Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive.

# Alle Geschwindigkeitsstufen mit nur einem Tastendruck.



Projektblog: www.trnd.com/multiquick-7
Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: catnip@trnd.com

## trnd-Partner berichten über den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive.

Jetzt kriegen wir alles klein: Denn im ersten trnd-Projekt mit einem Haushaltsgerät der Marke Braun nehmen wir einen Stabmixer und sein Zubehör genauer unter die Lupe. Unsere Eindrücke und Rezeptideen geben wir dabei an alle Interessierten weiter.

Denn der Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive zerkleinert, püriert, hackt und schlägt in kürzester Zeit Speisen wie Obst, Kräuter, Nüsse, Sahne und Eiswürfel mit stufenlos regulierbarer Geschwindigkeit.



Der Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive mit Standmixeraufsatz inkl. Ice-Crusher, Zerkleinerer, Schneebesen und Mix- und Messbecher.

Gemeinsam mit 500 trnd-Partnern sammeln wir Erfahrungen mit dem Stabmixer und teilen unsere Meinungen im Internet auf Blogs und Bewertungsplattformen. Mit unseren Beiträgen können wir wertvolle Informationen an alle Interessierten im Internet sowie in der trnd-Community weitergeben.

In einem Team aus 500 trnd-Partnern werden wir ...

... den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive ausprobieren und uns mit dem umfangreichen Zubehör vertraut machen.



... in **zwei Online-Umfragen** unsere ehrlichen Meinungen zum MQ 745 Aperitive sammeln und damit Feedback direkt an Braun übermitteln.



... unsere Erfahrungen und Erlebnisse mit dem MQ 745 Aperitive auch an andere weitergeben, indem wir sie in **Testberichten und Bewertungen teilen**, z.B. auf Produktbewertungsplattformen, dem eigenen Blog und auf dem Projektblog.



### Ein Stabmixer ...

Cremige Desserts, feines Pesto, kühle Cocktails: Für eine köstliche Mahlzeit oder ein erfrischendes Getränk müssen die Zutaten meist noch verarbeitet werden.

Praktischer Helfer mit vielen Talenten: Der Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive.



Denn ihren vollen Geschmack entfalten viele Lebensmittel erst, wenn sie in kleinere Stücke zerteilt oder püriert werden. In einer neuen Form und Konsistenz lassen sie sich zudem für viele verschiedene Speisen nutzen und neu entdecken.

Für püriertes Obst, gehackte Kräuter, zerstoßenes Eis und geschlagene Sahne gibt es einen praktischen Helfer mit vielen Talenten: den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive.

### ... mit viel Zubehör.



Der Stabmixer Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive verfügt über 750 Watt und kommt mit drei verschiedenen Aufsätzen.

Im Lieferumfang sind ein Standmixaufsatz inklusive Ice-Crusher, ein Schneebesen, ein Zerkleinerer und ein Mix- und Messbecher enthalten.

Besondere Merkmale des Stabmixers sind die "Smart Speed"-Technologie und die PowerBell-Form des Mixfußes. Außerdem lassen sich die Aufsätze einfach mit einem Klick wechseln.

### Praktisch in Funktion ...

Der Motorstab ist das Herzstück des MQ 745 Aperitive. Mit seinen besonderen Fähigkeiten kannst Du Speisen und Eis in kürzester Zeit verarbeiten.



#### **Smart Speed.**

Am ergonomisch geformten Griff befindet sich ein großer "Smart Speed"-Regler. Je fester Du diesen betätigst, desto höher wird die Leistung des Stabmixers. So kannst Du



stufenlos die Geschwindigkeit regulieren – komfortabel mit nur einer Hand.



#### PowerBell.

Der MQ 745 Aperitive hat eine spezielle Technologie für feinere und gleichmäßigere Ergebnisse: Die Glockenform (engl.: Bell) des Mixfußes entwickelt eine optimale Sogwirkung und sorgt für weniger Spritzer beim Arbeiten.



#### EasyClick.

Beim MQ 745 Aperitive kannst Du ganz leicht von einem Zubehöraufsatz zum nächsten wechseln, indem Du mit einem einfachen Klick den Stabmixer löst und das gewünschte Teil aufsteckst.

### ... und Design.

Der Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive sieht schick aus und liegt dabei gut in der Hand.

Mit der klaren, reduzierten Form und der Farbkombination aus Schwarz und Silber bleibt die Marke Braun ihrer Designlinie auch beim MQ 745 Aperitive treu.

Der Soft-Griff-Bereich und die ergonomische Form geben dem Stabmixer eine gute Handhabung. So kannst Du ihn auch mit nur einer Hand bequem und sicher verwenden.

Der "Smart Speed"-Regler ist extra groß und abgewinkelt, sodass er Deinem Zeigefinger Halt und Sicherheit gibt. Die Kraft Deines Fingers wird so außerdem exakt übertragen, weshalb Du die Geschwindigkeit der Messer immer unter Kontrolle hast.



### Pürieren, schlagen ...

Zum MQ 745 Aperitive gehören drei zusätzliche Aufsätze. Jeder von ihnen hat seinen speziellen Aufgabenbereich und unterstützt Dich beim Kochen.



#### Standmixer.

In dem Standmixer mit 1.250 ml Volumen entstehen Suppen, Getränke und Dips. Für kühle Getränke an warmen Tagen ist ebenfalls ein Ice-Crusher-Messer dabei, um bis zu sieben Eiswürfel gleichzeitig zu zerkleinern.

**Tipp:** Fülle den Behälter maximal bis ein Drittel unter den Rand mit Zutaten und Flüssigkeit. Eiswürfel zerkleinerst Du am besten mit impulsartigem Drücken des "Smart Speed"-Reglers.



#### Mixfuß mit Mix- und Messbecher.

Der Kunststoffbecher fasst 600 ml Flüssigkeit und ist BPA-frei. In ihm lassen sich mit dem Mixfuß beispielsweise köstliche Shakes, Smoothies, Dips oder auch Baby-Nahrung zubereiten.

**Tipp:** Mit dem "Smart Speed"-Regler sorgst Du für das richtige Mundgefühl der Speisen: Zum Beispiel werden Smoothies schön sämig und Suppen haben je nach Vorliebe noch Stückchen.

### ... und zerkleinern.

#### Zerkleinerer.

Mit einer Größe von 350 ml ist der Zerkleinerer der Spezialist für Fleisch, Hartkäse, Nüsse, Kräuter und Karotten, die er in Sekunden zerkleinern kann.

**Tipp:** Härtere Lebensmittel wie Parmesan oder Schokolade kannst Du am besten mit impulsartigen Stößen auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe und weichere Lebensmittel impulsartig auf einer niedrigeren Stufe bearbeiten.



#### Schneebesen.

Eischnee, Sahne und luftige Cremes werden mit dem Schneebesen aus Edelstahl schnell steif und schaumig. Auch bei ihm kannst Du die Geschwindigkeit mit dem "Smart Speed"-Regler beeinflussen.

**Tipp:** Am besten hältst Du den Schneebesen bei Gebrauch leicht schräg und bewegst ihn kreisförmig durch die Schüssel. Mit dem "Smart Speed"-Regler kannst Du langsam beginnen, sodass die Flüssigkeiten in der Schüssel bleiben.



### Deine Ausstattung.

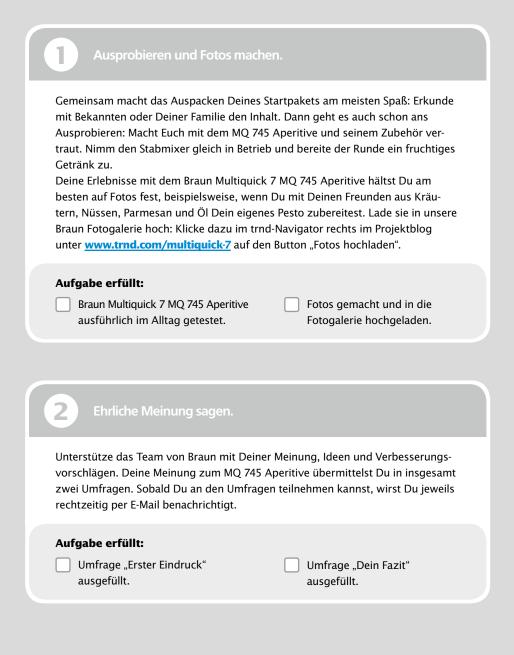
In diesem Projekt probieren wir gemeinsam mit 500 trnd-Partnern den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive aus. Dazu erhältst Du das folgende kostenlose Startpaket:

#### Für Dich zum Ausprobieren:

- 1x Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive mit Standmixer inkl. Ice-Crusher,
   Schneebesen, Zerkleinerer und Mix- und Messbecher.
- 1x Smoothie-Rezeptkarte.



### Deine Aufgaben als Onlinereporter.



Als trnd-Onlinereporter erhältst Du den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive, um ihn selbst unter die Lupe zu nehmen sowie Deine Erfahrungen und Tests online zu dokumentieren. Verfasse dazu:

- **5 Testreportagen** außerhalb von trnd (auf Deinem eigenen Blog, in Foren etc.)
- sowie 2 abschließende Berichte über Deine langfristigen Erfahrungen in Onlineshops und auf Produktbewertungsplattformen wie z.B. testberichte.de, geizhals.at oder galaxus.ch.

Den Link zu Deinen Testreportagen, Videos und Blogbeiträgen kannst Du einfach im meintrnd-Bereich unter Testreportagen übermitteln.



#### Aufgabe erfüllt:

Testreportagen veröffentlicht und den Link dazu an trnd übermittelt:





Abschließende Bewertung in Onlineshops oder auf Produktbewertungsplattformen übermittelt:

### Was Du noch tun kannst.

Bei einer Grillparty, einem Abendessen oder zu Besuch bei Freunden kannst Du den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive und seine vielen Funktionen auch anderen vorstellen und gemeinsam mit ihnen ausprobieren:

- Mixe bei einer Grill- oder Fußballfeier Deinen Bekannten erfrischende Getränke, beispielsweise den Smoothie von der Rezeptkarte aus Deinem Startpaket. Früchte, Eis und weitere Zutaten bearbeitest Du natürlich vor den Augen aller Interessierten mit dem MQ 745 Aperitive.
- Lade Deine Freunde zu einem Abendessen ein z.B. mit einem selbstgemachten Pasta-Gericht. Das Pesto sowie den Parmesankäse zum Drüberstreuen bereitest Du gemeinsam mit Deinen Gästen und dem MQ 745 Aperitive zu.

So können auch Freunde, Bekannte und Verwandte aus Deinem Umfeld von Deinem Wissen profitieren und selbst Erfahrungen sammeln.

Auf unserem Projektblog werden wir alle Fragen und Ideen gemeinsam diskutieren:

www.trnd.com/multiquick-7

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du per E-Mail direkt an:

multiquick@trnd.com



### Der Satz zum Weitererzählen.

Mit der stufenlos regulierbaren Geschwindigkeit des Stabmixers erhalten Zutaten in kürzester Zeit die gewünschte Konsistenz.



### trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

#### Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für "Marketing zum Mitmachen" kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.



#### Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.



#### Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.

### Tipps für Onlinereporter.



Verfasse Deine Beiträge

so, dass sie wichtige und

hilfreiche Informationen

enthalten.

Als Onlinereporter in diesem trnd-Projekt kannst Du Deine Erfahrungen mit dem Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive im Internet mit anderen Interessierten teilen.

Deine ehrliche Meinung und Erfahrungen mit dem MQ 745 Aperitive kannst Du auf Deinem eigenen Blog oder in Foren an andere weitergeben. Auch bei Onlineshops und Produktbewertungsplattformen wie z.B. testberichte.de,

geizhals.at oder galaxus.ch kannst Du mit Deiner abschließenden Meinung anderen Interessierten weiterhelfen.

• Wie kommst Du mit dem Stabmixer zurecht?

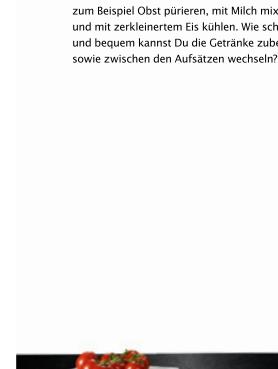
- Wie bist Du mit der Inbetriebnahme klar gekommen?
- Welche Erfahrungen hast Du mit den einzelnen Zubehörteilen gemacht?
- Wie kommst Du mit dem Sicherheitsschalter am Kopf des Stabmixers zurecht?
- Wie gut kommst Du mit dem "Smart Speed"-Regler zurecht?
- Wie macht sich die PowerBell-Form des Mixfußes bemerkbar?
- Wie zufrieden bist Du mit den zerkleinerten und pürierten Zutaten?
- Konntest Du Unterschiede z.B. beim Pürieren oder Zerkleinern von Zutaten bei verschiedenen Geschwindigkeiten feststellen?
- Wie gut lässt sich der Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive im Anschluss reinigen?

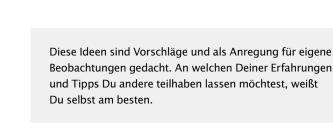
Beobachtungen gedacht. An welchen Deiner Erfahrungen und Tipps Du andere teilhaben lassen möchtest, weißt

In den folgenden Situationen kannst Du den Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive genauer unter die Lupe nehmen und ausprobieren.

Bereite ein ganzes Menü für Deine Familie mit dem Stabmixer zu. Du kannst beispielsweise eine Suppe, einen Auflauf mit selbstgemachten Hackfleischbällchen und ein Creme-Dessert machen. Rezepte für den MQ 745 Aperitive findest du auf den folgenden Seiten sowie auf braun.de. Achte währenddessen darauf, wie gut Du mit den einzelnen Aufsätzen und dem Wechsel zwischen ihnen zurecht kommst.

Wenn die Sonne scheint und Deine Freunde zu Besuch kommen, mache ihnen kühle Getränke. Dazu kannst Du zum Beispiel Obst pürieren, mit Milch mixen und mit zerkleinertem Eis kühlen. Wie schnell und beguem kannst Du die Getränke zubereiten





### Der erste Einsatz.

Wenn Du den MQ 745 Aperitive aus Deinem Startpaket genommen hast, möchtest Du sicherlich sofort loslegen. Den Stabmixer kannst Du in wenigen Schritten in Betrieb nehmen.



#### Auf dem Stabmixer befinden sich der Sicherheitsschalter und

eine Kontrollleuchte.

#### 1. Transportsicherung entfernen.

Bevor Du den Stabmixer verwenden kannst, musst Du zunächst die Transportsicherung entfernen, indem Du die rote Lasche aus dem Motorteil ziehst.

#### 2. Aufsatz aufstecken.

Stecke zunächst einen Aufsatz auf den Stab, bevor Du ihn in die Steckdose steckst. Mit einem "Klick" rastet er am Stab ein. Möchtest Du den Aufsatz wieder lösen, musst Du die beiden seitlichen Knöpfe am Übergang gleichzeitig drücken. Dann kannst Du den Aufsatz abnehmen.

#### 3. Stab entsperren.

Nun kann es losgehen: Stecke den Stromstecker in die Steckdose. Die Leuchte auf dem Stab blinkt nun rot.

Drücke erst die Taste oben auf dem Mixer, um den Sicherheitsriegel zu lösen. Wenn die Leuchte grün wird, kannst Du den "Smart Speed"-Regler drücken und pürieren.

Lässt Du den "Smart Speed"-Regler für eine etwas längere Zeit los, verriegelt sich der Stab automatisch wieder.

### Tipps zur Verwendung.

Bei der Benutzung des Stabmixers gibt es ein paar Dinge, die Du beachten kannst, damit er Dich noch besser und langfristig beim Kochen unterstützt.

#### Die Reinigung.

Die meisten Einzelteile des Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive kannst Du zum Reinigen einfach in die Spülmaschine stellen. Es gibt allerdings drei Ausnahmen: Den Motorblock mit Kabel und die Getriebeaufhängung des Schneebesens, die Du mit einem Tuch reinigst, sowie den Deckel des Standmixers, den Du unter fließendem Wasser säuberst.

#### Die Vorbereitung.

Wenn Du mit dem Zerkleinerer arbeitest, solltest Du die Zutaten ein wenig vorbereiten:

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen.
- Knochen. Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

#### Der Klingenschutz.

Auf den Klingen der Messer befindet sich ein Schutz, den Du vor dem Gebrauch vorsichtig entfernen musst. Brauchst Du das Messer nicht mehr, lege den Schutz wieder an, um Verletzungen und stumpfe Schneiden zu vermeiden.



**Tipp:** Für Aufstriche und Dips zerkleinerst Du für ein regelmäßiges Ergebnis zunächst die festen Bestandteile und fügst erst danach z.B. Milch oder Frischkäse hinzu.



### Rezepte für ...

Sommerzeit ist Grillzeit. Der Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive ist so vielseitig, dass Du mit ihm Deinen Bekannten ganz einfach ein ganzes Grillmenü zaubern kannst.



#### Die Vorspeise: Zucchinisuppe mit Ziegenfrischkäse.

Wasche die Zucchinis und schneide sie in grobe Würfel. Geschälte Zwiebeln und Knoblauch hackst Du **mit dem Zerkleinerer** fein. Erhitze Olivenöl in einem Topf und schwitze Zwiebeln und Knoblauch darin an. Gib dann die Zucchiniwürfel dazu, brate sie kurz an und lösche sie anschließend mit Gemüsebrühe ab. Die Brühe sollte die Zucchini knapp bedecken. Gib das Lorbeerblatt hinzu, schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab und lass es ca. 20 Minuten köcheln. Wenn die Zucchini weich sind, gib Ziegenfrischkäse und einen

Spritzer Zitronensaft in den Topf verrühre alles gut **mit dem Schneebesen**. Dann püriere **mit dem Stabmixer** die Suppe, bis sie eine sämige Konsistenz bekommt.



### ... den Grillabend.

### Zum Hauptgang: Drei Quark-Dips.

Diese Dips kannst Du gut zu Grillfleisch reichen, aber auch mit Gemüsesticks oder zu Backkartoffeln. Rühre **mit dem Schneebesen** den Quark mit Milch, gespressten Knoblauch und dem Essig glatt und würze mit Salz und Pfeffer. Die Masse teilst Du auf drei Schüsseln auf.

Estragon-Senf-Dip: Hacke den Estragon im Zerkleinerer fein und verrühre ihn zusammen mit dem Senf in der ersten Quarkschüssel mit dem Schneebesen.



**Paprika-Dip:** Verrühre **mit dem Schneebesen** den Ajvar und die Kapern in der zweiten Quarkschüssel.

**Röstzwiebel-Dip:** Gib die Röstzwiebeln und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch in den Quark und verrühre sie **mit dem Schneebesen**.

#### Die Nachspeise: Himbeereis.

Die gefrorenen Früchte **im Standmixer** mit Puderzucker und Sahne ca. 30 Sekunden lang mit mittlerem Druck auf den Smart Speed Regler pürieren.



### Zahlen und Fakten.

#### Braun Multiquick 7 MQ 745 Aperitive.

Stabmixer mit drei Aufsätzen:

• Standmixer inklusive Ice-Crusher.

Schneebesen.

Zerkleinerer.

Inklusive Mix- und Messbecher.

750 Watt Leistung.

"Smart Speed"-Technologie für stufenlos regulierbare Geschwindigkeit.

PowerBell-Design für feinere Ergebnisse und mit Spritzschutz.

EasyClick für leichtes Wechseln der Aufsätze.

Spülmaschinengeeignet (bis auf Motorteil und Getriebeteile).

Unverbindliche Preisempfehlung:

Deutschland: 109,99 €\* Österreich: 119,99 €\* Schweiz: 149 CHF\*



<sup>\*</sup> Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.



trnd

www.trnd.com/multiquick-7
Ansprechpartnerin bei trnd: catnip@trnd.com
© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München