

Lee las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el producto.



NINJA[®]
Foodi
**POWER NUTRI
BATIDORA 2 EN 1**

RECETAS RÁPIDAS Y SENCILLAS
Para más información, visita
cookingcircle.com



varilla Power paddle
INTEGRADA



Presentamos el BOL POWER NUTRI

Preparar smoothie bols, cremas de frutos secos y mucho más nunca había sido tan fácil. Solo tienes que girar la varilla Power Paddle durante el batido para empujar los ingredientes hacia las cuchillas. Es como contar con una espátula integrada.

Smoothie bol para uno

USO DEL BOL POWER NUTRI CON EL PROGRAMA MIX

SABÍAS QUE...

Los smoothie bols son más espesos y se comen con cuchara.

Los smoothies, en cambio, son más líquidos y se beben.



1.

Añade leche o alternativas vegetales como bebida de soja, coco, almendras o avena, hasta la línea **LIQUID FILL**.

HAZ ESTO SIEMPRE EN PRIMER LUGAR.



2.

Añade **fruta congelada, directamente del congelador** y/o açai* hasta la línea **MAX FILL**.

Corta las frutas más grandes, como los plátanos, en cuartos.

***Si usas açai, descongela un poco y córtalo en cuartos.**



3. (Opcional)

Amplía tu base añadiendo 1 cucharada de yogur, saborizante en polvo, proteína en polvo y/o crema de frutos secos.



4.

Acopla las cuchillas e instala el bol en el cuerpo del motor.

Durante el procesamiento, selecciona **MIX** y gira la varilla Power Paddle en sentido de las agujas del reloj **continuamente**.

5.
Después de completar la mezcla, añade tus ingredientes favoritos, como copos de coco, granola, plátanos frescos, bayas y néctar de agave.



Guía de colores para smoothie bols

¿Quieres que tu bol resalte en un color determinado?
Utiliza esta guía de ingredientes para lograr el aspecto que deseas.



Uso del vaso Power Nutri

Consejos que te ayudarán a crear smoothies para llevar y aprovechar todos los nutrientes*.

No superes la línea de llenado máximo MAX LIQUID al llenar el vaso.

El llenado excesivo de ingredientes puede dañar la unidad durante su uso. Si notas resistencia al acoplar las cuchillas Hybrid Edge al vaso, retira algunos ingredientes.



- 5  Rellena con hielo o ingredientes congelados.
- 4  A continuación, añade los ingredientes secos, como semillas, polvos y cremas de frutos secos.
- 3  Vierte a continuación los líquidos o yogures. Para obtener resultados más finos o una consistencia similar a un zumo, añade más líquido si así lo deseas.
- 2  A continuación, añade las hojas verdes y las hierbas.
- 1  Empieza añadiendo frutas y verduras frescas.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Para obtener mejores resultados, corta los ingredientes en trozos de 2,5 cm. Coloca los ingredientes congelados en último lugar en el vaso.

*Preparación de bebidas que contienen los nutrientes y vitaminas de las frutas y verduras.



TRUCOS PARA PREPARAR SMOOTHIES Y BATIDOS



- Pon primero el líquido cuando vayas a usar fruta congelada.
- Por lo general, cuando prepares tu propia receta de smoothie, usa dos tercios de líquido por un tercio de fruta.
- Recuerda que algunas frutas contienen más agua, por lo que puede ser necesario añadir más fruta de este tipo.

- Si te gustan los batidos o smoothies espesos y cremosos usa plátano, aguacate o anacardos mezclados con otras frutas o verduras para espesarlos.
- Añade dátiles (sin el hueso) u orejones de albaricoque a un smoothie para aportarle dulzor además de fibra.
- Añade copos de avena y semillas a un smoothie o úsalos para decorar, aportar textura y hacer que resulte más saciante.



- No tires los plátanos maduros. Córtalos en rodajas y congélalos para preparar smoothies y batidos después. La fruta madura también añade un toque de dulzor natural.

- Al preparar smoothie bols, añade tanta fruta o verdura congelada como quieras hasta la línea de llenado máximo del bol si prefieres un smoothie bol más espeso.

- Los copos de avena o las semillas de chía ayudan a dar espesor a un smoothie bol. También le aportan proteína y fibra.

- Si te gustan los smoothies fríos, usa fruta congelada o ingredientes sacados directamente de la nevera.

- Enfría el recipiente en el que vayas a servir el smoothie/yogur durante unos minutos. Así se mantendrá frío mientras comes.

- Usa helado de calidad en los batidos. Esto les conferirá más sabor y espesor.



REFRESCO ATARDECER

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

125 ml de zumo de naranja

120 g de trozos de piña

½ naranja pelada, sin pepitas ni piel, cortada por la mitad

80 g de trozos de mango congelado

80 g de fresas congeladas



VASO POWER NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en la VASO en el orden indicado, luego instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona BLEND (batir).
- 3 Retira las cuchillas después de batir.

NINJA

Cooking Circle.com



ESCANEA PARA VER MÁS RECETAS

BATIDO DE LECHE Y PLÁTANO

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

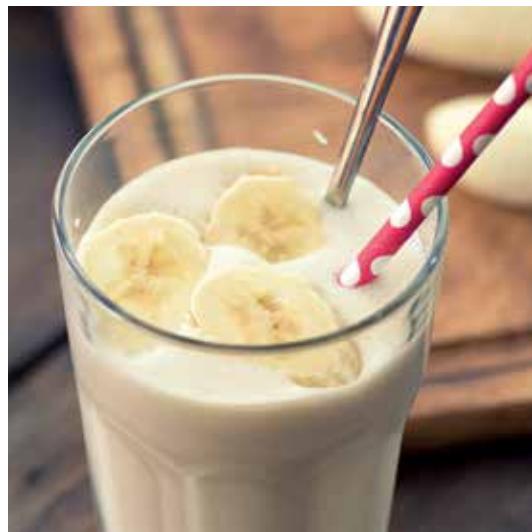
PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

- 300 g de plátanos con piel, pelados y cortados por la mitad
- 200 ml de leche semidesnatada
- 2 cucharadas de helado de vainilla



VASO POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la VASO siguiendo el orden del listado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona BLEND (batir) y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Retira las cuchillas después de batir. Pon la tapa antigoteo para poder disfrutar de tu batido donde quieras.

BATIDO DE NARANJA, MARACUYÁ Y MELÓN

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

- 125 ml de zumo de naranja
- 3 maracuyás, cortados por la mitad y sin semillas
- 1 nectarina mediana, en rodajas
- 150 g de melón maduro, picado
- 100 g de helado de vainilla



VASO POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en la VASO en el orden indicado.
- 2 Selecciona BLEND (batir).
- 3 Retira las cuchillas después de batir.

BATIDO DE LECHE Y GALLETAS OREO®

PROGRAMA: BLEND (BATIR)
PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: VASO
CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

200 ml de leche entera
8 galletas Oreo®
100 g de helado de vainilla
Cubre con nata para montar y galletas Oreo® trituradas.



VASO POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en la VASO en el orden indicado y luego instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona BLEND (batir).
- 3 Retira las cuchillas después de batir.

REFRESCO DE PIÑA Y MENTA

PROGRAMA: CRUSH (TRITURAR)
PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: VASO
CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

1/2 manzana verde, cortada en cuartos
165 g de piña, cortada en trozos de 2,5 cm
1/2 cucharadita de zumo de lima
5 hojas de menta
60 ml de agua de coco
2 cubitos de hielo



VASO POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la VASO siguiendo el orden del listado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona CRUSH (triturar) y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Retira las cuchillas después de batir. Pon la tapa antigoteo para poder disfrutar de tu batido donde quieras.

CONSEJO Se puede usar piña enlatada en lugar de piña fresca.

CONSEJO Si no eres fanático de la menta o no quieres realzar el sabor de la piña en esta receta, omite la menta.

EXTRACTO DE JENGIBRE Y NARANJA

PROGRAMA: CRUSH (TRITURAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

120 ml de zumo de naranja

Un trozo de jengibre de 2,5 cm, pelado y cortado en cuartos

1 naranja pelada, sin pepitas ni piel, cortada en cuartos

80 g de frambuesas

60 g de trozos de piña congelada

60 g de trozos de mango congelado



VASO POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en la VASO en el orden indicado y luego instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona CRUSH (triturar).
- 3 Retira las cuchillas después de batir.

SMOOTHIE BOL TROPICAL

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

Leche de coco

Trozos de piña congelada

Trozos de mango congelado

Edulcorante elegido, al gusto



DIRECTIONS

- 1 Vierte la leche de coco en el BOL, llenando hasta la línea Liquid Fill (llenado líquido).
- 2 Añade piña congelada, trozos de mango y edulcorante (opcional), asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 3 Selecciona MIX (mezclar) y pulsa START/STOP (iniciar/detener). Gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate, hasta que el programa esté completo.
- 4 Retira las cuchillas después de batir.
- 5 Decora con toppings de tu elección y sirve.

BOL POWER
NUTRI



SMOOTHIE BOL DE MANGO, FRESA Y MELOCOTÓN

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

Leche entera
Trozos de mango congelado
Fresas congeladas
Rodajas de melocotón congeladas
Edulcorante elegido, al gusto



BOL POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Vierte la leche en el BOL, llenando hasta la línea Liquid Fill (llenado de líquido).
- 2 Agrega mango congelado, fresas, rodajas de melocotón y edulcorante (opcional) asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 3 Selecciona MIX (mezclar) y gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj, continuamente mientras bate, hasta completar el programa.
- 4 Retira las cuchillas después de batir.
- 5 Decora con toppings de tu elección y sirve.

BOL DE ENERGÍA VERDE

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

Leche de soja
Col kale fresca
Trozos de mango congelado
Trozos de piña congelada
Edulcorante elegido, al gusto



BOL POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Vierte la leche de soja en el BOL, llenando hasta la línea Liquid Fill.
- 2 Añade la col kale fresca, presiona hacia abajo en un recipiente antes de agregar los trozos de mango y piña congelados y el edulcorante (opcional) asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 3 Selecciona MIX (mezclar) y gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate hasta que el programa esté completo.
- 4 Retira las cuchillas después de batir.
- 5 Decora con los toppings que desees y sirve.

SMOOTHIE BOL DE AGUACATE, PLÁTANO Y NUTELLA

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

1 plátano congelado, cortado en rodajas
75 g de trozos de aguacate congelado
50 g de crema de chocolate con avellanas
Nutella
75 g de requesón



INSTRUCCIONES

- 1 Añade los ingredientes al BOL, asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona MIX (mezclar) y pulsa START/STOP (iniciar/detener). Gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate hasta que el programa esté completo.
- 3 Retira las cuchillas después de batir.
- 4 Decora con toppings a tu elección y sirve.

CONSEJO Corta el plátano en rodajas antes de congelarlo. Elige aguacates maduros y córtalos en trozos pequeños si los congelas en casa.

BOL POWER
NUTRI



YOGUR HELADO DE FRAMBUESA

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

150 g de frambuesas congeladas
100 ml de yogur griego de vainilla
Edulcorante elegido, al gusto



CONSEJO Si las frambuesas tienen muchas semillas, selecciona CRUSH (triturar) para obtener un resultado más suave.

BOL POWER
NUTRI



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en el BOL en el orden indicado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona MIX (mezclar) y gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj, continuamente mientras bate, hasta completar el programa.
- 3 Retira las cuchillas después de batir.

MERMELADA DE FRESA

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 250 G

INGREDIENTES

200 g de fresas frescas

2 cucharadas de miel

**BOL POWER
NUTRI**



INSTRUCCIONES

- 1 Añade los ingredientes al BOL, asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona MIX (mezclar) y gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate hasta completar el programa.
- 3 Retira las cuchillas después de batir.
- 4 Guarda la mermelada de fresa en un recipiente de vidrio en la nevera.



POSTRE DE REQUESÓN DE LIMÓN Y JENGIBRE

PROGRAMA: PULSE/BLEND (PULSAR/MEZCLAR)

PREP.: 10 MINUTOS MÁS 2 HORAS DE REFRIGERACIÓN

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 6 RACIONES

INGREDIENTES

CRUMB

150 g de galletas de jengibre, desmenuzadas

75 g de mantequilla, derretida y enfriada a temperatura ambiente

RELLENO

250 g de requesón

300 g de leche condensada azucarada

100 ml de zumo de limón fresco

50 g de trozos de jengibre confitado

Chorrito de extracto de vainilla

Ralladura de 1 limón



**BOL POWER
NUTRI**



**VASO POWER
NUTRI**



INSTRUCCIONES

- 1 Agrega los ingredientes del crumb al BOL asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona PULSE 2-3 veces. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener). Gira la varilla Power Paddle en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate.
- 3 Agrega los ingredientes del relleno a la VASO asegurándote de no exceder la línea Max Fill (llenado máximo). Instala el juego de cuchillas.
- 4 Selecciona BLEND (batir) y pulsa START/STOP (iniciar/detener). Retira las cuchillas después de batir.
- 5 Con VASOs pequeñas de postre o 1 plato de vidrio mediano, agrega el crumb y las mezclas de relleno en capas alternas.
- 6 Enfría unas 2 horas antes de servir.

CREMA DE CACAHUETE CLÁSICA

PROGRAMA: POWERMIX

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN



INGREDIENTES

200 g de cacahuets tostados

1 cucharada de aceite vegetal

Sal al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en el BOL en el orden indicado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona POWERMIX y pulsa START/STOP (iniciar/detener). Gira en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate hasta completar el programa.
- 3 Retira las cuchillas después de batir.



PATÉ DE CABALLA AHUMADA

PROGRAMA: POWERMIX

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN



INGREDIENTES

200 g de filetes de caballa ahumada a la pimienta, sin piel y troceados

La ralladura y el zumo de ½ limón

100 g de crema de queso

2 cucharadas de crema de rábano picante

2 cucharadas de perejil picado

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en el BOL en el orden indicado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona POWERMIX y gira en sentido contrario a las agujas del reloj, continuamente mientras bate, hasta completar el programa.
- 3 Retira las cuchillas del vaso después de batir.

NOTA: Si prefieres un paté más espeso, selecciona PULSE.





HUMUS DE PIMIENTO ROJO ASADO

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

HUMUS CLÁSICO

400 g de garbanzos en lata, escurridos y enjuagados

50 ml del líquido de los garbanzos

15 ml de zumo de limón

30 ml de aceite de oliva

1 diente de ajo, pelado

1 cucharadita de comino molido

½ cucharadita de paprika (pimiento rojo molido)

1 cucharada de pasta de tahini

1 cucharadita de sal marina

Aceite de oliva y pimentón para decorar

HUMUS DE PIMIENTO ROJO

Agrega 100 g de pimientos rojos asados a los ingredientes.

HUMUS DE CILANTRO

Añade ½ cucharadita de cilantro molido y 10 g de hojas y ramitas de cilantro fresco a los ingredientes.

CONSEJO Si prefieres un humus más espeso, pon PULSE en el punto 2 hasta alcanzar la consistencia deseada.

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en el BOL en el orden indicado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona MIX (mezclar) y pulsa START/STOP (iniciar/detener). Gira en sentido contrario a las agujas del reloj continuamente mientras bate, hasta completar el programa.
- 3 Retira las cuchillas después de batir.



PESTO DE ALBAHACA Y PEREJIL

PROGRAMA: MIX (MEZCLAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: BOL

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

10 g de hojas de albahaca

10 g de hojas de perejil de hoja plana, sin tallos

1 diente de ajo 90 ml de aceite de oliva

25 g de piñones

25 g de queso parmesano rallado o su equivalente vegetariano

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta negra



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la albahaca, el perejil y el ajo en el BOL. Instala el juego de cuchillas y presiona PULSE durante 5 segundos.
- 2 Vierte el aceite, los piñones, el parmesano y selecciona MIX (mezclar), luego START/STOP (Iniciar/detener). Gira la varilla Power Paddle continuamente en sentido contrario a las agujas del reloj mientras bate para conseguir un pesto suave. Retira las cuchillas después de batir.
- 3 Sazona al gusto con sal y pimienta y luego pásalo a un recipiente.

CONSEJO Si prefieres un pesto más espeso, pon PULSE en el punto 2 hasta alcanzar la consistencia deseada.

GUACAMOLE

PROGRAMA: PULSE (PULSAR)

PREP.: 5 MINUTOS

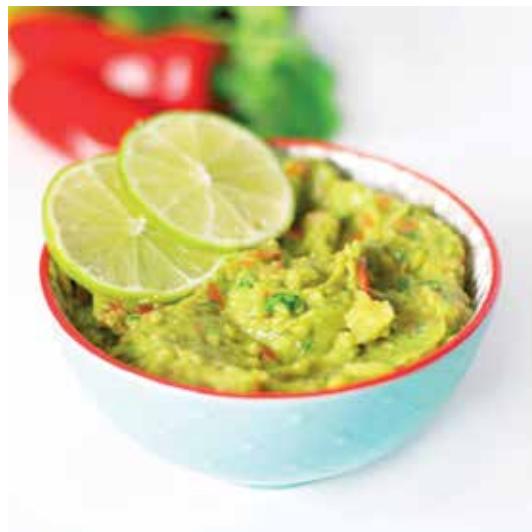
RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 4 RACIONES



INGREDIENTES

- ½ cebolla pequeña, pelada y cortada en cuartos
- 1 chile rojo pequeño, sin semillas
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 tomate grande, sin semillas y cortado en cuartos
- 10 g de hojas y tallos de cilantro fresco
- 2 aguacates maduros
- Zumo de media lima
- Una pizca de sal y pimienta



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca los primeros cinco ingredientes en la VASO e instala el juego de cuchillas.
- 2 Pulsa PULSE 2-3 veces hasta que esté ligeramente picado. Desecha la VASO.
- 3 Añade el aguacate, el zumo de lima y condimenta. Pulsa PULSE 2-4 veces hasta que obtengas la consistencia deseada.
- 4 Retira las cuchillas después de batir.

CONSEJO Si prefieres un guacamole más espeso, pulsa PULSE 1-2 veces.

SALSA DE MENTA FRESCA

PROGRAMA: PULSE (PULSAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 1 manojo de hojas de menta (30 g), sin tallo
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de agua hirviendo



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la menta en la VASO e instala el juego de cuchillas.
- 2 Pulsa PULSE 2-3 veces hasta que esté ligeramente picado.
- 3 Añade el vinagre, el azúcar y el agua. Pulsa PULSE 2-3 veces hasta que esté mezclado.
- 4 Retira las cuchillas después de batir.

CONSEJO Agrega de 1 a 2 cucharadas adicionales de agua hirviendo para diluir, si lo prefieres.

MARINADO TANDOORI

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

PREP.: 10 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: APROXIMADAMENTE 300 ML

INGREDIENTES

- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de cúrcuma molida
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 cucharada de garam masala
- 1 cucharada de paprika (pimiento rojo molido)
- 250 ml de yogur griego
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 4 dientes de ajo
- 30 g de raíz de jengibre pelado, 1 guindilla roja (sin semillas) *
- 1 cucharadita de sal * Opcional



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca todos los ingredientes en la VASO en el orden indicado, luego instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona BLEND (batir) y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Retira las cuchillas después de batir. Cubre con una tapa plana y guárdalo en la nevera hasta que se necesite.

CONSEJO Si prefieres una marinada aún más picante, usa 2 guindillas.

VASO POWER
NUTRI



TORTITAS

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

- 1 huevo mediano
- 150 ml de leche
- 60 g de harina de trigo
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de aceite de girasol o aceite para cocinar
- Limón y azúcar para servir



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca los ingredientes en la VASO en el orden indicado e instala el juego de cuchillas.
- 2 Selecciona BLEND (batir). Retira las cuchillas después de batir.
- 3 Calienta el aceite en una sartén a fuego moderado. Limpia con un poco de papel engrasado o en aerosol.
- 4 Vierte un poco de masa en la sartén. Gírala para formar una capa delgada que cubra completamente la sartén. Cocina la parte inferior hasta que esté dorada y la parte superior comience a formar burbujas.
- 5 Da la vuelta con una espátula y cocina el otro lado. Repite con la masa restante.
- 6 Sirve con unas gotas de limón y una pizca de azúcar.

VASO POWER
NUTRI



NINJA[®]
Foodi[®]

**POWER NUTRI
BATIDORA 2 EN 1**

CB100EU_IG_ES_15Recipe_MP_211130_Mv1

AUTO-IQ, FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC