

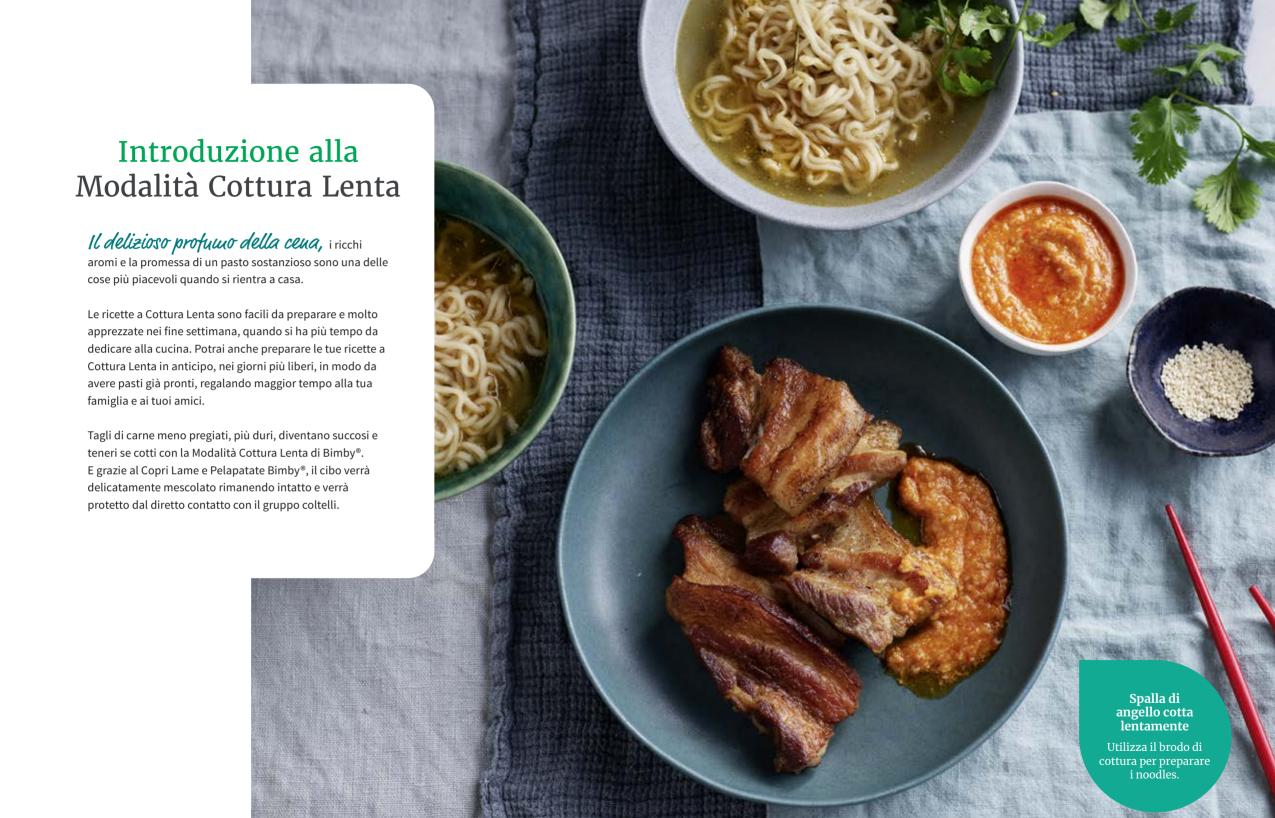


## Introduzione alla Guida di benvenuto Copri Lame e Pelapatate Bimby®

Da sempre Bimby® è a fianco delle famiglie di tutto il mondo nella preparazione di tantissime ricette. Ideato per essere utilizzato nelle Modalità Sottovuoto e Cottura Lenta, il Copri Lame e Pelapatate Bimby® è anche l'alleato perfetto per la cucina di tutti i giorni.

Utilizzato con la Modalità Pelare, il Copri Lame e Pelapatate Bimby® semplifica enormemente il lavoro necessario a preparare gli ingredienti senza fatica, permettendoti di risparmiare tempo da dedicare a ciò che più ami. Goditi il piacere di arrivare a casa e riposarti sul divano, leggendo o giocando con i tuoi bambini, mentre Bimby® prepara la cena per te.

Grazie al nuovo accessorio, potrai realizzare deliziosi piatti in anticipo con la Modalità Sottovuoto e cotti alla perfezione con la Cottura Lenta. Inoltre, preparare alcuni ingredienti sarà ancora più facile e veloce grazie alla nuova Modalità Pelare.



## Istruzioni per la Cottura Lenta



## Iuserire il Copri Laue e Pelapatate Biuby®

Per una cottura omogenea, tagliare gli ingredienti in pezzi della stessa dimensione e spessore, eliminando, qualora fosse necessario, il grasso dalla carne. Difatti quando si cuoce la carne lentamente, il grasso tende a non sciogliersi, eliminandolo invece, si otterrà una preparazione più salutare, ma allo stesso tempo gustosa.

Inserisci il Copri Lame e Pelapatate Bimby® nel boccale come mostrato nelle istruzioni per l'uso e distribuisci gli ingredienti preparati in modo uniforme sul Copri Lame e Pelapatate Bimby®.

Aggiungi aromi, spezie ed erbette o altri ingredienti appena si inizia la cottura.

Unisci un liquido, ad esempio brodo o salsa, ricoprendo gli ingredienti. Ricorda che la quantità di liquido non si ridurrà durante la Cottura Lenta, come accade negli altri metodi di cottura, per cui si dovrà fare attenzione a non riempire eccessivamente il boccale.

Imposta la temperatura in base alla ricetta scelta e segui le istruzioni che compaiono sullo schermo del Bimby®.

Potrai aggiungere pasta o riso a fine cottura, cuocendoli nel boccale in maniera tradizionale secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Gli ingredienti freschi che necessitano di una breve cottura, ad esempio gli spinaci, i broccoli, i piselli, le zucchine e le erbe aromatiche, potranno essere aggiunti a fine cottura. Unire alla preparazione latte, panna o formaggio fresco a fine cottura, consente di mantenerne la consistenza.

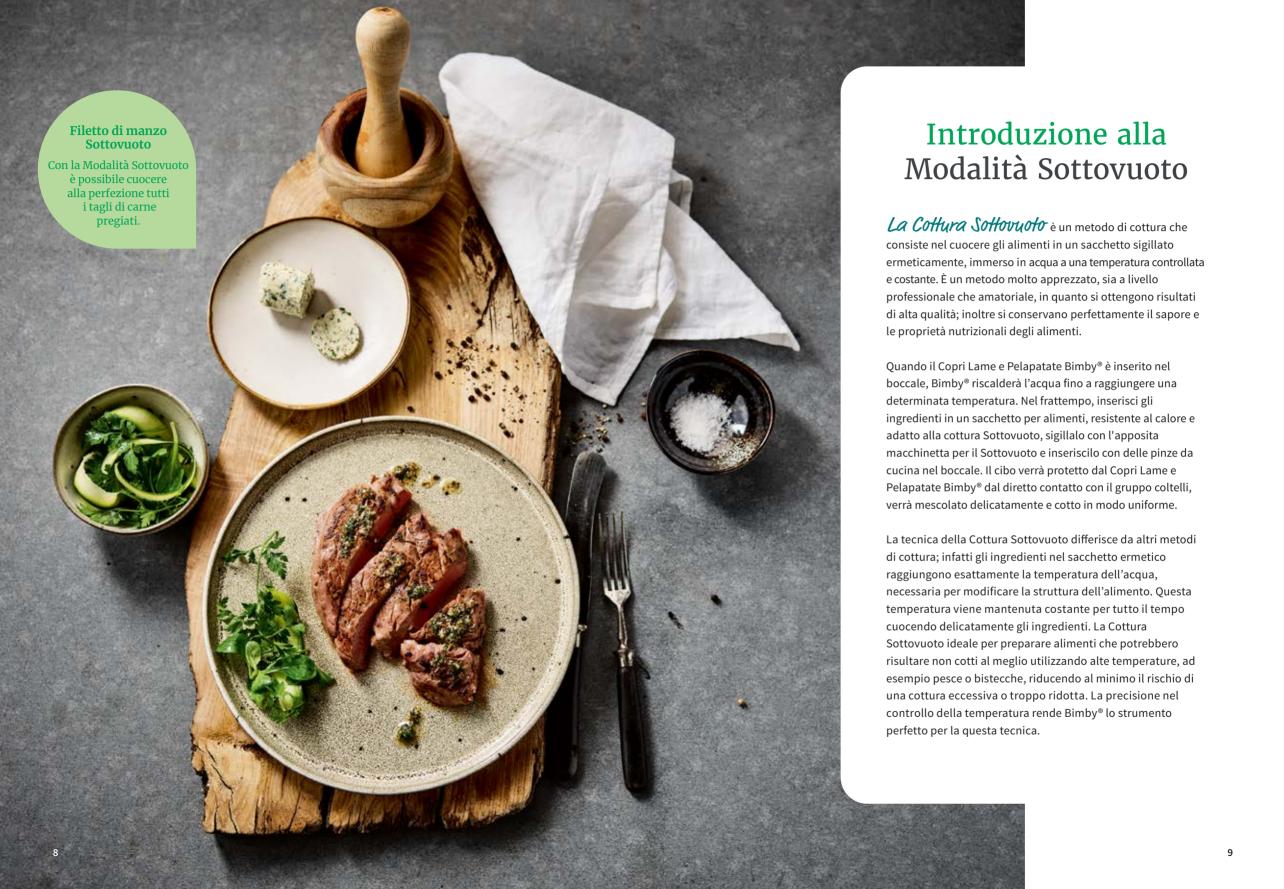
## Per addensare la salsa di una ricetta a Cottura Lenta:

- Aggiungere 10 g di farina all'inizio della ricetta e aspettare che si addensi.
- Fare una pastella con 15 g di amido di mais (maizena) e 15 g di acqua fredda e aggiungerla a fine cottura. Portare a bollore fino a quando il liquido si addenserà.
- Aggiungere del concentrato di pomodoro per addensare.
- Togliere il misurino dal coperchio del boccale e far addensare la salsa per
   10 min./Varoma/♠/vel. 1.





6 COTTURA LENTA 7



## Istruzioni per la Cottura Sottovuoto

Per cuocere un alimento con la tecnica Soffovuoto, è necessario inserirlo nell'apposito sacchetto resistente alle temperature previste in ricetta che verrà poi sigillato ermeticamente. Esistono due metodi per farlo: uno è quello di utilizzare la macchina per il sottovuoto, l'altro invece è il metodo di immersione in acqua. Descriveremo qui di seguito entrambi i metodi. La maggior parte dei sacchetti per sottovuoto sono

specifici per alimenti e per la cottura sottovuoto; resistenti fino a 100°C e fino a 8 ore di cottura (BPA e PVC free). Mentre i normali sacchetti in polietilene non risultano idonei. Un sacchetto di formato medio dovrebbe essere sufficiente per tutte le ricette contenute in questa guida. Se si desidera usare il sistema d'immersione in acqua, bisogna scegliere un sacchetto con la chiusura a zip.







## Preparazione

Tagliare gi ingredienti in pezzi più o meno della stessa dimensione e spessore, insaporirli a piacere e inserirli nel sacchetto. Distribuire uniformemente gli ingredienti ed estrarre quanta più aria possibile.

# Metodo con macchina per sottovuoto

Una volta inseriti gli ingredienti, assicurarsi che i bordi interni del sacchetto siano puliti, in modo da garantire una corretta sigillatura. Inserire i bordi del sacchetto nella macchina per il sottovuoto, come indicato nelle istruzioni per l'uso. Azionare la macchina e, una volta ottenuto il vuoto, rimuovere il sacchetto. Controllare che il sacchetto sia stato sigillato bene e che il sottovuoto si sia creato.

# Metodo di immersione in acqua

Riempire il lavello o una grossa bacinella con dell'acqua. Inserire gli ingredienti in un sacchetto con chiusura a zip e chiudere i bordi lasciando un'apertura di circa 3 cm. Immergere il sacchetto nell'acqua tenendo i bordi in alto; in questo modo il peso dell'acqua fa fuoriuscire l'aria dall'apertura del sacchetto. Continuare ad immergere il sacchetto fino a quando i bordi saranno a filo d'acqua e, prima di immergerlo completamente, chiudere il sacchetto con la zip.

## Come si cucina con la Modalità Sottovuoto

Inserire il Copri Lame e Pelapatate Bimby®, come mostrato nelle istruzioni d'uso. Prima di riscaldare l'acqua, mettere il sacchetto preparato e sigillato nel boccale e ricoprirlo di acqua, facendo attenzione a non superare il limite massimo di 2,2 litri. Rimuovere il sacchetto e metterlo da parte mentre si riscalda l'acqua.

Impostare la temperatura e, una volta raggiunta, inserire il sacchetto nel boccale con l'aiuto delle pinze da cucina. E iniziare la cottura, assicurandosi che il sacchetto rimanga sempre coperto dall'acqua.

Per realizzare ricette personali, si consiglia di seguire una ricetta Bimby® simile attenendosi alla quantità di acqua e alle temperature indicate nella tabella a pag. 26–31.





### Come servire

Estrarre con cura il sacchetto dal boccale usando una pinza, aprirlo e servire. La maggior parte degli ingredienti saranno già pronti per essere consumati. Se si desidera dare un tocco finale per esaltare il sapore della preparazione, tamponare con della carta assorbente e

riscaldare una padella antiaderente senza aggiungere altri condimenti. Scottare in padella velocemente per evitare di aumentare la temperatura interna della carne o del pesce. Questo passaggio finale serve a formare una crosticina croccante.

12 COTTURA SOTTOVUOTO COTTURA SOTTOVUOTO COTTURA SOTTOVUOTO



## Istruzioni per il Copri Lame e Pelapatate Bimby®

*luserire* il Copri Lame e Pelapatate Bimby® come spiegato nelle istruzioni d'uso, accertandosi che sia correttamente in posizione. Inserire nel boccale la quantità di ortaggi da pelare necessaria per la tua ricetta, senza superare gli 800 g.

Per un risultato ottimale, utilizzare ortaggi che abbiano una dimensione omogenea e che non superino la il diametro del foro del coperchio. Si consiglia di tagliare a pezzi le verdure più grosse.

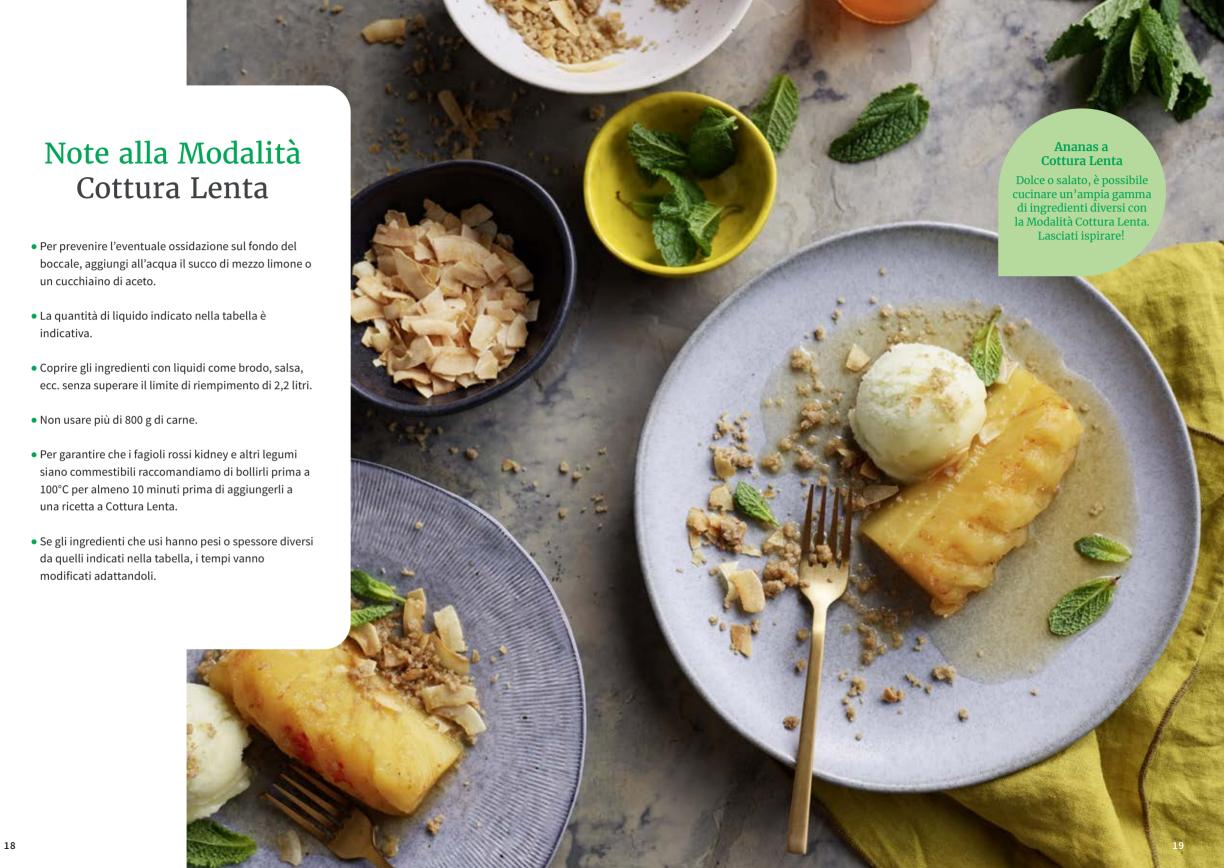




Aggiungere 600 g di acqua, indipendentemente dalla quantità delle verdure.

Per Bimby® TM6, inserire il coperchio e il misurino e impostare la Modalità Pelare. Per Bimby®TM5, inserire il coperchio, posizionare il cestello al posto del misurino e pelare: 4 min./vel. 4.





	Ingredienti	Quantità	Dimensione/spessore	Quantità di liquido	Temperatura TM6	Tempi	Consigli
Carue	Stufato	400 g	3 cm × 3 cm	Circa 300 g	85°C	7 h	Una salsa dal forte sapore a base di brodo di manzo e birra stout crea uno stufato dal gusto perfetto.
	Macinato di manzo	600 g		Circa 750 g	98°C	4 h	Cuocere il macinato di manzo in una classica salsa al pomodoro, utilizzando 150 g di vino rosso, 200 g di brodo di manzo, 400 g di pomodori pelati a pezzetti, per fare un ottimo ragù alla bolognese. E' possibile preparare questa ricetta senza il Copri Lame e Pela- patate Bimby®.
	Costine di manzo senza osso	800 g	tagliate in 8 pezzi	Circa 700 – 800 g	98°C	4 h 30 min	Ottime per realizzare un classico stufato con verdure, vino rosso e un ricco brodo di carne.
	Spalla di agnello	650 g	a pezzi di 4 cm × 4 cm	Circa 450 – 500 g	98°C	6 h	Marinare in una pasta di curry e usare latte di cocco per realizzare uno squisito curry di agnello.
	Guancia di maiale	500 g	4 x 100 – 120 g ciascuno	Circa 1500 g	95°C	8 h	Marinare in olio e cipolla per un risultato ancora più gustoso.
	Pancetta con cotica	600 g	a pezzi di 3 cm × 9 cm	Circa 750 g	98°C	4 h	Far bollire in brodo vegetale. Rosolare in padella a cottura completata. Filtrare il brodo di cottura, aggiungere aromi per cuocervi pasta o riso e servire con la pancetta di maiale.
	Pancetta con cotica	800 g	a pezzi di 10 cm × 10 cm	Circa 750 g	98°C	4 h	Marinare prima di cuocere per ottenere i migliori risultati. Usare brodo di pollo per cuocere. Al termine della cottura, stracciare la carne e amalgamarla con una salsa BBQ.
	Coscia d'anatra	500 g di tritato di carne, 10% di grasso	30 g ciascuna	Circa 800 g	98°C	3 h	Le polpettine di carne possono essere cotte a cottura lenta in una classica salsa al pomodoro, preparata con pomodori pelati a pezzetti.
	Cosce d'anatra	2	Con pelle e ossa, 800 g circa	Circa 1100 g	98°C	3 h	Insaporire il brodo di pollo con ciliegie secche, verdure e foglie di alloro per ottenere un'anatra tenerissima e deliziosa. Stracciare l'anatra cotta e servirla con una salsa alle prugne.
	Cosce di pollo	700 – 800 g	4 × 180 g ciascuna, 3 cm di spessore	Circa 700 g	95°C	3 h 30 min	Una miscela di peperoncini rossi, pomodori e brodo di pollo è un'ottima base per uno stufato di cosce di pollo.
	Fusi di pollo	6		Circa 650 g	98°C	3 h	Usare una salsa d'ispirazione cinese con succo d'arancia, brodo di pollo, miele e soia per realizzare un gustoso piatto a base di pollo.
	Cosce di tacchino, senza pelle	650 g	tagliate in cubetti di 4 – 6 cm	Circa 550 g	95°C	3 h	Possono essere preparate con Cottura Lenta in brodo di pollo con verdure e servite con funghi saltati in padella con bacon.
	Polpette	650 g di carne macinata di manzo (10% di grasso)	30 g ciascuna	Circa 800 g	98°C	3 h	Le polpette possono essere cotte nella classica salsa al pomodoro.

20 TABELLA COTTURA LENTA TABELLA TABELLA TABELLA COTTURA LENTA LEN

	Ingredienti	Quantità	Dimensione/spessore	Quantità di liquido	Temperatura TM6	Tempi	Consigli
Altri	Tentacoli di polpo	500 – 800 g	spessore di 2 – 3 cm	Circa 800 g	80 °C	5 h	Ricoprire con olio extravergine di oliva per realizzare un delizioso polpo confit.
	Calamari	500 – 800 g	tagliati ad anelli più tentacoli	Circa 800 g	80°C	5 h	Cuocere a Cottura Lenta in una squisita salsa al pomodoro.
	Fagioli haricot secchi, ammollati in acqua per una notte	200 g di peso secco		Circa 560 g	98°C	4 h	Lasciare a mollo per una notte ed eliminare poi l'acqua. Bollirli rapidamente per 10 minuti prima di cucinarli con un'ottima salsa di pomodoro, aggiungendo verdure per realizzare una gustosa zuppa di fagioli. Non sostituire i fagioli kidney.
	Ceci secchi, ammollati in acqua per una notte	200 g di peso secco		560 g di liquido, brodo vegetale, aromi, olio di oliva 50 ml	98°C	4 h	Ammollare in acqua per una notte prima di cucinare. Cuocere in una salsa al pomodoro, con verdure, per realizzare una gustosa minestra di fagioli.
	Fagioli bianchi secchi, ammollati in acqua per una notte	200 g di peso secco		Circa 560 g	98°C	4 h	Lasciare a mollo per una notte ed eliminare poi l'acqua. Bollirli rapidamente per 10 minuti prima di cucinarli con un'ottima salsa di pomodoro, aggiungendo verdure per realizzare una gustosa zuppa di fagioli. Non sostituire i fagioli kidney.
	Ortaggi da radice: carote, cipolle, sedano rapa, patate dolci	600 g	lunghezza 10 cm , Ø 2 cm	Circa 1300 g	85°C	2 h 30 min	Far bollire in brodo vegetale o di pollo. Servire le verdure con un po' di liquido di cottura e cospargerle con erbette fresche. Il brodo di cottura è una perfetta base per una gustosa zuppa.
	Zucca butternut/ hokkaido	700 g	tagliata a pezzi di 1 cm × 3 cm × 6 cm	Circa 1200 g	85°C	4 h	Stufare i pezzi di zucca in un mix di brodo vegetale e brodo miso per un gusto piatto di verdure. Aggiungere erbette fresche tritate prima di servire.
	Pere, mature ma sode	4 pere, 180 g ciascuna	intere, sbucciate	Circa 1100 g	90 °C	4 h	Cuocere in uno sciroppo di vino e aromatizzare con scorze di arancia, stecche di cannella e anice stellato.
	Ananas	500 g	6 spicchi, tagliati per lungo, spesse 2 cm nel bordo	Circa 800 g	85 °C	2 h	Cuocere in uno a base di acqua e zucchero sciroppo e aromatizzare con peperoncino e rum. Servire l'ananas con lo sciroppo e del gelato.
	Mele cotte	4 mele	tagliate a metà, con la buccia	Circa 1400 g	95°C	2 h	Cuocere in uno sciroppo a base di acqua e zucchero e lasciarle lì fino al momento di servire. Ottime per colazione o come dessert.
	Pesche nettarine, sode	400 g	4 tagliate a metà, con la buccia	Circa 1700 g	95°C	2 h	Cuocere in uno sciroppo e cospargere con del miele prima di servire.

22 TABELLA COTTURA LENTA TABELLA COTTURA LENTA 23



Consigliamo di realizzare in Modalità Guidata le ricette Sottovuoto Bimby®. Qualora non si seguisse una ricetta Bimby®, fare riferimento alla tabella di seguito per impostare tempi e temperature.

	Ingredienti	Quantità	Dimensione/spessore	Acqua per il boccale	Numero di sacchetti	Temperatura	Tempi	Livello di cottura	Consigli
Carue	Filetto di manzo / Bavetta	720 – 800 g	4 × 180 – 200 g ciascuna, spessore di 2,5 – 3 cm	Circa 1400 g	2	54°C	1 h 30 min	media-al sangue	Rosolare in una padella a cottura completata.
						60 °C	1 h 30 min	media	
						64°C	1 h 30 min	ben cotta	
	Costata di manzo senza osso	900 g	4 × 180 – 200 g ciascuna, spessore di 2,5 – 3 cm	Circa 1300 g	2	58°C	2 h 15 min	media-al sangue	Rosolare in una padella a cottura completata.
						65°C	1 h 45 min	media	
						70°C	1 h 30 min	ben cotta	
	Brisket di manzo (punta di petto)	600 – 800 g	tagliato in 2 pezzi, spessore di 5 – 6 cm	Circa 1400 g	2	85°C	12 h	da controllare	Per quel sapore in più, marinare prima di cuocere.
	Medaglioni di vitello	650 – 800 g	8 × 80 – 100 g ciascuno, spessore di 2,5 cm	Circa 1400 g	2	64°C	1 h 30 min	ben cotta	Rosolare in una padella a cottura completata.
	Costolette d'agnello	240 – 320 g	4 × 60 – 80 g ciascuna, spessore di 2,5 cm	Circa 1800 g	2	58°C	1 h 45 min	rosa	
	Filetto di maiale	500 – 700 g	1 filetto tagliato in 2 pezzi, Ø 5 cm	Circa 1200 g	2	75°C	1 h	ben cotta	
	Braciole di maiale	700 g	2 braciole di maiale, spessore di 3,5 cm	Circa 1400 g	2	60 °C	2 h 30 min	ben cotta	Rosolare in una padella a cottura completata.
	Guancia di maiale	650 – 800 g	8 x 80 – 100 g ciascuno	Circa 1400 g	2	85 °C	8 h	morbida	
	Pancetta con cotica	500 – 600 g	2 x 250 – 300 g ciascuna, spessore di 4,5 cm	Circa 1500 g	2	80°C	7 h	morbida	
	Spalla di maiale, disossata	800 g	tagliata in 2 pezzi, spessore di 4 – 5 cm	Circa 1400 g	2	85°C	12 h	da sfilacciare	Per quel sapore in più, marinare prima di cuocere.
	Petto d'anatra	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g ciascuno, spessore di 2,5 – 3 cm	Circa 1200 g	2	62°C	1 h 30 min	rosa	Rosolare in una padella a cottura completata.
	Petto di pollo	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g ciascuno, spessore di 2 – 3 cm	Circa 1500 g	2	72°C	1 h 30 min	ben cotta	Cuocere con la pelle e rosolare a cottura ultimata o semplicemente massaggiarli con un mix di erbette o spezie.
	Cosce di pollo	700 – 750 g	4 × 180 g ciascuna, spessore di 3 cm	Circa 1400 g	1-2	75°C	1 h	ben cotta	Se con la pelle, rosolare in una padella a cottura ultimata.
	Fusi di pollo con la pelle	600 g	4 × 150 g ciascuno, spessore di 4 – 5 cm	Circa 1400 g	1-2	75°C	1 h 15 min	ben cotta	Se con la pelle, rosolare in una padella a cottura ultimata.

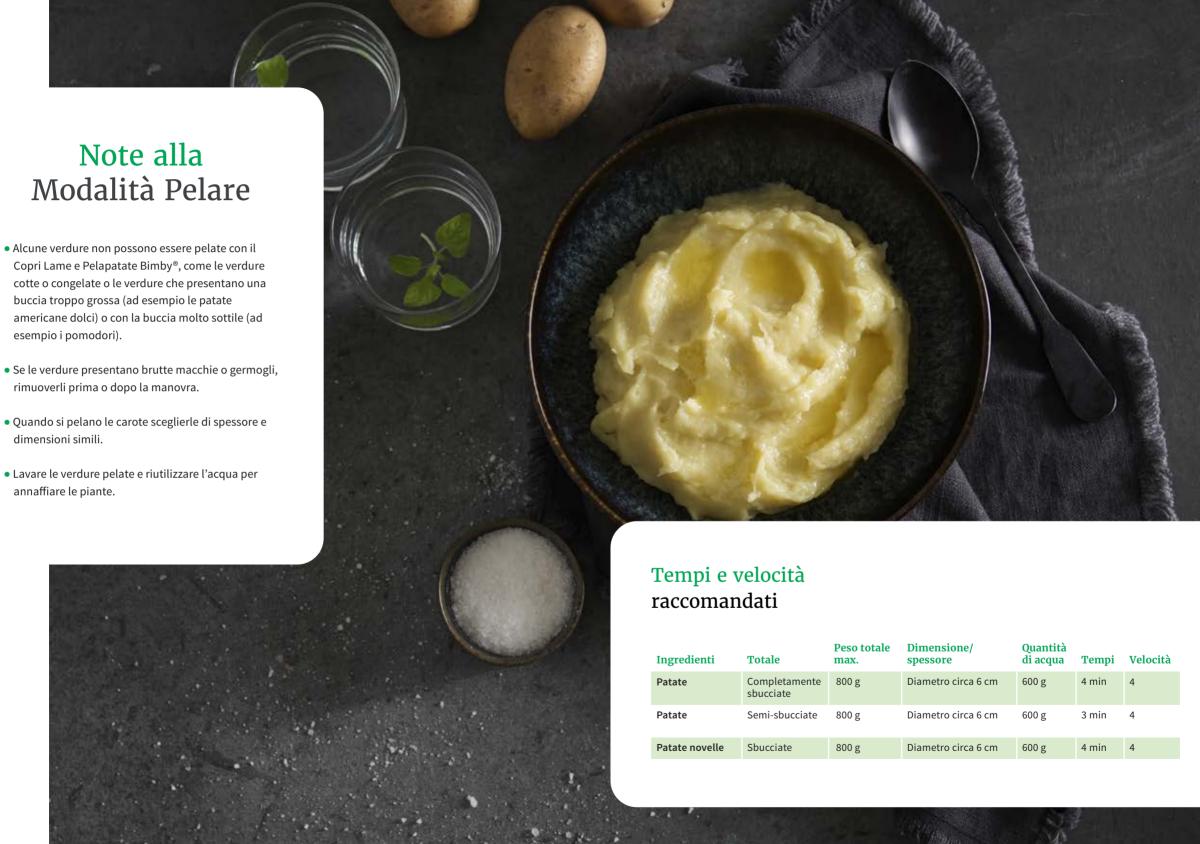
26 TABELLA SOTTOVUOTO TABELLA SOTTOVUOTO TABELLA SOTTOVUOTO 27

	Ingredienti	Quantità	Dimensione/spessore	Acqua per il boccale	Numero di sacchetti	Temperatura	Tempi	Livello di cottura	Consigli
Pesce e Molluschi	Pesce magro (es. coda di rospo/nasello)	800 g	4 × 200 g ciascuna, 2 cm di spessore	Circa 1400 g	2	60°C	1h	cotto	Il pesce per la cottura sottovuoto dovrebbe essere di qualità sashimi, vale a dire idoneo per essere mangiato crudo, o dovrebbe essere stato surgelato a una temperatura di almeno –20 °C per un periodo minimo di 24 ore. Raccomandiamo, per la cottura sottovuoto, di acquistare pesce o crostacei surgelati. Scongelare prima di cuocerli.
	Pesce grasso (salmone, con o senza pelle)	600 g	4 × 150 g ciascuna, 3 cm di spessore	Circa 1450 g	2	55°C	45 min	media cottura	
	Gamberi/scampi, sbucciati, dimensioni medie	350 – 380 g	24 pezzi di 15 g ciascuno	Circa 1500 g	2	62°C	30 min	cotto	
	Scampi, sbucciati e puliti	480 – 500 g	16 pezzi di 30 g ciascuno	Circa 1660 g	2	70°C	20 min	cotto	
	Tentacoli di polpo	500 – 800 g	spessore di 2–2,5 cm	Circa 1400 g	1-2	82°C	7 h	tenero	Usare polpi freschi o scongelati. Se si usano polpi surgelati, la consistenza sarà più tenera. Il congelamento (o surgelazione) ha dei vantaggi, in quanto la loro carne è più tenera dopo lo scongelamento.
Uova	Uova in camicia	4-6	uova misura M (53 – 63 g, ciascuno)	Circa 1400 g	0	72°C	18 – 20 min	tuorlo morbido	Ogni uovo senza il guscio avvolto in una pellicola resistente alle alte temperature chiusa con spago da cucina, togliendo per quanto possibile l'aria.
	Uova a bassa temperatura, con guscio	6	uova misura M (53 – 63 g, ciascuno)	Circa 1850 g	0	65°C	45 min	tuorli e albumi morbidi	
Ortaggi, da radice	Carote	300 – 600 g	15 cm lunghe, Ø 2 cm	Circa 1500 g	1-2	85°C	45 min		Per glassare, saltare in padella a cottura ultimata per pochi minuti insieme ai succhi di cottura.
	Barbabietole	600 g	Ø 4 – 5 cm ciascuna	Circa 1300 g	1	85°C	3 h		Dimezzare gli ortaggi più grossi.

28 TABELLA SOTTOVUOTO TABELLA SOTTOVUOTO 29

	Ingredienti	Quantità	Dimensione/spessore	Acqua per il boccale	Numero di sacchetti	Temperatura	Tempi	Livello di cottura	Consigli
Ortaggi, teueri	Fagiolini e taccole freschi	300 – 600 g	medie	Circa 1500 g	1-2	85°C	45 min		Per cuocere gli ortaggi, aromatizzare con sale, pepe ea aromi freschi. Aggiungere olio extravergine di oliva o burro nel sacchetto prima di cuocere, per ottenere un fantastico contorno.
	Funghi	250 g	Ø 3 – 5 cm	Circa 1500 g	1-2	59°C	1 h		
	Melanzane	320 – 360 g	2 × 160 – 180 g, ciascuna tagliata a fette di 1,5 – 2 cm	Circa 1500 g	1-2	85 °C	2 h		Passare alla griglia a cottura completata per dare un gusto affumicato.
	Asparagi	500 g	Ø 1.5 cm	Circa 1500 g	1-2	82°C	15 min		Ottimi serviti con uova in camicia cotte sottovuoto.
Frutta, polpa dura	Pere mature	600 g	4 × 150 g ciascuna, tagliate a metà	Circa 1600 g	2	80°C	1 h 30 min		Per un gusto diverso, aromatizzare con spezie e/o aggiungere del liquido, come vino dolce, rum o succo di frutta. Servire con gelato o crema.
	Ananas	400 g	4 fette × 100 g ciascuna, spessore di 2 cm	Circa 1500 g	1	85°C	45 min		Vedi indicazioni delle Pere
Frutta, polpa wolle	Albicocche	300 – 350 g	3, tagliate a metà, Ø 5 cm	Circa 1400 g	1	80°C	1 h		Vedi indicazioni delle Pere
	Banane	400 g	4 x 100 g ciascuna, Ø 3 cm	Circa 1500 g	1	68°C	20 min		Vedi indicazioni delle Pere

30 TABELLA SOTTOVUOTO TABELLA SOTTOVUOTO TABELLA SOTTOVUOTO



## Stampa

### Direttore del progetto -

Edith Pouchard, Vorwerk International

#### **VP** Digital

Ramona Wehlig, Vorwerk International

### Area Ricette

Margarida Ferrador, Head of Recipe Business, Vorwerk International

### Team sviluppo Ricette

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold and Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International* 

Isabelle Philion, Amédé Vicet, Pauline Brunet and Bénédicte Grépinet, Vorwerk Francia

Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and Agata Kubica, *Vorwerk Polonia* 

#### Team editoriale

Germania

Beatriz Rodriguez Diez, Product
manager Recipe & Usabilty,
Vorwerk International
Maria Resende, Head culinary strategy,
Vorwerk International
Cara Hobday, Editor director, Tasty
Art, UK
Catarina Gouveia, Editor director,
Portogallo

Irmgard Buth, Food consultant,

### Vorwerk Italia team -

Marco Merolla, Marketing Director
Vorwerk Italia
Enrica Vitale, Head of Marketing
Bimby® Italia
Stefania Corrado, Publishing & Recipe
Business Manager Italia
Valeria Campus, Recipe Development
Andrea Liuzzo, Recipe Developer
Francesca Sarti, Recipe Development

#### Tabelle Risorse

Cara Hobday, Editor director, Tasty Art, UK Catarina Gouveia, Editor director, Portogallo

Monica Zago, Recipe Developer

Evelin Guder, External Consultant, Germania

### Valori nutrizionali

Angelika Ilies, External Consultant, Germania

### Foto e design ricette

Premier Picture Films, XYZ Studio, Lisbon António Nascimento, Photographer Ana Trancoso, Art Director Carla Cardoso, Props Stylist Conceiçao Coelho, Food Stylist Denise Costa, Food Stylist Assistant

### Concept/Design

Lichten, Hamburg, Germania

### Grafica/Impaginazione

Effizienta oHG, Munich, Germania

### Edizione/Pubblicazione

2° edizione, settembre 2021

### Editor -

Vorwerk International & Co. KmG. Verenastrasse 39 CH-8832 Wollerau, Svizzera

https://bimby.vorwerk.it/bimby/

Copyright 2021 by Vorwerk International & Co. KmG Text, design, photography, illustrations by Vorwerk International & Co. KmG., Switzerland. All rights reserved.

This publication may not – in part or whole – be reproduced, stored in a retrieval system, recording or otherwise, without the prior permission of Vorwerk International & Co. KmG.



