın. Pirinç ve parçalanmış tavuktan oluşan tabanı, kesme aparatı sayesinde mükemmel bir şekilde dilimlenmiş avokado, domates ve salatalıkla zenginleştirebilirsiniz. Yoğurt ve kişniş sosuyla bu yemek, mükemmel bir hepsi bir arada öğündür.



Patates Graten

Tarifleriniz için patates dilimlemekle zaman kaybetmenize gerek yok! Kesme aparatı ile patateslerinizi ince mi yoksa kalın mı dilimlemek istediğinize karar verin ve işiniz bitsin. Klasik patates graten hazırlamak artık daha da basit! Kolayca yapılan bir yan yemeğe ihtiyacınız varsa, bu mükemmel bir seçimidir.



Ratatouille Galette

Sadece bakmak bile insanda yeme isteği uyandırır. Kesme aparatının sihri budur: Her şeyi daha da cazip hale getirir! Bu mükemmel dilimlenmiş sebzeler, gevrek, tereyağlı bir hamur tabanının üzerinde değişen renklerde dizilir. Bu yemeğin masanızdaki konukları etkileyeceği kesin.



Kıvrılmış Sebzeler Yatağında Yumurta

Sağlıklı ve yaratıcı bu tarifte, lezzetli ve besleyici bir yumurta için renkli bir yuva oluşturmak üzere spiralleştirilmiş sebzeler kullanılıyor. Pazar günleri brunch için mükemmel bir fikir ve spiral kesme aparatı ile hazırlaması çok hızlı.



Kabak Spagetti ile Limonlu ve Parmesanlı Tavuk

Bu tarif kabakların tadını çıkartmanın farklı bir yolu olarak burğu şeklinde yapmayı öneriyor. Spiral kesme aparatı sayesinde sıradan bir sebzeyi yaratıcı ve iştah açıcı bir seçeneğe dönüştürmek çok kolay. Günlük yemekler için ideal olan kabak makarna, geleneksel makarnaya düşük karbonhidatlı harika bir alternatif oluşturur.



Çikolatalı Muhallebi Yatağında Armut Burgular

Bu eşsiz ve şahane tatlı harika kıvrımlar şeklinde hazırlandı! Spiral kesme aparatı kullanarak taze, sulu armutları narin burgulara dönüştürüyor ve tatlı deneyiminize zarif bir dokunuş katıyoruz. Kadifemsi çikolatalı muhallebinin üzerine yerleştirilen bu armut burguları, meyvemsi tatlılık ve mutlu eden kakao lezzetinin mükemmel bir birleşimini oluşturuyor.



Limon ve Bal Soslu Meyve Tabağı

Taze, lezzet dolu ve 15 dakikadan az bir sürede hazır olan bu meyve tabağı sıcak yaz günleri, plajda piknikler veya okul sonrası için mükemmeldir. Kendiniz ve aileniz için mükemmel tabağı oluşturmak için kendi favori meyvelerinizi eklemeyi deneyin.



Elmalı Tart

Elmaları dilimleme işi artık kesme aparatı tarafından halledildiği için klasik elmalı tart hazırlamak daha da kolay hale geldi. Elmaları hamur tabanının üzerine yerleştirin ve nasıl dizeceğiniz konusunda hayal gücünüzü serbest bırakın. Soğuk bir kış günü öğleden sonra çayla veya bir bahar gününde dondurmayla servis edin.



Elma Burgulu Kek

Yaratıcılık ve lezzet bu tarfin en önemli özellikleridir. Bu katmanlardan oluşan inanılmaz tatlı, sofrada sevdiğiniz kişileri etkilemek için idealdir. Burgu elmalar sunum açısından harikadır ve bu tarfin ailenizin favorilerinden biri olacağından emin olabilirsiniz.

Fotoğraflar ve Stilistik

Antonio Forjaz Nascimento, Portekiz,
s. 2, 7 (sol üst köşe), 14, 15 22, 28, 29, 33, 34, 35,
60, 61, 61, 66, 67, 68, 69, 72 ve 73

Diana Moschitz, Vorwerk International, kapak,
s. 7 (sağ alt köşe), 10, 23, 34 (alttaki 2), 46, 62,
64, 70, 71 ve 74

iStock, s. 11 (sebzeler)

Premier Picture, Portekiz, s. 4, 16, 17, 21, 56, 59

Ana Teixeira (fotoğrafçı), **Amade Vicet (Stilist)** ve
Lucie Hermann (El modeli) Fransa, kapak, s. 6,
10, 11, 12, 36, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 51, 52, 55
ve 57



Bluetooth® kelime işareti ve logoları Bluetooth
SIG, Inc. şirketine ait tescilli ticari markalardır.
Bu kelime işaretlerinin ve logoların Vorwerk
Elektrowerke GmbH & Co. KG tarafından kullanımı
lisans kapsamındadır.

