

S M E G



MIXEUR PLONGEANT

S M E G

.....

Mixeur Plongeant

DU FUN DANS LA CUISINE

.....



La délicatesse d'un velouté de potiron, la saveur croustillante des ravioles de poisson avec une purée de pommes de terre, une confiture de fruits rouges pour garnir votre crème glacée : vos invités vont adorer le délicieux dîner que vous leur avez préparé en peu de temps.

Ce *mixeur plongeant* peut *mélanger et hacher* même les fruits et légumes les plus résistants, en garantissant toujours les meilleurs résultats en termes de douceur et d'onctuosité.

Polyvalent et facile à utiliser, vous pouvez créer toutes sortes de recettes avec une touche de créativité et de style.

Cuisiner pour vous-même, votre famille ou vos amis devient une expérience encore plus amusante et stimulante.

.....

Un allié polyvalent

POUR TOUS LES GOUTS

.....

Conçu pour être durable, fonctionnel et pratique avec sa *poignée ergonomique et antidérapante*, le mixeur plongeant est un appareil indispensable pour cuisiner de manière rapide et intelligente.

La manette de réglage des vitesses vous permet de sélectionner facilement l'intensité souhaitée, assurant une polyvalence maximale lors de la préparation, tandis que la *fonction Turbo* maximise la *puissance du moteur de 700 W*.

Le pied et les lames en acier inox assurent des performances maximales grâce au système exclusif **FlowBlend™**.

Le Mixeur Plongeant Smeg est livré avec un **ensemble complet d'accessoires** qui élargissent les possibilités d'utilisation : une **carafe** en **Tritan™ Renew**; un **bol hachoir** en **Tritan™ Renew** avec des lames en acier inox; un **presse-purée**, et enfin, un **fouet** en acier inox pour fouetter différentes préparations.

Tous ces accessoires très pratiques, sont faciles à monter et à démonter.



Design & Fonctionnalité

POUR D'EXCELLENTES PERFORMANCES

1
Une vitesse ajustable pour un maximum de polyvalence et des résultats toujours uniformes.

2
Une poignée ergonomique et antidérapante pour une manipulation facile durant l'utilisation.

3
Un moteur puissant de 700W avec une fonction Turbo pour des performances optimales.

4
Un pied en acier inox pour une durabilité maximale. Facile à retirer pour utiliser les autres accessoires.

5
Des lames en acier inox avec le système FlowBlend™.
Le design de la cloche et des lames en acier inox crée un flux optimal qui garantit une consistance parfaite des ingrédients mélangés avec les meilleurs résultats possibles.

STYLE

précision

PERFORMANCE



.....

Accessoires

INCLUS

.....

Le mixeur plongeant est un outil polyvalent grâce aux nombreux accessoires inclus dans le package.

6

La **carafe** graduée en Tritan™ Renew est résistante aux chocs et lavable au lave-vaisselle. Equipée d'un couvercle et d'une poignée ergonomique pour une manipulation facile, elle est dotée d'une capacité de 1,4 litres.

7

Le **bol hachoir** de 500 ml en Tritan™ Renew dispose de lames en acier inox en forme de S pour des performances maximales. La base antidérapante peut être retirée pour servir de couvercle au récipient.

8

Le **presse-purée** peut être utilisé pour réaliser une parfaite purée de pommes de terre ou pour des purées de légumes douces et crémeuses. Les lames en plastique sont facilement amovibles et lavables au lave-vaisselle.

9

Le **fouet à fils** en acier inox permet de fouetter des blancs d'œufs ou de la crème. Il est lavable au lave-vaisselle.

MIXER

PRESSER

hacher

FOUETTER



Gamme de COULEURS



NOIR
HBF22BLEU



CREME
HBF22CREU



ROUGE
HBF22RDEU



BLEU AZUR
HBF22PBEU

.....
Réussir chaque préparation
AVEC SIMPLICITE
.....

Créez des recettes *sucrées* et *délicieuses* ou encore de *savoureux* plats salés, pour donner vie à des idées simples ou même plus complexes, mais toujours avec de l'imagination et du plaisir.





..... BRUSCHETTA AVEC LE DRAPEAU ITALIEN

Ingrédients (pour 8 - 10 personnes) :

300 g de petits pois frais ou congelés
300 g de tomates séchées, égouttées
150 g de tomates cerises

EXPERIENCE SENSORIELLE : Goûtez la bruschetta en trois bandes dans l'ordre suivant : rouge-blanc-vert pour une expérience sensorielle allant de l'épicé au doux pour une sensation finale rafraîchissante.

1 pain de blé complet, tranché
250 g de fromage à la crème
100 g de Feta

Préparation :



1

Ajouter les tomates séchées, les tomates cerises et 20 gouttes de sauce Tabasco dans la carafe. Mélanger avec le mixeur plongeant jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.



2

Ajouter le fromage à la crème, la Feta et 1 cuillère à café de jus de citron dans la carafe nettoyée. Mélanger la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène.



3

Ajouter les petits pois, 8 g de feuilles de menthe, 4 cuillères à café de jus de citron, du sel et du poivre dans la carafe nettoyée. Mélanger la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène.



4

Toaster le pain puis étaler sur le dessus une bande de purée rouge, une bande de purée blanche et une bande de purée verte. Couper la tranche de pain en deux pour créer une bruschetta avec un petit drapeau italien.



..... SOUPE DE CITROUILLE, GINGEMBRE ET CURCUMA

Ingrédients (pour 4 - 6 personnes) :

1 oignon, pelé et coupé en quartiers
15 g de gingembre frais, pelé
2 cuillères à café de curcuma moulu

Préparation :



1

Ajouter l'oignon, 1 gousse d'ail et le gingembre dans le bol du hachoir ; hacher finement. Dans une casserole ajouter 1 cuillère à café d'huile de noix de coco, le mélange précédemment haché et le curcuma ; cuire pendant 5 minutes à feu moyen en remuant fréquemment.



2

Ajouter la moitié des cubes de citrouille dans le bol du hachoir ; hacher grossièrement. Répéter avec l'autre moitié. Ajouter la citrouille, 1 litre de bouillon de légumes et 400 ml de lait de coco dans la casserole. Laisser mijoter pendant 10 minutes.



3

Insérer le mixeur plongeant dans la casserole et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Assaisonner avec du sel et du poivre selon votre convenance.



4

Garnir avec du lait de coco, 1/2 cuillère à café d'huile d'olive extra vierge, quelques noix hachées grillées, des graines de chanvre et de la sauge croustillante.



DELICIEUSES ALTERNATIVES :
Modifiez la saveur et l'apparence de votre soupe en ajoutant différentes garnitures. Essayez avec des croûtons croquants et des graines de tournesol grillées ou des graines de chia.

1 kg de citrouille ou de courge, pelée, épépinée et coupée en cubes



..... VERRINE DE FRUITS ROUGES, CREME FOUETTEE ET CRUMBLE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

100 g de pâte crumble au blé complet ou épeautre
250 ml de crème épaisse
1 cuillère à soupe de sucre de canne blond

PARFAITES POUR LE GOUTER :

Ces verrines sont parfaites comme dessert mais aussi pour le goûter ! Pour commencer la journée de manière saine et savoureuse, substituez simplement la crème fouettée avec du yaourt à la grecque.



500 g de fraises
100 g de myrtilles et/ou de framboises

Préparation :



1

Ajouter la pâte à crumble dans le bol du hachoir. Hacher grossièrement.



2

Ajouter les fraises dans la carafe. Utiliser le presse-purée pour les écraser jusqu'à ce que la moitié des fraises soient réduites en jus et que les autres soient divisées en morceaux.



3

Verser la crème dans la carafe nettoyée. Utiliser le fouet sur la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir puis augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la formation d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre de canne. Fouetter jusqu'à la formation d'une consistance plus ferme.



4

Dans quatre petites verrines, ajouter les couches d'ingrédients dans l'ordre suivant : fraises, crème fouettée, pâte à crumble, myrtilles et framboises. Répéter l'opération. Servir immédiatement ou placer au réfrigérateur au maximum 1 jour à l'avance.



CHEESECAKE A LA CANNELLE (SANS GLUTEN)

Ingrédients (pour 10 personnes) :

Pour la base :

170 g de dates, dénoyautées

300 g d'amandes

Préparation : Préchauffer le four à 175°C

CONSEIL DE CUISSON : Après la cuisson éteignez le four et laissez le cheesecake refroidir pendant 1 heure dans le four avec la porte entrouverte pour éviter que des fissures ne se forment sur la surface.

Pour la garniture :

400 g de fromage à la crème allégé

500 g de yaourt à la grecque 0%, à T° ambiante



1

Mettre les dates, les amandes, 1 cuillère à café de cannelle moulue, 1/4 cuillère à café de sel, 2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco, 1 cuillère à soupe de sirop d'érable naturel dans le bol du hachoir et activer la fonction turbo jusqu'à ce que le mélange soit finement haché et légèrement collant.



2

Beurrer un moule rond avec de l'huile de noix de coco. Ajouter les ingrédients pour la base dans le moule beurré, en formant une couche compacte et cuire au four pendant 8 minutes. Conserver 65 g du mélange pour la garniture.



3

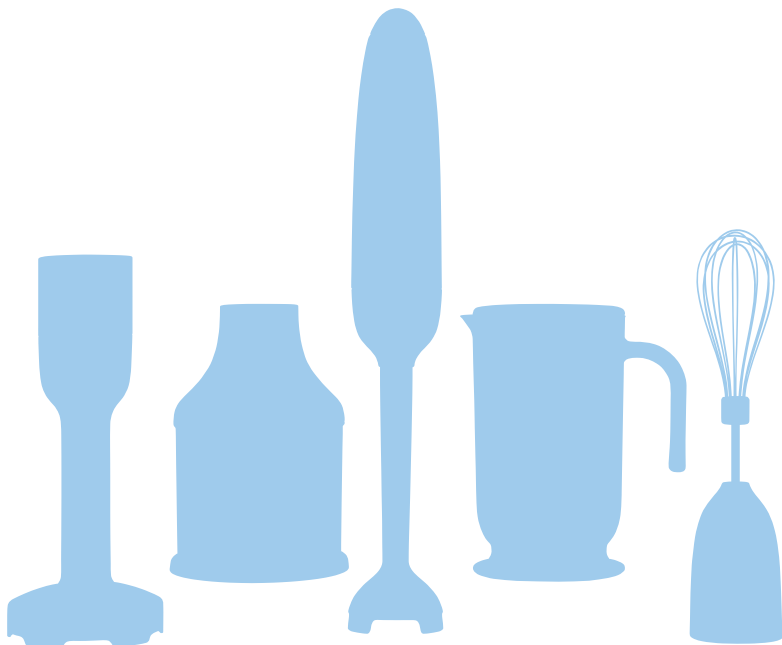
Ajouter dans la carafe: le fromage à la crème allégé, le yaourt à la grecque, 120 ml de sirop d'érable naturel, 3 oeufs et les graines d'1 gousse de vanille. Utiliser le fouet pour battre le mélange jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Verser la garniture sur la base cuite et refroidie. Etaler uniformément.



4

cheesecake avec le mélange de la base restante, puis placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Recouvrir le dessus du



HBF22

MIXEUR PLONGEANT

Gamme Années 50

- **Caractéristiques techniques :**
- Puissance 700 W
- Lames en acier inox avec système FlowBlend™
- Commande de vitesse rotative
- Vitesse réglable
- Fonction Turbo
- Bouton ON/OFF
- Poignée ergonomique et antidérapante
- Pied en acier inox
- Tension 220-240V - Fréquence 50/60 Hz
- Dimensions (HxLxP) 414x65x65 mm

- **Couleurs disponibles**

- **HBF22CREU** Crème
- **HBF22PBEU** Bleu Azur
- **HBF22RDEU** Rouge
- **HBF22BLEU** Noir



.....
LA FAMILLE
AU COMPLET
.....



Smeg France SAS

9, Rue Linus Carl Pauling - CS 80548

76131 Mont Saint Aignan Cedex

Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77

www.smeg.fr

