

Küchenhelfer: Triblade

Kenwood



Erst kürzlich haben wir uns einen neuen Pürierstab (+Zusatzausstattung) geleistet und ich bin wirklich schwer begeistert:

- 1) klassischer Pürierstab
- 2) Aufsatz zum Pürieren von Suppen
- 3) Aufsatz für Kartoffelpüree
- 4) Becher + Aufsatz zum Mixen (Schneebeesen) und Trommelwirbel: Mein Lieblingsteil
- 5) großer Becher (ca 700ml) mit Hackmesser zum Zerkleinern (z.B. Kartoffeln für Puffer zerkleinern oder Wurzelwerk)

Der Vorteil gegenüber einer Küchenmaschine ist der geringere Platzverbrauch. Becher mit Hackmesser steht bei uns immer auf der Arbeitsfläche und ist somit immer einsatzbereit.