

cocina sin límites

Braun Minipimer 7 **SIN CABLES**



BRAUN

BRAUN
Minipimer 7
SIN CABLES



TECNOLOGÍA PUNTA Y VERSATILIDAD PARA DAR RIENDA SUELTA A TU PASIÓN POR LA COCINA



Cada vez más, mujeres y hombres buscan en la **tecnología un aliado** para su cocina que les permita ahorrar minutos y esfuerzo, con los mismos resultados. Aparatos sofisticados y con máximas prestaciones tecnológicas pero de manejo sencillo, que les proporcionen un mayor control del tiempo que dedican a cocinar cada día. Braun Minipimer 7 sin cables llega como respuesta para los que quieren disfrutar más de su tiempo libre optimizando las horas que pasan en la cocina.

COCINA SANA Y DELICIOSA, CON MENOS ESFUERZO

La última revolución en batidoras llega a tu cocina de la mano de **Braun Minipimer 7 sin cables**. La **tecnología más puntera de Braun** pone a tu disposición una nueva batidora que une las excelencias de Braun Minipimer con la **comodidad y versatilidad** que te ofrece cocinar sin cables. **Una fusión perfecta para convertir tu cocina en un espacio para crear y experimentar sin límites**. Y es que esta nueva batidora de Braun aúna las ventajas de una batidora sin cables y el rendimiento y prestaciones de una Braun Minipimer con cable. Además, su diseño ergonómico y vanguardista la convierten en un elemento decorativo más de la cocina.

Braun Minipimer 7 sin cables ha sido diseñada teniendo en cuenta las necesidades de los consumidores, que a lo largo de cientos de **sesiones de investigación y pruebas**, han demandado **un producto más versátil** con el que realizar sus recetas favoritas **con menos esfuerzo**. Una herramienta útil y esencial, tanto para los que encuentran en la gastronomía el placer de crear y experimentar con texturas, sabores o mezclas, como para aquellos que buscan la rapidez y comodidad de una cocina más práctica.

Disfruta de la libertad en tu cocina con Braun Minipimer 7 sin cables. Su versatilidad y simplicidad de manejo la convierte en el aliado perfecto para las familias de hoy en día. **Cortar, trocear, batir, mezclar, hacer salsas, cremas, picar frutos secos o incluso hielo** para preparar tus platos favoritos o crear nuevas recetas, es ahora más sencillo con Braun Minipimer 7 sin cables. Todo ello con la máxima precisión, calidad, rendimiento y duración de Braun.



BRAUN
Minipimer 7
SIN CABLES



CARACTERÍSTICAS

Su **potencia, su larga duración de batería y corto tiempo de recarga**, combinados con su diseño **ergonómico**, su versatilidad y sus múltiples accesorios, convierten a Braun Minipimer 7 sin cables en el ayudante perfecto en la cocina.

Mango ergonómico para un manejo más fácil

Sistema de cuchillas exclusivo y patentado que garantiza la máxima eficacia

Sistema anti-salpicaduras

Vaso capacidad de 1 litro

Accesorio picador (incluye cuchilla y accesorio pica-hielo)

Cargador

Limpieza en lavaplatos (salvo la pieza del motor)

Botón de seguridad

Potencia 800 w

P.V.P R Desde 149€*

**Precio recomendado, la decisión sobre el precio de venta es potestad libre y exclusiva del comerciante*



MARC FOSH

EMBAJADOR DE BRAUN MINIPIMER



Marc Fosh es uno de los personajes de cocina más apasionantes y con más talento de Europa, y sin lugar a duda, uno de los cocineros de más éxito oriundo del Reino Unido.

Reside y trabaja en España desde 1991 y ha desarrollado su propio estilo de cocina única, enfocada en ingredientes frescos y productos de calidad, a la cual añade un toque de genialidad inspirada. El resultado es una cocina moderna y sencilla con gustos limpios y sabores fuertes. En 2002, Marc se convirtió en el primer y único cocinero Británico en ser galardonado con una estrella Michelin en España.

RECETAS SANAS Y DELICIOSAS CON BRAUN MINIPIMER 7 SIN CABLES

Por Marc Fosh



Ingredientes

8 berenjenas • 4 rebanadas de pan blanco sin corteza

Ingredientes para el humus

2 cucharadas soperas de semillas de sésamo • 200gr de garbanzos cocinados • 1 cucharilla de pimentón • zumo de medio limón • 2 cabezas de ajo peladas y cortadas • 75ml de aceite de oliva

Ingredientes para la Ensalada simple de tomates cherry

8 tomates cherry cuarteados • 1 cebolla roja pequeña (cortada en trozos pequeños) • 6 hojas de albahaca picadas • 75ml del aceite de oliva • Una pizca de sal

Para 4 personas

1. Cortar las berenjenas longitudinalmente en rebanadas gruesas **2.** Para el humus, moler las semillas de sésamo y colocar con el resto de los ingredientes en el vaso mezclador. Mezclar hasta convertir en una pasta homogénea **3.** Picar el pan blanco con el accesorio picador **4.** Colocar las berenjenas en una bandeja en el horno. Pintar con aceite de oliva y sazonar cada berenjena. Asar durante 10 minutos, dándoles la vuelta y pintándolas de aceite por el otro lado hasta se ablanden y estén cocinadas. **5.** Colocar una cucharada grande de humus sobre cada berenjena y añadir el pan picado. Asar durante 3 minutos más hasta que dore. **6.** Para la ensalada, mezclar todos los ingredientes en un bol y aliñar. **7.** Servir la parrillada de berenjenas con humus acompañado de la ensalada de tomate cherry.

Parrillada de berenjena con humus



Ingredientes

4 filetes de lubina (150gr cada uno) • Ingredientes de la vinagreta • 300ml de aceite de oliva virgen • 75ml de vinagre de Jerez • 300gr de tomates (pelados y cortados en cuadraditos) • 30gr de pasas sultanas • 20gr de piñones (ligeramente tostados) • 2 cucharadas soperas de perejil picado • Condimentos

Ingredientes para la sopa de patata templada y aceite de oliva y romero

350gr de patatas peladas y cortadas en cuartos • 800ml de caldo de pescado • 100gr de cebolla cortada • 300ml de aceite de oliva • Romero fresco • Condimentos

Para 4 personas

- 1.** Para la vinagreta, llevar a ebullición el vinagre de Jerez en una cacerola. Agregar las pasas y retirar del calor. Agregar el aceite de oliva, los piñones, los tomates cortados en cuadraditos y los condimentos.
- 2.** Colocar las cebollas, el romero y las patatas en un cazo con el caldo de pescado, llevar a ebullición y hervir a fuego lento durante 15 minutos. Retirar del calor y mezclar con Braun Minipimer hasta que sea homogéneo.
- 3.** Usando el mismo mezclador, añadir el aceite de oliva en la mezcla
- 4.** Calentar aceite de oliva en una sartén y sazonar los filetes de lubina. Cuando el aceite está caliente, añadir los filetes con la piel hacia abajo y cocinarlos 1-2 minutos hasta que dore. Dar la vuelta y repetir la operación. Sacar los filetes y colocarlos en el horno hasta que se terminen de hacer.
- 5.** Colocar las lubinas en una fuente y verter sobre cada filete una cucharada de vinagreta. Servir acompañado de la sopa de patata caliente y aceite de oliva.

Lubina a la española
con sopa de patata templada, aceite de oliva y romero



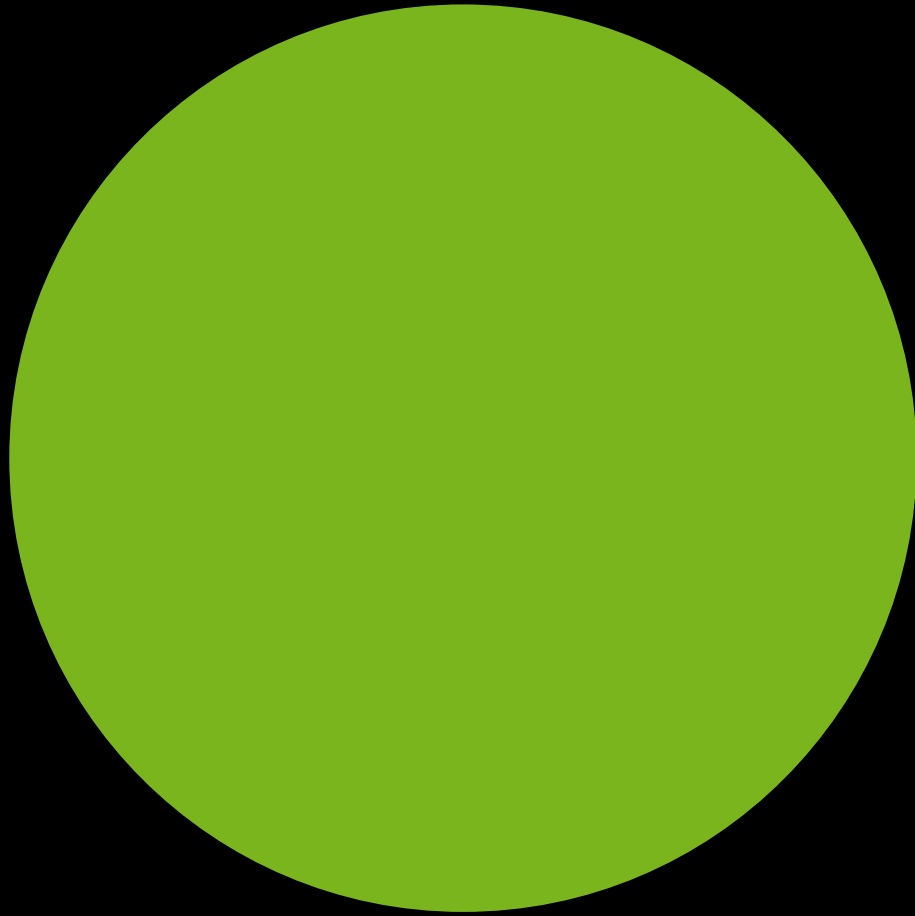
Ingredientes

500gr de fresas • 3 huevos • 2 yemas de huevo • 220gr de azúcar • 1 rama de vainilla (partida en trocitos) • 400ml de nata para montar

Para 6-8 personas

1. Triturar las fresas con Braun Minipimer 7 sin cables **2.** Colocar un tazón a prueba de calor sobre una cacerola de agua hirviendo a fuego lento (asegurarse de que la parte inferior del tazón no toca el agua). Batir los huevos, las yemas de huevo, el azúcar y la vainilla durante 5 minutos hasta que espesen. Dejar enfriar. **3.** Batir la nata y añadir suavemente la mezcla de los huevos. **4.** En cada recipiente colocar la mitad de la crema y la otra mitad de las fresas trituradas. Congelar durante la noche. Adornar con fresas.

Semifreddo de fresa y vainilla



“Sólo Braun es Minipimer”

BRAUN

Para más información:

Ana Aldave / Arancha Almela

Lina Ortas & Asociados

Tel: 91 735 12 11

ana@linaortas.com/arancha@linaortas.com

Ana Carolina Ruiz

P&G

Tel: 91 722 22 51

ruiz.ac@pg.com

Procter & Gamble: Cuatro mil millones de veces al día los productos de P&G están en contacto con alguna persona en el mundo. La compañía cuenta con uno de los mejores y más variados surtidos de marcas de confianza y calidad, entre las que se encuentran Ariel®, Fairy®, Don Limpio®, Pringles®, Pantene®, Mach3®, H&S®, Herbal Essences®, Kolestint®, Max Factor®, Oral-B®, Olay®, Duracell®, Gillette®, Vicks®, Fluocaril®, Braun® y Fusion®, entre muchas otras. P&G cuenta con aproximadamente 127.000 empleados que trabajan en cerca de 80 países. En www.es.pg.com puede encontrar las últimas noticias e información detallada sobre P&G y sus marcas.