

COLE & MASON  
ENGLAND



## SALAD DRESSING SHAKER

SHAKER POUR VINAIGRETTE  
DRESSING-SHAKER  
SALADEDRESSINGSHAKER

As part of our passion for using flavour to create tasty dishes you can use this Salad Dressing Shaker to make dressings for your salads as well as marinades, syrups and other sauces.

This Salad Dressing Shaker is part of a range of products suitable for Oil and Vinegar available from Cole & Mason. To help you make and serve the best dressing possible the shaker has;

- A No Mess – Pouring Spout
- Separate wider access makes adding ingredients easy
- Integrated blending disc
- Measurements up to 10 fl.oz / 300 ml / 1 1/4 cups
- Stainless steel lid with a leak-proof seal



## Using the Shaker

Simply unscrew the larger stainless steel lid from the transparent shaker body and remove the integrated blending disc.

Add the ingredients as desired, you can use the measurements on the side of the shaker to help you mix more accurately.

Replace the integrated blending disc (with the removal tabs facing upwards), this helps mix the ingredients better especially when making a thicker dressing.

Replace the shaker lid and screw firmly closed. Then simply 'Shake'. When the ingredients are fully mixed then unscrew the pouring lid and serve as desired.

## Care of the Shaker

All parts of the shaker are suitable for the dishwasher.

Cole & Mason has a wide range of other seasoning products including Salt & Pepper Mills, Specialist Mills (for Herbs, Spices, Nutmeg, Cheese, Chocolate and Nuts) as well as other seasoning tools like Pestle & Mortars, Herb & Spice Racks and Oil & Vinegar Products.

Try one of our delicious dressing recipes;

## Cole and Mason Chilli Tomato Dressing

### Ingredients – Makes 200 ml (6.7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz<sup>2/3</sup> cup) olive oil  
(For a lower calorie version, replace 45 ml (3 tbsps / 1.5 fl.oz) of the oil with water).

Juice of 1/2 lemon

1 tbsp (15 ml) tomato purée

1 tbsp (15 ml) tomato ketchup

1 tbsp (15 ml) pesto

1 garlic clove, crushed

1-2 tsp chilli paste

Salt and freshly ground black pepper

### Method

Place all the ingredients in the Salad Shaker, screw on the lid and shake.

## Asian Dressing

### Ingredients – Makes 160 ml (5.4 fl.oz)

125 ml (4 fl.oz / 1/2 cup) sunflower oil  
(For a lower calorie version, replace 30ml (2 tbsps / 1 fl.oz) of the oil with water).

2 tbsps (30 ml) sesame oil

2 tbsps (30 ml) soy sauce

1 tbsp (15 ml) rice wine vinegar

1 tbsp (15 ml) clear honey

1 garlic clove, crushed

1 tsp finely grated fresh root ginger

### Method

Place all the ingredients in the Salad Shaker, screw on the lid and shake.

## Honey Mustard Dressing

### Ingredients – Makes 200 ml (6.7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 cup) sunflower oil  
(For a lower calorie version, replace 45 ml (3 tbsps / 1.5 fl.oz) of the oil with water).

2 tbsps (30 ml) cider vinegar

2 tbsps (30 ml) Dijon mustard

1 1/2 tbsps (22 ml) clear honey

1 garlic clove, crushed

Salt and freshly ground black pepper

### Method

Place all the ingredients in the Salad Shaker screw on the lid and shake. If the dressing is too thick, add 2 tbsps water and shake again.



Notre passion est de jouer avec les saveurs pour créer des plats délicieux. Vous aussi, vous pouvez utiliser ce shaker à vinaigrette pour assaisonner vos salades, mais aussi pour préparer des marinades, des sirops et d'autres sauces.

Ce shaker à vinaigrette fait partie d'une gamme de produits, adapté pour l'huile et le vinaigre, et disponible chez Cole & Mason. Pour vous aider à préparer et à service les meilleurs assaisonnements, ce shaker est équipé:

- Bec verseur – sans coulure
- Accès séparé plus large, pratique pour ajouter des ingrédients
- Disque mélangeur inclus
- Mesures jusqu'à 10 fl.oz / 300 ml / 1 1/4 de tasse
- Couvercle en acier inoxydable avec joint anti-coulure



## Utilisation du shaker

Il suffit de dévisser le couvercle en acier inoxydable le plus large de la partie transparente du shaker et de retirer le disque mélangeur.

Ajoutez les ingrédients souhaités. Vous pouvez utiliser les mesures sur le côté du shaker pour vous permettre de réaliser un mélange plus précis.

Remplacez le disque mélangeur (la languette de retrait vers le haut) pour un mélange plus homogène des ingrédients, surtout pour préparer un assaisonnement plus épais.

Remplacez le couvercle du shaker et vissez fermement. Puis, il ne reste qu'à secouer.

Lorsque les ingrédients sont entièrement incorporés, dévissez le couvercle verseur et servez.

## Entretien du shaker

Toutes les parties du shaker peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Cole & Mason propose un vaste choix d'autres produits pour l'assaisonnement, parmi lesquels des moulins à poivre et sel, des moulins spéciaux (pour herbes aromatiques, épices, noix de muscade, fromage, chocolat et noix) ainsi que d'autres outils utiles pour l'assaisonnement comme des mortiers et pilons, des présentoirs à herbes aromatiques et épices, des hulliers et vinaigriers.

Laissez-vous tenter par l'une de nos délicieuses recettes:

## Assaisonnement relevé à la tomate Cole & Mason

### Ingrédients – Pour 200 ml (6,7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 tasse) d'huile d'olive (pour une version plus légère, remplacez 45 ml (3 c. s. / 1,5 fl.oz) d'huile par de l'eau)

Jus d'un 1/2 citron  
1 c. s. (15 ml) de purée de tomate  
1 c. s. (15 ml) de ketchup  
1 c. s. (15 ml) de pesto

1 gousse d'ail écrasée  
1-2 c.c. De pâte de piment  
Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le shaker à vinaigrette, vissez le couvercle et secouez.

## Assaisonnement asiatique

### Ingrédients – Pour 160 ml (5,4 fl.oz)

125 ml (4 fl.oz / 1/2 tasse) de tournesol (pour une version plus légère, remplacez 30 ml (2 c. s. / 1 fl.oz) d'huile par de l'eau),  
2 c. s. (30 ml) d'huile de sésame  
2 c. s. (30 ml) de sauce soja  
1 c. s. (15 ml) de vinaigre de riz

1 c. s. (15 ml) de miel clair  
1 gousse d'ail écrasée  
1 c. c. de gingembre frais râpé

### Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le shaker à vinaigrette, vissez le couvercle et secouez.

## Assaisonnement à la moutarde et au miel

### Ingrédients – Pour 200 ml (6,7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 tasse) d'huile de tournesol (pour une version plus légère, remplacez 45 ml (3 c. s. / 1,5 fl.oz) d'huile par de l'eau),  
2 c. s. (30 ml) de vinaigre de cidre  
2 c. s. (30 ml) de moutarde de Dijon  
1/2 c. s. (22 ml) de miel clair  
1 gousse d'ail écrasée  
Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le shaker à vinaigrette, vissez le couvercle et secouez.  
Si l'assaisonnement est trop épais, ajoutez 2 c. s. d'eau et secouez à nouveau.



Aufgrund unserer Leidenschaft für das Zubereiten leckerer Gerichte mithilfe von Aromen und Gewürzen, haben wir diesen praktischen Salatdressing-Shaker entwickelt, mit dem Sie köstliche Salatdressings, Marinaden, Soßen und Sirup herstellen können.

Dieser Salatdressing-Shaker gehört einem Produktsortiment von Cole & Mason an, das sich für Öl und Essig eignet. Um Ihnen dabei zu helfen, das bestmögliche Dressing zuzubereiten und zu servieren, hat der Shaker:

- Tropffreier Ausgießer
- Die separate, grössere Öffnung macht das Hinzufügen von Zutaten einfach.
- Integrierte Mixscheibe
- Mess-Skala bis zu 300 ml / 1 1/4 Tassen
- Edelstahldeckel mit tropffreier Dichtung



## Gebrauch des Shakers

Schrauben Sie den größeren Edelstahldeckel vom transparenten Shaker und entfernen Sie die integrierte Mixscheibe.

Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Für genaue Mengen können Sie die Mess-Skala an der Seite des Shakers einsetzen.

Setzen Sie die integrierte Mixscheibe (mit den Entnahnehilfen nach oben) wieder ein. Sie unterstützt das Mischen der Zutaten, besonders bei der Zubereitung eines dickflüssigen Dressings.

Setzen Sie den Shaker-Deckel wieder auf und schrauben Sie ihn fest. Dann schütteln Sie ihn einfach.

Wenn die Zutaten vollständig vermischt sind, den Deckel des Ausgießers abschrauben und wie gewünscht servieren.

## Pflege des Shakers

Alle Teile des Shakers sind spülmaschinengeeignet.

Cole & Mason hat eine Vielzahl anderer Produkte zum Würzen, darunter Salz- und Pfeffermühlen, Spezialmühlen (für Kräuter, Gewürze, Muskatnuss, Käse, Schokolade und Nüsse) sowie andere Würz-Utensilien wie Mörser und Stößel, Kräuter- und Gewürzkästen und Öl- und Essig-Produkte.

Probieren Sie eines unserer köstlichen Dressing-Rezepte:

## Chili-Tomaten-Dressing von Cole & Mason

### Zutaten – Ergibt 200 ml

150 ml (2/3 Tasse) Olivenöl (Für eine kalorienärmere Version 45 ml (3 EL) Öl durch Wasser ersetzen)  
Saft einer halben Zitrone  
1 EL (15 ml) Tomatenpüree  
1 EL (15 ml) Tomatenketchup  
1 EL (15 ml) Pesto

1 Knoblauchzehe, gepresst  
1-2 TL Chili-Paste  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

Alle Zutaten in den Salatdressing-Shaker geben, zuschrauben und schütteln.

## Asiatisches Dressing

### Zutaten – Ergibt 160 ml

125 ml (1/2 Tasse) Sonnenblumenöl (Für eine kalorienärmere Version 30 ml (2 EL) Öl durch Wasser ersetzen.)  
2 EL (30 ml) Sesamöl  
2 EL (30 ml) Sojasoße  
1 EL (15 ml) Reisweinessig  
1 EL (15 ml) flüssiger Honig

1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL fein geriebene frische Ingwerwurzel

### Zubereitung

Alle Zutaten in den Salatdressing-Shaker geben, zuschrauben und schütteln.

## Honig-Senf-Dressing

### Zutaten – Ergibt 200 ml

150 ml (2/3 Tasse) Sonnenblumenöl (Für eine kalorienärmere Version 45 ml (3 EL) Öl durch Wasser ersetzen.)  
2 EL (30 ml) Apfelessig  
2 EL (30 ml) Dijon-Senf  
1 1/2 EL (22 ml) flüssiger Honig  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

Alle Zutaten in den Salatdressing-Shaker geben, zuschrauben und schütteln. Wenn das Dressing zu dickflüssig ist, 2 EL Wasser hinzugeben und erneut schütteln.



Smaken toevoegen om smaakvolle gerechten te creëren is onze passie. Daarom kunt u deze saladedressing-shaker gebruiken om dressings voor uw salades te maken, maar ook marinades, siropen en andere sauzen.

Deze saladedressing-shaker behoort tot een reeks olie- en azijnproducten die verkrijgbaar zijn bij Cole & Mason. Om u te helpen de allerbeste dressing te bereiden en te serveren, beschikt de shaker over de volgende eigenschappen:

- Geen geknoei – schenktuit
- Door de aparte, bredere opening kunnen er eenvoudig ingrediënten worden toegevoegd.
- Ingebouwde mengschijf
- Schaalverdeling tot: 10 fl.oz / 300 ml / 1 1/4 cups
- Roestvaststalen deksel met lekrijve afdichting



## Gebruik van de shaker

Draai gewoon de grote roestvaststalen deksel van de transparante shaker en verwijder de ingebouwde mengschijf.

Voeg de gewenste ingrediënten toe. U kunt de schaalverdeling op de zijkant van de shaker gebruiken om nauwkeuriger te mengen.

Plaats de ingebouwde mengschijf terug (met de verwijderingslipjes naar boven). Hierdoor worden de ingrediënten beter gemengd, vooral wanneer u een dikkere dressing wilt maken.

Plaats de deksel van de shaker terug en draai deze stevig vast. Vervolgens hoeft u alleen maar te schudden.

Als de ingrediënten volledig gemengd zijn, draait u de deksel van de schenktuit los en kunt u naar wens serveren.

## Onderhoud van de shaker

Alle onderdelen van de shaker zijn vaatwasmachinebestendig.

Cole & Mason heeft een groot aantal andere producten voor het kruiden, zoals zout- & pepermolens, speciale raspens (voor kruiden, specerijen, nootmuskaat, kaas, chocolade en noten), maar ook andere hulpmiddelen voor het kruiden zoals vijzels, kruidenrekken en olie- & azijnproducten.

Probeer een van onze heerlijke dressingrecepten:

## Chili-tomatendressing van Cole & Mason

### Ingrediënten – Voor 200 ml

150 ml (2/3 cup) olijfolie (voor een caloriearme versie, vervang 45 ml (3 el) van de olie door water).  
Sap van 1/2 citroen  
1 el (15 ml) tomatenpuree  
1 el (15 ml) tomatenketchup  
1 el (15 ml) pesto

1 teentje knoflook, geperst  
1-2 tl chilipasta  
Zout en vers gemalen zwarte peper

### Bereiding

Voeg alle ingrediënten toe aan de saladedressing-shaker, draai de deksel erop en schud.

## Aziatische dressing

### Ingrediënten – Voor 160 ml

125 ml (1/2 cup) zonnebloemolie (voor een caloriearme versie, vervang 30 ml (2 el) van de olie door water).  
2 el (30 ml) sesamolie  
2 el (30 ml) sojasaus  
1 el (15 ml) rijstazijn  
1 el (15 ml) heldere honing

1 teentje knoflook, geperst  
1 tl fijngeraspte verse gember

### Bereiding

Voeg alle ingrediënten toe aan de saladedressing-shaker, draai de deksel erop en schud.

## Honing-mosterd dressing

### Ingrediënten – Voor 200 ml

150 ml (2/3 cup) zonnebloemolie (voor een caloriearme versie, vervang 45 ml (3 el) van de olie door water).  
2 el (30 ml) ciderazijn  
2 el (30 ml) Dijonmosterd  
1 1/2 el (22 ml) heldere honing  
1 teentje knoflook, geperst  
Zout en vers gemalen zwarte peper

### Bereiding

Voeg alle ingrediënten toe aan de saladedressing-shaker, draai de deksel erop en schud. Voeg 2 el water toe als de dressing te dik is en schud nog een keer.



Som en del af vores passion for at bruge krydderier til at skabe velsmagende retter, kan du bruge denne salatdressingshaker til at lave dressinger til dine salater samt marinader, sirup og andre saucer.

Denne salatdressingshaker er en del af en række produkter, der egner sig til olie og eddike fra Cole & Mason. For at hjælpe dig med at lave og servere den bedst mulige dressing har denne shaker;

- Intet griseri – hældetud
- Separat, bredere adgang gør påfyldning af ingredienser let.
- Integreret blandeskive
- Målinger op til 10 fl.oz / 300 ml / 1 1/4 kop
- Låg af rustfrit stål med en lækagesikker forsegling



## Brug af shakeren

Skrub blot det store låg af rustfrit stål af den transparente shaker og fjern den integrerede blandeskive.

Tilsæt ingredienserne som ønsket, du kan bruge målene på siden af shakeren til at hjælpe dig med at blande mere præcist.

Sæt den integrerede blandeskive i igen (med udtagningstapperne vendende opad), det hjælper med at blande ingredienserne bedre, især når du laver en tykkere dressing.

Sæt shakerens låg på igen og skru det fast. Derefter skal du blot 'shake'. Når ingredienserne er helt blandet, skru derefter hældelåget af og server som ønsket.

## Vedligeholdelse af shakeren

Alle dele af shakeren er egnede til opvaskemaskinen.

Cole & Mason har et stort sortiment af andre produkter til krydderier, herunder salt- & peberkværne, specielle kværne (til krydderurter; krydderier, muskatnød, ost, chokolade og nødder) og andre redskaber til krydderier som stødere & mortere, krydderihylder og produkter til olie & eddike.

Prøv en af vores lækre dressingopskrifter.

## Cole & Mason dressing med chili og tomat

### Ingredienser – Indeholder 200 ml (6,7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 kop) olivenolie (til en version med lavere kalorieindhold udskiftes 45 ml (3 spsk. / 1,5 fl.oz) af olien med vand)  
 Saft fra 1/2 citron  
 1 spsk (15 ml) tomatpure  
 1 spsk (15 ml) tomatketchup

1 spsk (15 ml) pesto  
 1 fed hvidløg, knust  
 1-2 tsk chillipasta  
 Salt og friskkværnet sort peber

### Tilberedning

Anbring alle ingredienserne i salatshakeren, skru låget på og ryst.

## Asiatisk dressing

### Ingredienser – Indeholder 160 ml (5,4 fl.oz)

125 ml (4 fl.oz / 1/2 kop) solsikkeolie (til en version med lavere kalorieindhold udskiftes 30 ml (2 spsk. / 1 fl.oz) af olien med vand).  
 2 spsk (30 ml) sesamololie  
 2 spsk (30 ml) sojasauce  
 1 spsk (15 ml) rivsinseddike

1 spsk (15 ml) klar honning  
 1 knust fed hvidløg  
 1 tsk fintrevet frisk ingefærrod

### Tilberedning

Anbring alle ingredienserne i salatshakeren, skru låget på og ryst.

## Dressing med honning og sennep

### Ingredienser – Indeholder 200 ml (6,7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 kop) solsikkeolie (til en version med lavere kalorieindhold udskiftes 45 ml (3 spsk. / 1,5 fl.oz) af olien med vand).  
 2 spsk (30 ml) cidereddike  
 2 spsk (30 ml) dijonsennep  
 1 1/2 spsk (22 ml) klar honning  
 1 knust fed hvidløg  
 Salt og friskkværnet sort peber

### Tilberedning

Anbring alle ingredienserne i salatshakeren skru låget på og ryst.  
 Hvis dressingen er for tyk, tilsæt 2 spsk vand og ryst igen.



È una nostra passione usare i sapori per creare piatti gustosi. Per questo motivo abbiamo realizzato lo Shaker di condimenti per insalata per insaporire le vostre insalate e preparare marinade, sciroppi e altre salse.

Questo Shaker di condimenti per insalata fa parte di una gamma di prodotti adatti per il Set per olio e aceto venduto da Cole & Mason. Per aiutarvi a preparare e servire i migliori condimenti possibili, il miscelatore è dotato di:

- Meccanismo anti-sporco – beccuccio
- Accesso separato più grande per agevolare l'aggiunta degli ingredienti.
- Disco di macinatura integrato
- Misurazioni fino a 300 ml / 10 fl.oz. / 1 tazza e 1/4
- Coperchio in acciaio inossidabile con un sigillo a prova di perdite



## Utilizzo dello Shaker

Svitare il coperchio in acciaio inox più grande dal corpo trasparente del miscelatore e rimuovere il disco di macinatura integrato.

Aggiungere gli ingredienti desiderati, aiutandosi per le quantità con le tacche sul lato dello shaker per una miscelazione più precisa.

Riposizionare il disco di macinatura integrato (con le linguette per rimuoverlo rivolte verso l'alto). In questo modo gli ingredienti possono essere miscelati meglio, soprattutto quando il condimento da preparare è più denso.

Riposizionare il coperchio e avvitare bene per chiuderlo. Quindi procedere con la miscelazione.

Quando gli ingredienti sono ben miscelati, svitare il coperchio per l'erogazione e servire come desiderato.

## Manutenzione dello Shaker

Tutte le parti del miscelatore sono adatte per la pulizia in lavastoviglie.

Cole & Mason offre una vasta gamma di ulteriori prodotti per il condimento, tra cui Macinasale e Macinapepe, Macinini specifici (per erbe aromatiche, spezie, noce moscata, formaggio, cioccolato e frutta secca) e altri utensili per il condimento quali Pestelli e Mortai, Portaspezie per erbe aromatiche e spezie e Set per olio e aceto.

Provate una delle nostre deliziose ricette per condimenti:

## Condimento a base di pomodoro e peperoncino Cole and Mason

### Ingredienti – Resa: 200 ml (6,7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 1/3 di tazza) di olio di oliva (per una versione a ridotto contenuto calorico, sostituire 45 ml (3 cucchiai / 1,5 fl.oz) di olio con acqua)  
 Succo di 1/2 limone

1 cucchiaino (15 ml) di purea di pomodoro  
 1 cucchiaino (15 ml) di ketchup di pomodoro

1 cucchiaino (15 ml) di pesto  
 1 spicchio d'aglio pestato  
 1-2 cucchiaini di pasta di peperoncino  
 Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nello Shaker per condimenti, avvitare il coperchio e agitare.

## Condimento asiatico

### Ingredienti – Resa: 160 ml (5,4 fl.oz)

125 ml (4 fl.oz / 1/2 di tazza) di olio di girasole (per una versione a ridotto contenuto calorico, sostituire 30 ml (2 cucchiai / 1 fl.oz) di olio con acqua)  
 2 cucchiai (30 ml) di olio di sesamo  
 2 cucchiai (30 ml) di salsa di soia  
 1 cucchiaino (15 ml) di aceto di vino di riso

1 cucchiaino (15 ml) di miele chiaro  
 1 spicchio d'aglio pestato  
 1 cucchiaino di radice di zenzero fresca grattugiata fine

### Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nello Shaker per condimenti, avvitare il tappo e agitare.

## Condimento a base di mostarda di miele

### Ingredienti – Resa: 200 ml (6,7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 di tazza) di olio di girasole (per una versione a ridotto contenuto calorico, sostituire 45 ml (3 cucchiai / 1,5 fl.oz) di olio con acqua)  
 2 cucchiai (30 ml) di aceto di sidro di mele  
 2 cucchiai (30 ml) di mostarda di Digione  
 1 1/2 cucchiaino (22 ml) di miele chiaro  
 1 spicchio d'aglio pestato  
 Sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nello Shaker per condimenti, avvitare il coperchio e agitare. Se il condimento è troppo denso, aggiungere 2 cucchiai di acqua e agitare nuovamente.



Parte de nuestra pasión por elaborar deliciosas recetas llenas de sabor es este vaso mezclador para vinagretas que se puede utilizar para hacer aliños de ensalada, marinados, siropes y otras salsas.

Este vaso mezclador para vinagretas forma parte de la gama de productos para aceite y vinagre disponible en Cole & Mason. Para ayudarle a elaborar y servir las mejores salsas el vaso incorpora:

- No vierte. Boquilla incorporada
- Añada los ingredientes fácilmente gracias a su amplia apertura independiente.
- Disco mezclador integrado
- Capacidad de medida hasta 10 fl.oz / 300ml / 1 1/4 cups
- Tapa de acero inoxidable con cierre hermético



## Cómo usar el vaso mezclador

Desenrosque la tapa grande de acero inoxidable del cuerpo transparente y saque el disco mezclador que viene integrado.

Añada los ingredientes a su gusto. Puede utilizar el medidor situado en el lateral del vaso para obtener un resultado más preciso.

Extraiga el disco mezclador (con las lengüetas hacia arriba) para que los ingredientes se mezclen mejor, sobre todo para aliños de consistencia espesa.

Coloque la tapa del vaso y ciérrela con firmeza. Después solo tiene que "agitar".

Una vez mezclados los ingredientes, retire la tapa y sirva.

## Cuidados del vaso

Todas las piezas del vaso son aptas para lavavajillas.

Cole & Mason cuenta con una amplia variedad de artículos para condimentar sus alimentos, desde molinillos de sal y pimienta, molinillos para productos específicos (hierbas, especias, nuez moscada, queso, chocolate y frutos secos) así como morteros, especieros y vinagreras.

Pruebe una de nuestras deliciosas recetas de salsas

## Aliño de tomate y chile de Cole and Mason

### Ingredientes – Cantidad 200 ml (6.7 fl.oz)

150 ml (5 fl.oz / 2/3 cup) de aceite de oliva (Para una versión baja en calorías, sustituya 45 ml (3 cucharadas/ 1.5 fl.oz) de aceite de oliva por agua).  
Zumo de 1/2 limón  
1 cucharada (15 ml) de puré de tomate

1 cucharada (15 ml) de ketchup  
1 cucharada (15 ml) de pesto  
1 diente de ajo machacado  
1-2 cucharaditas de pasta de chile Sal y pimienta negra recién molida

### Elaboración

Coloque todos los ingredientes en el vaso, cierre la tapa y agite.

## Salsa asiática

### Ingredientes – Cantidad 160 ml (5.4 fl.oz)

125 ml (4 fl.oz / 1/2 cup) de aceite de girasol (Para una versión baja en calorías, sustituya 30 ml (2 cucharadas/ 1 fl.oz) de aceite por agua).  
2 cucharadas (30 ml) de aceite de sésamo  
2 cucharadas (30 ml) de salsa de soja  
1 cucharada (15 ml) de vinagre de arroz

1 cucharada (15 ml) de miel  
1 diente de ajo machacado  
1 cucharadita de jengibre fresco rallado

### Elaboración

Coloque todos los ingredientes en el vaso, cierre la tapa y agite.

## Salsa de miel y mostaza

### Ingredientes – Cantidad 200 ml (6.7 fl.oz)

150ml (5 fl.oz / 2/3 cup) de aceite de girasol (Para una versión baja en calorías, sustituya 45ml (3 cucharadas/ 1.5 fl.oz) de aceite por agua).  
2 cucharadas (30 ml) de vinagre de manzana  
2 cucharadas (30 ml) de mostaza de Dijon  
1 1/2 cucharada (22 ml) de miel  
1 diente de ajo machacado  
Sal y pimienta negra recién molida

### Elaboración

Coloque todos los ingredientes en el vaso, cierre la tapa y agite. Si la salsa queda muy espesa, añada 2 cucharadas de agua y agite de nuevo.





W ramach naszej pasji do tworzenia smakowitych potraw przedstawiamy shakera do dressingów do sałatek, który doskonale nadaje się do przygotowywania dressingów sałatkowych, marynat, syropów i innych rodzajów sosów.

Shaker do dressingów do sałatek Cole & Mason należy do naszej gamy produktów odpowiednich do oleju i octu.

- Dzióbek niekapek
- Szerszy otwór ułatwia dodawanie składników.
- Wbudowany dysk mieszający.
- Miarka do 300 ml / 1 1/4 szklanki
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z uszczelką chroniącą przez przeciekami.



## Instrukcja użycia Shakera

Odkręć dużą wykonaną ze stali nierdzewnej pokrywkę z przezroczystego pojemnika shakera i wyjmij z niego dysk mieszający.

Umieść w shakerze wszystkie składniki. Na pojemniku znajduje się miarka, z której możesz skorzystać, aby uzyskać idealne proporcje.

Założ z powrotem dysk mieszający (z wypustkami zdejmującymi skierowanymi w górę), który pomoże jeszcze lepiej zmieszać składniki sosu, w szczególności, gdy sos jest gęsty.

Założ z powrotem pokrywkę na shaker i zakręć ją mocno. Następnie zacznij nim wstrząsać.

Po całkowitym zmieszaniu składników odkręć pokrywkę do nalewania i serwuj zgodnie ze swoimi preferencjami.

## Konserwacja shakera

Wszystkie elementy shakera można myć w zmywarce.

Cole & Mason w swojej ofercie posiada wiele innych produktów do przyprawiania potraw łącznie z młynkami do soli i pieprzu, młynkami specjalnego przeznaczenia (do ziół, przypraw, gałki muskatowej, sera, czekolady i orzechów) oraz inne akcesoria kuchenne takie jak moździerz z tłuczka, półki na zioła i przyprawy oraz pojemniki na olej i ocet.

Wypróbuj nasze przepisy na wyjątkowo smaczne dressingi.

## Dressing pomidorowy z chili – Cole and Mason

**Składniki – Aby otrzymać 200 ml sosu zmieszaj**

150 ml (2/3 filiżanki) oliwy z oliwek  
(aby uzyskać mniej kaloryczną wersję  
45 ml (3 łyżki) oliwy zastąp wodą).  
sok z 1/2 cytryny  
1 łyżka (15 ml) koncentratu  
pomidorowego  
1 łyżka (15 ml) ketchupu  
1 łyżka (15 ml) pesto

1 łyżek czosnku, zgnieciony  
1-2 łyżeczka pasty chili  
sól i świeżo zmielony pieprz

### Metoda

Umieść wszystkie składniki w shakerze do dressingów do sałatek, zakręć pokrywkę i potrząśnij.

## Dressing azjatycki

**Składniki – Aby otrzymać 160 ml sosu zmieszaj**

125 ml (1/2 filiżanki) oleju  
słonecznikowego (aby uzyskać mniej  
kaloryczną wersję 30 ml (2 łyżki)  
oleju zastąp wodą).  
2 łyżki (30 ml) oleju sezamowego  
2 łyżki (30 ml) sosu sojowego  
1 łyżka (15 ml) winnego octu  
ryżowego

1 łyżka (15 ml) czystego miodu  
1 łyżek czosnku, zgnieciony  
1 łyżka drobno startego korzenia  
imbiru

### Metoda

Umieść wszystkie składniki w shakerze do dressingów do sałatek, zakręć pokrywkę i potrząśnij.

## Dressing musztardowo-miodowy

**Składniki – Aby otrzymać 200 ml sosu zmieszaj**

150 ml (2/3 filiżanki) oleju  
słonecznikowego (aby uzyskać mniej  
kaloryczną wersję 45 ml (3 łyżki)  
oleju zastąp wodą).  
2 łyżki (30 ml) octu jabłkowego  
2 łyżki (30 ml) musztardy Dijon  
1 1/2 łyżki (22 ml) czystego miodu  
1 łyżek czosnku, zgnieciony  
sól i świeżo zmielony pieprz

### Metoda

Umieść wszystkie składniki w shakerze do dressingów do sałatek, zakręć pokrywkę i potrząśnij. Jeśli dressing jest zbyt gęsty, dodaj 2 łyżki wody i ponownie wstrząśnij.



Established in England in 1919,  
Cole & Mason is passionate about the  
art of seasoning, bringing innovation  
to your table to enable you to release the  
best flavours from your food. Dedicated to  
this, Cole & Mason combines performance  
with quality and elegance, whether cooking  
or dining – opening up a world of flavour.



COLE & MASON  
ENGLAND

RELEASE THE FLAVOUR

Visit the



[www.seasoningschool.com](http://www.seasoningschool.com)

**DKB**

*Welcome home*

[www.dkbrands.com](http://www.dkbrands.com)

[www.coleandmason.com](http://www.coleandmason.com)



**Manufactured for:**

DKB Household UK Ltd.  
Bridge House, GU14 7UE, UK.  
Tel: +44 1252 828055  
E: [cust.serv@dkbrands.co.uk](mailto:cust.serv@dkbrands.co.uk)

**Distributed By:**

DKB Household Switzerland AG,  
PO Box 8052, Zurich, Switzerland.

**Distributed By:**

DKB Household USA, Irvine,  
CA 92618, USA, Tel: (888) 794-7623

XM63071 Made in China



**BPA**  
free

