

BESTRON[®]
copper collection

PREPAIR
hot air circulation technology



Tips for cooking

TIPS FOR COOKING WITH THE HOT AIR FRYER
TIPPS ZUM KOCHEN MIT DER HEISLUFT-FRITEUSE
CONSEILS POUR CUISINER AVEC LA FRITEUSE À AIR CHAUD
TIPS VOOR KOKEN MET DE HETELUCHTFRITEUSE

16 ideas for making
the most out of your
hot air fryer

Get inspired

The secret ingredient
is always love





Shake it

Tip: It is recommended to occasionally take out the frying basket and shake the food around a bit to make sure it's being properly browned on all sides.



Tip: Es wird empfohlen, den Frittierkorb gelegentlich herauszunehmen und die Lebensmittel ein wenig durchzuschütteln, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gebräunt werden.

Conseil: Il est recommandé de retirer de temps en temps le panier de friture et de secouer un peu les aliments pour s'assurer qu'ils soient fris convenablement sur tous les côtés.

Tip: Het is aanbevolen om tijdens het bakken de frituurmand af en toe uit te nemen om de etenswaren even door elkaar te schudden, zodat alle etenswaren gelijkmatig gebruind raken aan alle kanten.



HEALTHY FRYING, MUCH MORE THAN JUST FRIES!

With our Bestron Hot Air Fryer it's possible to prepare a variety of delicious dishes, in a short time, and with much less fat or oil than with conventional deep fryers. Tasty snacks and dishes are prepared quickly and easily through the circulating hot air of the Bestron PrepAir® Technology. Without any unpleasant smells! Easy operation and no need for preheating. A healthy and safe meal preparation. All of that is possible with the Bestron PrepAir®!

GESUND FRITTIEREN, VIEL MEHR ALS NUR POMMES!

Mit der Bestron Heißluft Fritteuse können Sie mit viel weniger Fett als bei herkömmlichen Fritteusen in kurzer Zeit eine Vielfalt von verschiedenen Speisen zubereiten. Köstliche Snacks und Gerichte werden mit heißer Luft durch die Bestron PrepAir® Technologie einfach und schnell zubereitet. Unangenehme Gerüche entstehen so gut wie nicht! Einfache Bedienung und Vorheizen nicht nötig, für gesundes und sicheres Zubereiten von vielfältigen Speisen das alles kann Ihre Bestron PrepAir®!

UNE FRITURE SAINE, PLUS QUE JUSTE DES FRITES!

Avec notre friteuse à air chaud de Bestron, il est possible de préparer une variété de plats délicieux, en peu de temps et avec beaucoup moins de graisse ou l'huile qu'avec les friteuses classiques. Plats et en-cas savoureux sont préparés rapidement et facilement par le biais de la circulation de l'air chaud de la PrepAir® Technology de Bestron. Sans aucune odeurs désagréables! Opération facile et pas besoin de préchauffage. Une préparation de repas sains et en toute sécurité. Tout cela est possible avec le PrepAir® de Bestron!

GEZOND FRITUREN, VEEL MEER DAN ALLEEN FRITES!

Met de Bestron heteluchtfriteuse kunt u met veel minder olie of vet dan met conventionele friteuses in korte tijd een variatie aan heerlijke gerechten bereiden. Lekkere snacks en gerechten worden met de hetelucht van de Bestron PrepAir® Technology eenvoudig en snel bereid. En dat vrijwel zonder nare geurtjes! Eenvoudige bediening en voorverwarmen niet nodig. Voor gezonde en veilige maaltijdbereiding. Dat kan allemaal met uw Bestron PrepAir®!



Serve the fries with a fresh yogurt dip

Die Pommes mit einem Joghurt-Dip servieren
Servir les frites avec une trempette au yogurt
Serveer de friet eens met een frisse yoghurt dip



350 GRAM



180°C

Crunchy

15-20 MIN.

FRENCH FRIES | FRITTEN | POMMES FRITES | FRIET



Serve with mayonnaise, ketchup and mustard

Mit Mayonnaise, Ketchup und Senf servieren
Servir avec de la mayonnaise et la moutarde
Serveer met mayonaise, ketchup en mosterd



350 GRAM



180°C

15-20 MIN.

BITTERGARNITUUR | SNACKS



Serve with fresh basil and sautéed mushrooms

Mit frischem Basilikum und sautierten Pilzen servieren

Servir avec basilic frais et champignons sautés

Serveer met basilicum en gesauteerde champignons



300 GRAM



180°C



8-15 MIN.

STEAK | BEEFSTEAK | BŒUF | BIEFSTUK



Marinate in oil, chili and brown sugar

In Öl, Pfeffer und braunem Zucker marinieren

Mariner dans l'huile, le piment et le sucre brun

Marineer in olie, peper en bruine suiker



350 GRAM



180°C

BBQ Style



15-20 MIN.

**CHICKEN WINGS | HÜHNERFLÜGEL
AILES DE POULET | KIPPENVLEUGELTJES**



Bake the fish and the vegetables simultaneously

Braten Sie das Gemüse zusammen mit dem Fisch

Sauter les légumes avec du poisson

Bak de groenten en de vis tegelijkertijd



400 GRAM



180°C



10-15 MIN.

TILAPIA FILLET | FILET DE TILAPIA | TILAPIA FILET



Serve with garlic oil and fresh chives

Mit Knoblauchöl und frischem Schnittlauch servieren

Servir avec l'huile d'ail et de ciboulette fraîche

Serveer met knoflookolie en verse bieslook



400 GRAM



170°C



12-15 MIN.

SCAMPI | GARNELEN | CREVETTES | GARNALEN



Grill fresh vegetables with thyme and basil

Gegrilltes Gemüse mit Thymian und Basilikum servieren
Grill légumes frais avec le thym et le basilic
Grill verse groentes met tijm en basilicum



400 GRAM



160°C



10-15 MIN.

GRILLED VEGETABLES | GEGRILLTES GEMÜSE LÉGUMES GRILLÉS | GEGRILDE GROENTEN



Mix the slices before frying with olive oil and garlic

Vor dem Braten mit Olivenöl und Knoblauch beträufeln
Mélanger avant de les frire à l'huile d'olive et l'ail
Meng voor het bakken met olijfolie en knoflook



75 GRAM



200°C



12-20 MIN.

BAKED POTATOES | BRATKARTOFFELN POMMES DE TERRE CUITES | GEBAKKEN AARDAPPELEN



Quiche with grilled, smoked cheese and thyme

Quiche mit Zucchini, geräuchertem Käse und Thymian

Quiche aux courgettes, fromage fumé et thym

Quiche met courgette, gerookte kaas en tijm



320 GRAM



180°C



15-18 MIN.

MINI-QUICHES



Serve with a spicy chili sauce

Mit pikanter Chili-Sauce servieren

Servir avec une sauce chili épicée

Serveer met een pittige chilisaus



350 GRAM



170°C



10-15 MIN.

SPRING ROLLS | FRÜHLINGSROLLEN ROULEAUX DE PRINTEMPS | LOEMPIA'S



Serve with a flavourful garlic sauce

Mit einer schmackhaften Knoblauch-Sauce servieren
Servir avec une sauce à l'ail savoureux
Serveer met een smaakvolle knoflooksaus



350 GRAM



180°C



15-20 MIN.

**CALAMARI RINGS | TINTENFISCHRINGE
ANNEAUX DE CALAMARS | INKTVISRINGEN**



Serve with lime and freshly ground pepper

Mit Limone und Pfeffer aus der Mühle servieren
Servir avec de la chaux et du poivre fraîchement moulu
Serveer met limoen en versgemalen peper



300 GRAM



180°C



10-15 MIN.

**GRILLED SALMON | GEGRILLTER LACHS
SAUMON GRILLÉ | GEGRILDE ZALM**



Fill with fresh apples or savoury goat cheese

Mit Apfel oder Ziegenkäsefüllung servieren
Remplir avec des pommes ou de fromage de chèvre
Vul met frisse appels of hartige geitenkaas



180 GRAM



200°C



5-6 MIN.

PUFF PASTRY PRODUCTS | BLÄTTERTEIGGEBÄCK
PUFF PRODUITS DE PÂTISSERIE | BLADERDEEG HAPJES



Mix the dough with bits of nut

Den Teig mit Nussstückchen mischen
Mélanger la pâte avec des morceaux de noix
Meng het deeg met stukjes noot



150 GRAM



160°C



8-15 MIN.

CUPCAKES | PETITS GÂTEAUX | MUFFINS



Brush with a bit of water before baking

Vor dem Backen mit Wasser bestreichen
Enduire les petit pains d'eau avant la cuisson
Bestrijken met water voor het afbakken



200 GRAM



200°C

6-8 MIN.

BAKE-OFF BREAD BUNS | AUFBACK BRÖTCHEN PETIT PAINS | AFBROODJES



Drizzle extra vierge olive oil on top after baking

Nach dem Backen mit etwas Olivenöl beträufeln
Aspergez d'huile d'olive extra vierge après la cuisson
Besprenkel met extra vierge olijfolie na het bakken



250 GRAM



180°C

10-15 MIN.

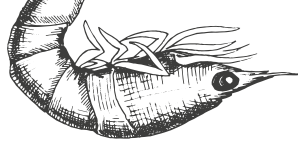
MINI-PIZZA

PREPAIR
hot air circulation technology



Prepare
your food
with nothing but
hot air





Prepare healthy food with the unique PrepAir® Technology!

Your food is heated with nothing but hot air, making additional butter, oil or grease obsolete. What should be crunchy, will be crunchy. What should be tender, will be tender. And what should be golden brown, will be golden brown! Your food will contain up to 80% less fat! Start eating healthy in the easiest way possible today, with our PrepAir® Technology.



BEREITEN SIE GESUNDE LEBENSMITTEL MIT DER PREPAIR®-TECHNOLOGIE ZU!

Ihr Essen wird nur mit heißer Luft erhitzt, so dass die Zugabe von Butter, Öl oder Fett überflüssig wird. Was knusprig sein sollte, wird knusprig sein. Was zart sein sollte, wird zart sein. Und was goldbraun sein sollte, wird goldbraun sein! Ihr Essen wird bis zu 80% weniger Fett enthalten! Essen Sie ab sofort ganz einfach gesund, dank unserer PrepAir® Technologie.

PRÉPAREZ DES ALIMENTS SAINS AVEC LA PREPAIR® TECHNOLOGIE UNIQUE!

Vos aliments sont préparée uniquement avec de l'air chaud, sans beurre, huile ou graisse! Ce qui doit être croquant, sera croquant. Ce qui doit être tendre, sera tendre. Et ce qui doit être doré, sera doré. Vos aliments comporteront jusqu'à 80% de graisse en moins! Commencez à manger sainement de la façon la plus simple possible dès aujourd'hui avec notre PrepAir® Technologie.

GEZOND ETEN BEREIDEN MET DE UNIEKE PREPAIR® TECHNOLOGY!

Uw voedsel wordt bereid met uitsluitend hete lucht en absoluut géén enkele boter, olie of vet toevoegingen. Wat knapperig moet zijn, wordt knapperig. Wat mals moet zijn, blijft mals. En wat goudbruin moet zijn, wordt goudbruin! Uw eten bevat tot maar liefst 80% minder vet! Stap vandaag nog over naar het gemak van gezond eten met onze PrepAir® Technologie.



WWW.BESTRON.COM

Bestron Nederland BV | info@bestron.com

Published by Bestron Nederland BV. All rights reserved. Any and all material to be found in this publication is protected by copyright laws. It may not be used for any purpose whatsoever without obtaining the publisher's explicit written permission in advance.