

SILBERTHAL

Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones // IT - Istruzioni

1.



DE - Schraube den Deckel ab.
EN - Unscrew the shaker.
FR - Dévissez le shaker.
ES - Desenrosca el mezclador.
IT - Svitare il miscelatore.

2.



DE - Füge die Zutaten deiner Wahl hinzu.
EN - Add the ingredients of your choice.
FR - Incorporez les ingrédients de votre choix.
ES - Añade los ingredientes a tu gusto.
IT - Aggiungere gli ingredienti di vostra preferenza.

3.



DE - Setze den Deckel auf und schüttel den Shaker.
EN - Clip on the cover and shake.
FR - Clipser le couvercle et secouez.
ES - Colocar la tapa y agitar.
IT - Inserire il coperchio e agitare.

4.



DE - Entferne den Deckel und serviere das Dressing.
EN - Remove the lid and serve the dressing.
FR - Retirez le couvercle et servez la vinaigrette.
ES - Retirar la tapa y servir la vinagreta.
IT - Togliere il coperchio e servire la vinaigrette.

5.



DE - Bewahre den Rest deines Salatdressings im Kühlschrank auf.
EN - Keep the rest of your salad dressing in the fridge.
FR - Réservez le reste de votre vinaigrette au frigo.
ES - Guarda el resto de la vinagreta en la nevera.
IT - Mettere il resto della vinaigrette in frigorifero.

SILBERTHAL

Dressingshaker aus Glas 500 ml

EN - Glass dressing shaker 500ml
FR - Shaker à vinaigrette en verre 500ml
ES - Mezclador de aliños de cristal 500ml
IT - Shaker per vinaigrette in vetro 500ml

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages
Tus ventajas // I tuoi vantaggi



DE - Rezepte und ml/oz Skala auf den Shaker aufgedruckt.

EN - Recipes and ml/oz scale printed on the shaker.
FR - Recettes et échelle graduée ml/oz sur le shaker.
ES - Recetas y escala en ml/oz impresas en el recipiente.
IT - Ricette e scala ml/oz stampata sul contenitore.



DE - Kein Tropfen dank der Form des Ausgießers.

EN - Does not drip thanks to the design of the spout.
FR - Ne goute pas grâce au design du bec verseur.
ES - No gotea debido al diseño de la boquilla.
IT - Non gocciola grazie al design del beccuccio.



DE - Luftdichter Deckel für ein Dressing, das länger frisch bleibt.

EN - Hermetic lid for a dressing that stays fresh longer.
FR - Couvercle hermétique pour une vinaigrette qui reste fraîche plus longtemps.
ES - Tapa hermética para un aliño que se mantendrá fresco por más tiempo.
IT - Coperchio ermetico per un condimento che rimarrà fresco più a lungo.



DE - Einfach zum Mitnehmen dank des auslaufsicheren Deckels.

EN - Easy to carry thanks to its sealed cover.
FR - Facile à emporter grâce à son couvercle hermétique.
ES - Fácil de transportar gracias a el recipiente hermético.
IT - Facile da trasportare grazie al recipiente ermetico.



DE - Alle Teile sind leicht auseinanderzunehmen.

EN - All parts can easily be dismantled.
FR - Toutes les parties sont facilement démontables.
ES - Todas las piezas son fácilmente desmontables.
IT - Tutte le parti sono facilmente smontabili.



DE - Spülmaschinenfest.

EN - Dishwasher-friendly.
FR - Nettoyage au lave-vaisselle.
ES - Apto para el lavavajillas.
IT - Lavabile in lavastoviglie.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.de

✉ Info@silberthal.de ☎ +49 (0) 711-217227-43 🌐 www.silberthal.de

© SILBERTHAL

© SILBERTHAL

Rezeptideen

Caesar Salat Dressing

EN - Caesar Salad Dressing
FR - Vinaigrette salade César
ES - Aderezo para ensalada César
IT - Condimento per insalata Caesar

30ml (1 OZ) Olivenöl
30ml (1 OZ) olive oil

30ml (1 OZ) huile d'olive
30 ml (1 OZ) aceite de oliva
30ml (1 OZ) olio d'oliva

20ml (0.7 OZ) Weißweinessig
20ml (0.7 OZ) white wine vinegar

20ml (0.7 OZ) vinaigre de vin blanc
20 ml (0.7 OZ) Vinagre de vino blanco
20ml (0.7 OZ) aceto di vino bianco

200g Naturjoghurt
200g natural yoghurt

200g yaourt nature
200 g de yogur natural
200g di yogurt normale

1 Teelöffel Senf
1 teaspoon mustard

1 c.à.c moutarde
1 cucharadita de mostaza
1 cucchiaino di senape

3 gehackte Sardellen
3 chopped anchovies

3 anchois hachés
3 anchoas picadas
3 acciughe tritate

60g geriebener Parmesan
60g grated Parmesan

60g de parmesan râpé
60g de queso parmesano rallado
60g di parmigiano grattugiato

2 Teelöffel Worcestershire Sauce
2 teaspoons Worcestershire sauce

2 c.à.c de sauce Worcestershire
2 cucharaditas de salsa Worcestershire
2 cucchiaino di salsa Worcestershire

2 gehackte Knoblauchzehen
2 chopped garlic cloves

2 gousses d'ail hachées
2 dientes de ajo picados
2 spicchi d'aglio tritati

Salz und Pfeffer
Salt and pepper

Sel et poivre
Sal y pimienta
Sale e pepe

Soja Erdnuss Dressing

EN - Soy Peanut Dressing
FR - Vinaigrette soja cacahuètes
ES - Aderezo de soja y cacahuete
IT - Condimento di soia e arachidi

3 Esslöffel Sojasoße
3 tablespoons soy sauce

3 c.à.s de sauce de soja
3 cucharadas de salsa de soja
3 cucchiai di salsa di soia

4 Esslöffel Erdnussmus
4 tablespoons peanut puree

4 c.à.s de purée de cacahuètes
4 cucharadas de crema de cacahuètes
4 cucchiai di burro di arachidi

8 Esslöffel Wasser
8 tablespoons water

8 c.à.s d'eau
8 cucharadas de agua
8 cucchiai di acqua

Joghurt Kräuter Dressing

EN - Yoghurt and Herbs Dressing
FR - Vinaigrette yaourt et herbes
ES - Aderezo de yogur y hierbas
IT - Condimento allo yogurt e alle erbe aromatiche

20ml (0.7 OZ) Olivenöl
20ml (0.7 OZ) olive oil

20ml (0.7 OZ) huile d'olive
20 ml (0.7 OZ) Aceite de oliva
20ml (0.7 OZ) olio d'oliva

20ml (0.7 OZ) Essig oder Zitronensaft
20ml (0.7 OZ) vinegar or lemon juice

20ml (0.7 OZ) vinaigre ou jus de citron
20 ml (0.7 OZ) Vinagre o zumo de limón
20 ml (0.7 OZ) di aceto o succo limone

20ml (0.7 OZ) Wasser
20ml (0.7 OZ) water

20ml (0.7 OZ) eau
20 ml (0.7 OZ) de agua
20ml (0.7 OZ) di acqua

400g Naturjoghurt
400g natural yoghurt

400g yaourt nature
400 g de yogur natural
400g di yogurt normale

2 Esslöffel Sauerrahm
2 tablespoons sour cream

2 c.à.s crème fraîche
2 cucharadas de crème fraîche
2 cucchiai di crème fraîche

2 gehackte Knoblauchzehen
2 chopped garlic cloves

2 gousses d'ail hachées
2 dientes de ajo picados
2 spicchi d'aglio tritati

Gehackter Schnittlauch
Chopped chives

Ciboulette hachée
Cebollino picado
Erba cipollina tritata

Gehackte Petersilie
Chopped parsley

Persil haché
Perejil picado
Prezzemolo tritato

Salz und Pfeffer
Salt and pepper

Sel et poivre
Sal y pimienta
Sale e pepe

Honig Senf Dressing

EN - Honey Mustard Dressing
FR - Vinaigrette miel et moutarde
ES - Aderezo de mostaza y miel
IT - Condimento alla senape e miele

120ml (4 OZ) Olivenöl
120ml (4 OZ) olive oil

120ml (4 OZ) huile d'olive
120 ml (4 OZ) aceite de oliva
120ml (4 OZ) olio d'oliva

40ml (1.4 OZ) Weißweinessig
40ml (1.4 OZ) white wine vinegar

40ml (1.4 OZ) vinaigre de vin blanc
40 ml (1.4 OZ) Vinagre de vino blanco
40ml (1.4 OZ) aceto di vino bianco

2 Teelöffel Senf
2 teaspoons mustard

1 c.à.c moutarde
1 cucharadita de mostaza
1 cucchiaino di senape

2 Esslöffel Honig
2 tablespoons honey

2 c.à.s miel
2 cucharadas de miel
2 cucchiai di miele

Salz und schw. Pfeffer
Salt and black pepper

Sel et poivre noir
Sal y pimienta negra
Sale e pepe nero