

RECEITAS DE LIQUIDIFICADOR



BLACK & DECKER

BLACK & DECKER



- Motor de Alta Potência 700W
- Base em aço escovado
- 2 velocidades + Função Pulsar/Limpar
- Trava de segurança - Produto não funciona sem a jarra devidamente encaixada
- Jarra de vidro espesso de alta resistência com capacidade para 1,5 L
- Lâminas em aço inoxidável
- Prática tampa dosadora
- Base antiderrapante
- Botão seletor de velocidade com luz indicadora



Com essa mais nova aquisição, você acaba de dar o passo certo para racionalizar seu tempo com os afazeres domésticos. Até porque, esse é o principal objetivo da Black&Decker, que há mais de seis décadas vem facilitando a rotina dos brasileiros. Com as receitas preciosas desse verdadeiro manual da culinária que produzimos em parceria com a nossa culinária Judite Giroto, você vai descobrir como usar corretamente o seu eletrodoméstico e que cozinhar não é nenhum bicho-de-sete-cabeças. Com o Liquidificador LE700 Black&Decker você vai preparar verdadeiras delícias!

Parabéns pela mais nova aquisição e mãos a massa!



BLACK & DECKER

Esse recorte não foi desenvolvido e produzido com exclusividade para a Black&Decker. Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto. Todos os direitos reservados.

www.blackanddecker.com.br SAC 0800703464

A chefe de cozinha tem inteira responsabilidade sobre a originalidade e autenticidade de suas receitas.

Os artigos publicados não refletem necessariamente a opinião de seus editores.



Produto elaborado por
Fase 4 Comunicação e Publicações Ltda.
fase4@fase4comunicacao.com.br

Fotografias: Ivanildo Porto
Acessórios: Bigallo Presentes - www.bigallo.com.br
Impressão: DuoGraf

Sorvete de limão



BLACK & DECKER

BLACK & DECKER



1 lata de leite condensado (395 g)
 1/2 xícara (chá) de suco de limão
 1 copo de iogurte natural (200 ml)
 1 colher (chá) de raspas de limão



20 min.



4 porções



1

Coloque no copo do Liquidificador LE700 Black&Decker o leite condensado.



2

Em seguida, junte o suco do limão, o iogurte e as raspas.



3

Tampe o Liquidificador LE700 Black&Decker e bata em velocidade alta, até obter um creme homogêneo.



4

Disponha esse creme em forminhas próprias para gelo e leve ao freezer por cerca de 5 horas ou até endurecer. Sirva o sorvete em taças decoradas com tirinhas da casca de limão.



Pamonha no vapor

1h30 min. 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de milho verde sem água (lata)
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 ovos
- 1 copo (americano) de leite (350 ml)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pacote de coco ralado seco (100 g)

Preparo

Bata todos os ingredientes no Liquidificador LE700 Black&Decker. Bata bem, por cerca de 5 minutos. A parte, caramelize uma forma para pudim. Despeje o creme obtido no Liquidificador LE700 Black&Decker e leve para assar, no banho-maria, por aproximadamente 1 hora. Desenforme, deixe gelar e sirva.

Delícia de frango

35 min. 4 porções

Ingredientes

- 1 peito de frango grande
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 100 g de bacon cortado em cubos
- Cheiro-verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 lata creme de leite (300 g)
- 1 lata de milho verde sem água (200 g)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 200 g de queijo mussarela fatiado
- Batata palha - para decorar

Preparo

Cozinhe o peito de frango em água e sal.

Desfie e reserve. Em uma panela, refogue o alho e a cebola na manteiga. Acrescente o bacon e deixe fritar. Adicione o frango desfiado, o cheiro-verde, o sal e a pimenta. Deixe refogar bem e reserve. No Liquidificador LE700 Black&Decker bata o creme de leite, o milho verde e o tablete de caldo de galinha. Bata sem deixar o milho esmagalhar demais. Acrescente o creme de milho ao refogado e misture, acertando o sal e a pimenta, se necessário. Coloque em uma travessa que vá ao Forno FT140 Black&Decker, cubra com as fatias de queijo e, por cima, coloque a batata palha. Aqueça o Forno FT140 Black&Decker e deixe apenas para derreter o queijo. Sirva com arroz branco.

BLACK & DECKER

Ponche de frutas



35 min.



6 porções

Ingredientes

- 1 garrafa de champagne (750 ml)
- 1 lata de refrigerante - sabor guaraná (350 ml)
- 1/2 dose de conhaque (25 ml)
- 4 meladas de pêssego (pêssego em lata)
- 1 maçã
- 2 fatias de abacaxi
- 100 g de morango
- 50 ml de groselha

Preparo

Coloque todos os ingredientes no Liquidificador LE700 Black&Decker e bata muito bem, por cerca de 5 minutos. Acrescente gelo a gosto e coloque em uma poncheira. Sirva em copo de champagne.



Bolo de fubá



40 min.



10 pedaços

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (sobremesa) de sementes de erva-doce

Preparo

Coloque no copo do Liquidificador LE700 Black&Decker os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o leite e o óleo. Bata até obter uma massa homogênea. Junte o fermento e as sementes de erva-doce e misture sem bater. Unte, com margarina e farinha, uma assadeira média e com furo no meio. Despeje a massa e leve ao forno preaquecido em temperatura média (200° C) até dourar ou até que, enfilando um palito no bolo, ele saia seco (cerca de 35 minutos). Desenforme o bolo ainda morno. Decore com açúcar de confeiteiro e com sementes de erva-doce.



DICA

Black&Decker

Se desejar, pode-se acrescentar 200 g de goiabada picada. Faça a massa, dispoña na forma e, por cima, coloque os cubinhos de goiabada. Para a goiabada não afundar, pode envolver os cubinhos no trigo.

BLACK & DECKER

Cappuccino caseiro



15 min.



700 g

Ingredientes

- 1 lata de leite em pó instantâneo (400 g)
- 100 g de café solúvel maltinal
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de pó para chantilly (50 g)
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) canela em pó

Preparo

Coloque, aos poucos, os ingredientes no co-

po do Liquidificador LE700 Black&Decker. A medida que acrescentar os ingredientes, vá batendo para afiná-los por igual.

Preparo na xícara

Coloque 1 colher (sopa) do cappuccino caseiro em uma xícara de chá. Adicione um pouquinho de água fervente. Mexa muito bem, até dissolver os ingredientes. Em seguida, complete o restante com água quente e misture.



- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo (deixe faltando um dedo para completá-la)
- 1 vidro pequeno de palmito (180 g) picadinho
- 1 lata de ervilha (200 g)
- 1 tomate sem semente e picado
- Salsa picada a gosto
- 200 g de mussarela picada

Preparo

Para a massa, bata no Liquidificador LE700 Black&Decker os ovos, o leite, a farinha de trigo, os tabletes de caldo, o fermento e o óleo. Bata bem, incorporando os ingredientes. Unte uma assadeira média. Espalhe a metade da massa. Para o recheio, misture bem o palmito, a ervilha, o tomate, a salsa e a mussarela. Disponha sobre a massa e cubra com o restante da massa. Leve ao forno preaquecido a 180° C, por cerca de 40 minutos. Sirva quente ou frio.

Torta econômica



1 h (com tempo de forno)



12 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite

Black&Decker

- Ideal para o lanche da tarde.
- Untar a forma com margarina e polvilhar a farinha, solta a torta com mais facilidade.

Torta de frango

1 h



15 fatias

Ingredientes massa

- 3 ovos
- 2 tabletes de fermento biológico - para pão (30 g)
- 1 xícara (chá) de óleo (deixe faliando um dedo para completá-la)
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado (50 g)

Ingredientes recheio

- 1 kg de frango
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média ralada
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 3 tomates sem sementes
- 200 g de ervilhas frescas
- 1 caixa de creme de leite (200 g)

Preparo

Bata, no Liquidificador LE700 Black&Decker e por cerca de 5 minutos, os ovos, o fermento biológico, o óleo, o leite morno, a farinha de trigo, o sal, o açúcar e o queijo ralado. Alterne sempre os ingredientes sólidos com os líquidos. Deixe descansar em uma tigela grande por 1 hora. Enquanto isso, prepare o recheio. Para tanto, lave e tempere o frango. Cozinhe-o em uma panela com água e sal. Deixe esfriar, desfie e refogue com o alho, a cebola, o sal, a pimenta, os tomates e as ervilhas. Refogue bem e reserve. Unte e enfarinhe uma forma média, com margarina e farinha de trigo. Distribua a metade da massa. Por cima, coloque todo o recheio e espalhe o creme de leite. Coloque o restante da massa. Leve para assar no forno médio e preaquecido a 180° C, por cerca de 40 minutos ou até que, enfando um palito, o mesmo saia limpo.

Espaguete com ervilhas e presunto

35 min.



4 porções

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão com ovos tipo espaguete (500 g)

Preparo macarrão

Coloque a água com o sal para ferver. Ao ferver, adicione o macarrão e deixe-o cozinhar, até atingir o ponto "al dente". Escorra e reserve.

Ingredientes molho branco

- 1/2 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado tipo parmesão
- 1 pilada de sal
- 1 pilada de noz-moscada

Preparo molho

No copo do Liquidificador LE700 Black&Decker, coloque o leite, o amido, o queijo ralado, o sal e a noz-moscada. Bata bem, por cerca de 5 minutos e na velocidade máxima. Despeje esse creme em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre e até ferver. Desligue e reserve.

Ingredientes complementares

- 300 g de presunto, cortados em tiras bem finas
- 1 lata de ervilhas escorridas (200 g)
- 1/2 peito de cheddar cozido e desfiado
- 200 g de queijo tipo parmesão ralado em ralo grosso

Montagem

Misture o macarrão previamente escorrido, com o molho. Mexa. Adicione os ingredientes complementares, exceto o queijo e misture bem. Coloque o macarrão em um refratário alto e que calba no Forno FT140 Black&Decker. Polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno preaquecido entre 180 a 200° C, apenas para gratinar.

Soluções



 BLACK & DECKER

www.blackanddecker.com.br

BLACK & DECKER

Inovadoras



SAC 08007034644

BLACK DECKER

Preparo
Na Batedeira BAT300 Black&Decker bata as gemas até ficarem firmes e crescidas. Reserve. Na Batedeira BAT300 Black&Decker bata as claras em ponto de neve firme e junte as gemas mas. Na Panela Elettrica Cook Chef P100 Black&Decker coloque os ingredientes. Misture, tampe a panela e ligue a na temperatura de 150° C. Ao ferver, baixe a temperatura, se necessario, e mantenha a panela tampada. Ao dourar por baixo, corte com a espátula em cruz formando quatro pedacos. Vire estes pedacos com a ajuda da espátula e deixe dourar. Espere esfriar e guarde-a em compoteira.

1 litro de leite
1 litro - suco
800 g de açúcar
Cravo e canela em pau, a gosto

4 ovos

Ingredientes

35 min.

Ambrosia

8 porções

Black&Decker e adicione a água. Mantenha na temperatura alta. Ferva por 20 minutos. Escorra, reserve o caldo e despeixe as cascas. Corte a cebola ao meio, metade em rodadas e o restante picado. Na Panela Elettrica Cook Chef P100 Black&Decker aqueça o restante da manteiga e o azeite em temperatura alta. Junte a cebola picada até murchar. Coloque o arroz e mexa até dourar. Adicione o vinho e cozinhe sem tampar, até que o liquido evapore. Acrescente o restante do sal e cozinhe em panela reservada, à medida que o arroz for secando. Cozinhe até que a panela madou, mas al dentro. Retire do fogo e transfira para uma travessa. Adicione os camarões e disponha-os sobre o arroz.

Preparo
Descasque os camarões e reserve. Coloque as cascas na Panela Elettrica Cook Chef P100 1 xícara (chá) de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de salsa-ha picada
3/4 xícara (chá) de manteiga
1 cebola média
2 litros de água
800 g de camarão (médios e pequenos)

Ingredientes

1 h

Risoto de camarão

6 porções

Dêxe o grão de bico de molho de um dia para o outro. Cozinhe-o em panela de pressão por 35 minutos e reserve. Ligue a Panela Elettrica Cook Chef P100 Black&Decker a 180° C. Frite a cebola no azeite até dourar. Acrescente os mates, refogue a cenoura e os tabletes e deixe cozinhar. Coloque água fervente, se necessario. Quando a carne estiver cozida, adicione o grão de bico e cozinhe por 20 minutos, ou até apurar o molho. Sirva como prato unico.

Preparo

1/2 kg de grão de bico
3 cenouras cortadas em cubos
3 tomates sem pele e sem sementes, picados
1 lingüeta calabresa picada em rodadas
1 paio picado em rodadas
100 g de toucinho defumado picado
1/2 kg de coxaço moído cortado em cubos
4 colheres (sopa) de azeite
Moinproccessorador Black&Decker
1 cebola média ralada ou processada no

Ingredientes

50 min.

Puchero

6 porções

Sopa canadense com queijo



40 min



4 porções

Ingredientes

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1/2 xícara (chá) de cebola processada

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

4 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de carne ou galinha

1 tablete de caldo de carne ou galinha

4 xícaras (chá) de água - dissolver o caldo

1/2 xícara (chá) de cenoura processada

1/2 xícara (chá) de milho

1/2 xícara (chá) de queijo cortado em cubos

1 xícara (chá) de queijo processado

1 xícara (chá) de cebola processada

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho



Arroz calipira



1 h



6 a 8 porções

Ingredientes

1 kg de peito de frango

4 colheres (sopa) de óleo

Preparo

Ligue a Panela Eléctrica Cook Chef PE100

Black&Decker, mantendo-a na temperatura

de 150° C. Em seguida, disponha a manteiga

e frite a cebola, a cenoura e o salsão. Cozinhe me-

diante o tablete na água e coloque na panela.

Adicione a cenoura e o salsão. Cozinhe me-

xendo às vezes. Acrescente o sal e os temperos. Em

seguida, acrescente o queijo. Mexa por 10

minuto ou até que o queijo esteja de sua prefe-

renda. Sirva imediatamente.

Preparo

1 litro de água

Sel a gosto

3 xícaras (chá) de arroz branco

2 xícaras (chá) de caldo de galinha calipira

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

1 xícara (chá) de milho

Black&Decker

Se desejar, substitua o peito de fran-

go por coxinha da asa.

Para obter um crescimento ainda maior do

arroz, ao conectar a secar, acrescente 1 copo

(americano) de água fria. Mexa com o garfo,

abafe a temperatura da panela para 120° C e

deixe secar.

Sirva com salada verde.



Black&Decker
Mantenha a panela na temperatura de 180 a 200° C.
- Se desejar, substitua o agrão por couve.

15 min.
4 porções

Sopa de agrão



deixe abater por 3 minutos. Sirva quente.
coloque o agrão lavado e picado. Tempere
ou menos 20 minutos. Desligue o fogo e
bem, até engrossar. Deixe cozinhar por mais
mente diluído em 1/2 litro de água fria. Mexa.
Adicione o sal e, em seguida, o fubá preva-
litro de água e deixe levantar fervura.
alho e doure mais por 2 minutos. Despeje 1
frite a calabresa até dourar. Acrescente o
sa cortada ao meio e frite-a. Em seguida,
Black&Decker coque o azeite e a calabre-
Na Panela Elétrica Cook Chef P2100

Preparar

- Ingredientes**
- 2 colheres (sopa) de azeite
 - 1 calabresa defumada
 - 3 dentes de alho amassados
 - 1 1/2 litro de água
 - 1 colher (sobremesa) rasa de sal
 - 5 colheres (sopa) de fubá
 - 1/2 maço de agrão

deixando na temperatura de 180° C. Deixe
Black&Decker coque o azeite e lige-a,
Na Panela Elétrica Cook Chef P2100

Preparar

- pequeno de requeijão
- 1 caixa de creme de leite (200 g) ou 1 copo
 - 1 1/2 litro de água
 - 2 cubos de caldo de galinha
 - semilentes e cortada em cubos
 - 1 kg de abóbora japonesa sem casca, sem
 - 2 colheres (sopa) de azeite

Ingredientes

15 min.
6 porções

Sopa cremosa de abóbora



BLACK'S DECKER

Salsinha e cebolinha verde picadas
2 litros de água
1 xícara (chá) de arroz
500 g de asas de frango
cassarol Black&Decker
2 dentes de alho processados no mini-pro-
cessador Black&Decker
1 colher média processados no mini-proces-
sador Black&Decker
2 colheres (sopa) de azeite

1 h



8 porções

Canja da mamãe

Preparo
Ligue e preaqueça a Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker a 90° C. Coloque o
azeite, a cebola e o alho. Deixe fritar. Em segui-
da, coloque as asas de frango, previamente
lavadas com um pouco de vinagre. Deixe fritar
até dourar. Coloque o arroz e frite mais um
pouco. Disponha a água, aumente a temperatu-
ra da Panela Elétrica Cook Chef PE100
Black&Decker para 180° C e deixe cozinhar
por 40 minutos ou até que o arroz fique bem
cozido. Desligue a panela, acrescente a salsi-
nha e a cebolinha verde imediatamente.

1 litro de água
3 tabelas de caldo de legumes
1 pimentão vermelho picado
1 pimentão verde picado
1 pimenta vermelha picada
200 g de vagem cortada em pedacinhos
2 abobrinhas médias, picadas em rodela
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 xícara (chá) de óleo
2 tomates em rodelas
1 xícara (chá) de leite

1h10 min.



12 porções

Cuscuz de legumes

Junte o extrato de tomate, a abobrinha, a
vagem, a pimenta, os pimentões e misture
bem o refogado. Dissolva os tabelas de
legumes na água e junte ao refogado. Deixe
fervor até que os legumes estejam cozidos.

Junte a salsa, a abobrinha, o palmito e a ervi-
lha. A panela, misture bem a farinha de milho
com a farinha de mandioca. Despeje-a aos
poucos na Panela Elétrica Cook Chef
PE100 Black&Decker com os legumes.

meando até obter um amago espesso. Deixe
cozinhar cerca de 30 minutos. Coloque o na-
forma preparada, com cuidado para não es-
tragar a decoração. Aperte bem. Desentorme
e sirva quente ou frio.

Preparo
Ligue e preaqueça a Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker

o óleo na Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker. Aqueça o
leite, o palmito e as abobrinhas. Aqueça o
extrato central, com rodela de toma-
te, pimenta e azeite.

Forme uma forma redonda e com
o tamanho da Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker.

Preparo
Ligue e preaqueça a Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker

o óleo na Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker. Aqueça o
leite, o palmito e as abobrinhas. Aqueça o
extrato central, com rodela de toma-
te, pimenta e azeite.

Forme uma forma redonda e com
o tamanho da Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker.

Preparo
Ligue e preaqueça a Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker

o óleo na Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker. Aqueça o
leite, o palmito e as abobrinhas. Aqueça o
extrato central, com rodela de toma-
te, pimenta e azeite.

Forme uma forma redonda e com
o tamanho da Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker.

Preparo
Ligue e preaqueça a Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker

o óleo na Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker. Aqueça o
leite, o palmito e as abobrinhas. Aqueça o
extrato central, com rodela de toma-
te, pimenta e azeite.

Forme uma forma redonda e com
o tamanho da Panela Elétrica Cook
Chef PE100 Black&Decker.





1 h 8 porções

2 kg de abóbora madura
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
2 kg de açúcar
2 kg de rama
Canela em rama
10 cravos-da-índia

Black&Decker

• Não há necessidade de mexer o doce toda hora
• Se desligar, acrescente 1 coco pequeno fresco ralado.



Descasque a abóbora, corte-a em pedacos e lave bem. Misture uma colher (chá) de bicarbonato na água e mergulhe os pedacos de abóbora. Deixe-os de molho durante 1 hora. Em seguida, lave bem todos os pedacos e coloque-os na Panela Elétrica Cook Chef PE100 Black&Decker.



Em seguida, coloque as canelas e os cravos-da-índia.



Acrescente o açúcar refinado.



Misture, tampe a Panela Elétrica Cook Chef PE100 Black&Decker e mantenha na temperatura de 180° C. Deixe cozinhar por 1 hora ou até formar a calda. Mexa, às vezes, tomando cuidado para não queimar os pedacos. Retire do fogo e espere esfriar. Coloque em refratário e leve à geladeira.

BLACK & DECKER



Doce de abóbora em calda

Produto elaborado por
Farei & Comunicação e Publicações Ltda.
Imagens: Imagens Privtas
Acessórios: Baggio Presentes - www.baggio.com.br
Impressão: Diacriat

É um produto desenvolvido e produzido com exclusividade para a Black&Decker.
Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto. Todos os direitos reservados.
www.blackanddecker.com.br SAC 08000444
A dnt de contido em lista responsabilidade sobre a originalidade e autenticidade de suas receitas.
Os artigos publicados não refletem necessariamente a opinião de seus editores.



Parabens pela mais nova aquisiçao e mais a massa!

Com essa mais nova aquisiçao, voce acaba de dar o passo certo para racionalizar seu tempo com os eletrodomesticos. Ale porque, esse e o principal objetivo da Black&Decker, que ha mais de seis decadas vem facilitando a rotina dos brasileiros. Com as receitas produzidas nesse verdadeiro manual da culinaria Julie Grito, voce vai descobrir como usar corretamente o seu eletrodomestico e que cozinhar nao e nenhum bicho-de-sete-cabeças. Com a Panela Elétrica Cook PE100 Black&Decker voce vai preparar verdadeiras delicias!



- Cabo conector de energia de fácil desenganche
- Interior antiaderente extra lundo
- Luz indicadora de funcionamiento
- Control de temperatura 93° a 205°
- Escape de vapor
- Tapa de vidro temperado com alça



BLACK & DECKER

